












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>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。 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>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。 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>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>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>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>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>トイレは毎日清掃し、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。また、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。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>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>食品残渣、使用済みマスクなど、鼻水、唾液などが付いた可能性のあるゴミ等の処理は手袋・マスクを着用してビニール袋等に密封して縛り、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>
 <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>