














1、必須項目

<p>密閉</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>個室を使用する場合は、個室の十分な換気を行う。</p> <p>店内（客席）は適切な換気設備の設置及び換気設備の点検を行う。</p>
<p>密集</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>テーブルは、飛沫感染予防のためにパーティションで区切るか、できるだけ2m（最低1m）以上の間隔を空けて横並びで座れるように配置を工夫し、カウンター席は密着しないように適度なスペースを空ける。</p> <p>カウンターサービスは、可能な範囲で従業員とカウンター席との間隔を保つ。</p> <p>店内飲食やテイクアウトで順番待ちをする場合は、各人ができるだけ2m（最低1m）以上の間隔を空けるように誘導する（床に間隔を示すテープを貼るなど）。</p> <p>テイクアウトを実施している店舗では、お客様の店内滞留時間を短くするために、事前予約注文を受け付けるなどの仕組みを導入する。</p>
<p>密接</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>順番待ちが店外に及ぶ場合は、従業員が間隔を保つように誘導するか、または整理券の発行等により行列を作らない方法を工夫する。</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>テイクアウト客と店内飲食客の動線を区別し、接触を避けるように工夫する。</p>
<p>その他</p>		<p>会計処理に当たる場合は、可能であれば、電子マネー等の非接触型決済を導入する。</p>

2、選択項目

	<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>休憩室には、換気扇、空気清浄機などを配備する。</p>
	<p>ユニフォームや衣服はこまめに洗濯する。</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>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>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>
	<p>従業員の更衣室等の換気を行い、対面での食事・会話は行っていない。また、タオルの共用は行っていない。</p>		

1、必須項目

その他		現金、クレジットカード等の受け渡しが発生する場合には、手渡しで受け取らず、コイントレイ（キャッシュトレイ）などを使用する。
		飛沫を防止するために、レジとお客様の間にアクリル板等の仕切りを設置するなど工夫する。
		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。
		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。
		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。
		トイレは毎日清掃し、ドアやレバー等の不特定多数が触れる箇所は定期的にアルコール消毒薬、次亜塩素酸ナトリウムで清拭する。
		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。
		従業員は接客中にマスク、フェイスガードで対応する。
		料理の受渡しは必ず手指を消毒してから行う。

2、選択項目
