

## 新型コロナウイルス感染症の拡大を防止するため行っていただきたい取組

### (チェックリスト) <飲食店等(飲食店、和・洋菓子店、飲食店営業許可のバー等)>

事業活動を行うにあたり、各業界団体が策定するガイドライン及び以下の取組の遵守をお願いします。

#### 1. ソーシャルディスタンスの確保(2メートル以上(最低1メートル))

- アクリル板等により各席を遮蔽する、又は隣の人と一つ以上空け互い違いに座る、対面せず片側に座る等
- 定員の半分程度の人数で部屋を提供
- 衛生的な取扱いに注意してテイクアウト等に積極的に対応
- ソーシャルディスタンスを確保した客席の配置、利用設備・機材の設置
- 入店前、入店中において、周囲の人とのソーシャルディスタンスを保つよう表示・周知
- カウンター内とカウンターをアクリル板等により遮蔽する、又は対面の距離を確保する
- レジ等対面する場所にビニールカーテン等を設置
- 混雑時における入店制限(整理券配布等)

#### 2. 従業員及び来客等の保健衛生対策の徹底

- 回し飲み禁止について注意喚起
- 従業員及び来客等のマスク等着用
- 従業員及び来客等の手洗い・手指消毒
- 消毒液の設置、ごみ廃棄時の衛生管理、従業員のユニフォーム等のこまめな洗濯
- 従業員の体調管理、来客等の入店時体調チェック

#### 3. 共用物の衛生管理・換気の徹底

- 大皿等での提供は避ける
- テーブルへの共用調味料・冷水ポット等の設置を避ける、もしくは定期的に消毒
- トング等共用物の定期消毒または交換
- 客席、テーブル、利用設備・機材等についての消毒
- 換気設備による換気、又は窓の開閉による毎時2回以上の換気
- トイレにおけるハンドドライヤー等の使用中止

#### 4. 会計時等の非接触

- 電子マネー等非接触型決済の導入、もしくは支払時のコイントレイの使用

#### 5. 感染が発生した際の利用者への情報提供

- SNS等の技術を活用した、利用者に対する感染発生状況等の情報提供

#### 6. 業界ガイドラインの遵守

- 業界ガイドラインの遵守