

がんばる事業所感染対策取組事項

個別事項（飲食業）

- 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。また、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）を用意する。
- 店舗入口及び店内に、食事中以外はマスク着用をお願いする旨掲示する。
- 客席テーブルは飛沫感染防止のためパーティションで区切るか、できるだけ2 m（最低1 m）以上の間隔を空けて横並びで座れるよう配置を工夫し、カウンター席は密着しないよう適度なスペースを空ける。
- 客席は真正面の配置を避けるか、またはテーブル上に区切りのパーティション（アクリル板等）を設けるなど工夫する。
- 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。
- お客様が入れ替わる都度、テーブル・椅子・メニューブック・卓上ベル等をアルコール消毒液、次亜塩素酸ナトリウム等で消毒する。
- 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。
- 大皿は避けて、料理は個々に提供する。従業員が取り分けるなど工夫する。
- 食券を販売している店舗は、券売機を定期的に消毒する。
- テイクアウトを実施している店舗では、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。
- 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（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、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、次亜塩素酸ナトリウムで消毒する。
- 従業員は、店内の一か所にお客様が集まらないように留意する。
- その他

