

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>個室を使用する場合は、個室の十分な換気を行う。</p>
<p>密集</p>	 <p>密集を避ける</p>	<p>テイクアウトは、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>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 rowspan="4">その他</p>	 <p>非接触会計</p>	<p>会計処理に電子マネー等の非接触型決済を導入する。</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>検温</p>	<p>検温を行い、来店者で熱がある方は入場をご遠慮いただくなどの取り組みを行っている。また、店舗入口には、発熱や咳など異常が認められる場合は店内飲食をお断りさせていただく旨を掲示する。</p>	
 <p>検温</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 rowspan="4">その他</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>トイレは毎日清掃し、ドアやレバー等の不特定多数が触れる場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。</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>その他</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>料理の受渡しは必ず手指を消毒してから行う。また、従業員のうがい・手洗いを徹底している。</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>従業員の休憩室の利用は、過密にならないようにスケジュールを作成し、時間配分を行う。</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>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>ゴミ処理</p>	<p>使用済みマスク等は、ビニール袋に入れて縛るなど密閉して捨てている。</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。また、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>