










1、必須項目

<p>密閉</p>	 <p>密閉空間を避ける</p> <p>適切な換気を行う（窓・ドア等の定期的な開放、常時換気扇の使用など）。</p>	<p>密集</p>	 <p>密集を避ける</p> <p>座席の間隔を空けるなど、対人間隔を確保している。</p>
<p>密接</p>	 <p>密接を避ける</p> <p>飛沫感染・接触感染を防止するために十分な間隔をとることが重要であることをお客様に理解してもらい、店内が混み合う場合は入店を制限する。</p> <p>会計時の混雑を避けるためテーブルでの会計を行う。</p>		
<p>その他</p>	 <p>非接触会計</p> <p>コイントレイは定期的に消毒する、会計の都度手指を消毒するなど工夫する。</p>  <p>体温</p> <p>従業員は必ず出勤前に体温を計る。発熱や風邪の症状がみられる場合は、店舗責任者にその旨を報告し、勤務の可否等の判断を仰ぐ。</p>  <p>清掃</p> <p>店内清掃を徹底し、店舗のドアノブ、券売機、セルフドリンクコーナー等の設備等、多数の人が触れる箇所は定期的にアルコール消毒薬等で清拭する。</p>  <p>清掃</p> <p>お客様の入れ替えの都度、テーブル・イス・メニューブック・ドアノブ等、来店者がよく触れる部分について、アルコール消毒薬等こまめに清掃・消毒を行っている。</p>  <p>清掃</p> <p>トイレのハンドドライヤーは使用を中止し、ペーパータオルを置く。また、汚物は蓋をして流すよう、使用者に注意を促す。</p>  <p>マスクの着用</p> <p>従業員は接客中にマスク、フェイスガードで対応する。</p>  <p>手洗い・消毒</p> <p>従業員のがい・手洗いを徹底している。また、料理の受渡しは必ず手指を消毒してから行う。</p>  <p>清掃調査の準備</p> <p>万一の感染者等の発生に備え、来店者の把握などの取り組みを行っている。</p>		

2、選択項目

 <p>アルコール消毒</p> <p>手指消毒用に消毒液（消毒用アルコール等）各所に設置し、来店者の手指消毒を徹底している。</p>	 <p>休憩への配慮</p> <p>休憩室には、換気扇、空気清浄機などを配備する。</p>
 <p>洗濯</p> <p>ユニフォームや衣服はこまめに洗濯する。</p>	 <p>自主規制</p> <p>体調不良の従業員に休養を促し、勤務中に体調不良になった者はただちに帰宅させている。</p>
 <p>店内BGMの調整</p> <p>大声で会話しないよう周知するとともに、店内BGMの音量を小さくしている。</p>	 <p>自主規制</p> <p>家族の職場・学校で感染症が発生した場合、職員は検査の結果が出るまでは、自宅待機とし結果陰性であった場合でも別室で業務又は在宅勤務とする。</p>
 <p>料理のとりわけ</p> <p>大皿は避けて、料理は個々に提供する、従業員等が取り分けるなど工夫を行っている。</p>	 <p>自主規制</p> <p>感染した従業員、濃厚接触者と判断された従業員の就業は禁止する。</p>