

飲食店経営者の皆様方へのお願い

飲食店を起点とする感染クラスターが発生!!

適切な感染防止策を講じた上で営業してください

最新の業種別ガイドラインを確認!! → 取組の徹底!!

密接回避

- 人と人との間隔確保
- 広さ・業態に応じた定員設定
- 混雑時の入場制限

飛沫防止

- 従業員はマスクなど着用
- お客様もマスク着用
- パーティション設置
- × 大声を出す

換気

- 換気扇などで常時換気
- 30分ごとに窓・ドア解放
- 適度な加湿

入店時・会計時

- お客様の体調確認
- 手指消毒用アルコール等の設置
- アンケートで連絡先等を確認
- キャッシュレス決済

食器・盛付け等

- × 回し飲み
- × はし・マドラーなどの使い回し
- × 大皿盛付け
- 個人ごとに盛付け
- 従業員が取り分け
- × 冷水ポット・調味料等の常置
- ビュッフェ・サラダバー・ドリンクバー等の食品保護

手が触れる部分の消毒等

- お客様の入替りごとに消毒
- こまめに清拭
- ドアノブ・手すり
- テーブル・カウンター・いす
- メニュー・マイク・タッチパネル
- 卓上ベル・電気スイッチ・券売機
- 入居ビルの共用部分
- トイレ・蛇口・洗面台
- × ハンドドライヤー・共用タオル
- ペーパータオル
- トイレはふたを閉めて流す
- ごみの適切な処理

店舗の衛生管理等

- 従業員の体調管理
- 厨房等の衛生管理
- 控室等も三密回避

