

飲食店ガイドライン チェックリスト

下記項目を遵守していただき、感染防止対策にご協力ください。

1. お客様の安全

1) 入店時

- ・ 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き旨を掲示する。
- ・ 店舗入口や手洗い場所には、手指消毒用に消毒液(消毒用アルコール等)を用意し、不足のないように点検を行う。
- ・ 店舗入り口及び店内に、食事中以外はマスクの着用をお願いする旨掲示する。
- ・ 店内飲食やテイクアウトで順番待ちをする場合は、各人ができるだけ間隔を空けるように誘導する。(床に間隔を示すテープを貼るなど)

2) 客席へのご案内

- ・ テーブルは、飛沫感染予防のためにパーティション(アクリルパネル等)で区切るか、できるだけ間隔を空けて横並びで座れるように配置を工夫し、カウンター席は密着しないように適度なスペースを空けるようにする。
- ・ グループ間の安全を確保するために、他のグループとはできるだけ間隔を空け、会話は控えめにし、BGMを聞くなどを勧めるようにする。

3) テーブルサービスとカウンターサービス

- ・ テーブルサービスで注文を受けるときは、お客様の側面に立ち、可能な範囲で間隔を保つよう努める。
- ・ お客様が入れ替わる都度、可能な限りテーブル・カウンターを消毒するよう努める。
- ・ カウンターサービスは、可能な範囲で従業員とカウンター席との間隔を保つよう努める。
- ・ カウンターで注文を受けるときはお客様の正面に立たないように注意する。
- ・ 個室を使用する場合は、十分な換気を行うよう努める。

4) 会計処理

- ・ 会計処理では、会計の都度手指を消毒するなど工夫する。
- ・ 飛沫を防止するために、会計処理は代表者のみで行いレジ付近での滞留を避けるようお願いする。(可能であれば席での会計処理を行う。)

5) テイクアウトサービス

- ・ テイクアウトでは、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。
- ・ 食中毒等の防止のため、料理は早めに消費するよう、口頭もしくは注意書きを添えてお客様に注意を促すよう努める。（特に気温の高い時期）

6) デリバリーサービス

- ・ デリバリー担当の配達員と来店客が接触しないように、可能であればデリバリー専用カウンターを設け、両者の動線が重ならないように努める。
- ・ 料理の受け渡しは必ず手指を消毒してから行うよう努める。
- ・ 配達員は、店舗従業員と同様の健康管理、手洗い等の衛生管理を実践し、マスクを着用する。
- ・ 配達する料理の容器は、できる限り配達員が直に触れないよう袋等に入れ、配達に使用する運搬ボックス等は使用の都度、消毒するよう努める。
- ・ 食中毒等の防止のため、料理は早めに消費するよう口頭もしくは注意書きを添えてお客様に注意を促すよう努める。（特に気温の高い時期）

2. 従業員の安全衛生管理

- ・ 従業員は必ず出勤前に体温を計る。発熱や風邪の症状が見られる場合は、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ようにする。
- ・ 店舗ではマスクやフェイスガードを適切に着用し、頻繁かつ適切な手洗いを徹底する。
- ・ 従業員やその家族が過度な心配や恐怖心を抱かないよう、また風評被害や誤解などを受けないよう、現状を的確に従業員に伝えるよう努める。（従業員へのリスク・コミュニケーション）
- ・ 従業員のロッカールームや控え室は換気し、空調設備は定期的に清掃する。

3. 店舗の衛生管理

- ・ 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い、徹底した換気を行うよう努める。（窓・ドア等の定期的な開放、常時換気扇の使用など）
- ・ 店内清掃を徹底し、店舗のドアノブ、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、次亜塩素酸ナトリウムで清拭する。また、テーブル、イス、メニューブック、タッチパネル、卓上ベル等はお客様の入れ替わる都度、アルコール消毒液、次亜塩素酸ナトリウム、台所用洗剤（界面活性剤）で清拭するよう努める。

- ・ 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、アルコール消毒液、次亜塩素酸ナトリウム、台所用洗剤（界面活性剤）で清拭や用具の交換を行うよう努める。

- ・ トイレは毎日清掃し、ドアやレバー等の不特定多数が触れる箇所は定期的にアルコール消毒液、次亜塩素酸ナトリウムで清拭する。

- ・ 汚物は蓋をして流すよう、使用者に注意を促すよう努める。

- ・ 厨房の調理設備・器具を台所用洗剤（界面活性剤）で清拭し、作業前後の手洗いなど、従来から取り組んでいる一般的な衛生管理を徹底する。

- ・ 感染防止対策に必要な物資（消毒液、不織布マスク、手袋、ペーパータオル、及びそれらの使い捨て用品を廃棄する容器等）の一覧表（リスト）を作成し、十分な量を準備しておくか、または緊急時にすぐ入手できるよう予め手配をする。平時から使用した分をその都度補充し、常に一定の必要量を備蓄するよう努める。

- ・ ユニフォームや衣服はこまめに洗濯する。

- ・ 食品残渣、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、必ず手を洗うよう努める。