

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>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>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>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>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>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>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。また、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>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>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、メニュー、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、また、お客様の入れ替えの都度、アルコール消毒薬等で清拭する。</p>
 <p>清掃</p>	<p>卓上には原則として調味料・冷水ポット等を置かないようにするが、撤去が難しい場合は、お客様が入れ替わる都度、アルコール消毒薬等で清拭や用具の交換を行う。</p>
 <p>清掃</p>	<p>トイレは毎日清掃し、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>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>従業員のうがい・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>

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>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>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>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>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>