

新型コロナウイルス感染症対策チェックシート

飲食店では、利用者同士や従業員と利用者の接触機会が多いことから以下のような事項に注意することで安全性は大きく向上しますので参考としてください。

- テーブル間にパーティション等を設置又はテーブルとテーブルの間隔を広くしている
- 以前と比べて座数を減らしている
- お客さま同士の席の間隔を確保している
- 少人数でのテーブル使用
- 常時換気又は小まめな換気の実施
- 個室など密閉した部屋は、換気を徹底
- テーブル、いす、ドアノブ、水道のカラン等多数の人が触れる部分は、重点的に消毒を実施
- 手洗い場に石鹸を設置
- 入店時の手指消毒
- 使い捨て物品の利用等、共用物品を最小化
- 大皿使用を可能な限り控え、シェアされる場合は銘々皿の使用を推奨
- 利用者への呼びかけ（ポスター等）を実施
 - ・食事を終えたらマスクを着用しましょう
 - ・長時間の滞在は控えましょう
 - ・レジに並ぶ際は距離を保ちましょう
 - ・大声での会話は控えましょう
 - ・発熱等風邪症状をお持ちの方はご遠慮ください
- 従業員の毎日の健康チェック及び体調管理の徹底
- 従業員の手洗い・うがい・咳エチケットの徹底
- 従業員のマスクの着用