










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>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>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> 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（キャシュトレイ）などを使用する。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> 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> 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> 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。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> 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> 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> 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> 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> ユニフォームや衣服はこまめに洗濯する。</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> 食品残渣、鼻水、唾液などが付いた可能性のあるごみ等は手袋・マスクを着用してビニール袋等に密封して処理する。</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> ゴミ処理時には、マスクや手袋を着用して回収する。マスクや手袋を脱いだ後は、必ず手を洗う。</p>	