

(申出者控え) 毎日、取組を継続してください。

新型コロナウイルス感染予防対策の取組項目 (取組に してください。)

(営業形態により、取組を必要としない項目は、 にしてください。)

お客様の安全につながる取組

- お店の入口に、お店の意思を掲示している(お客様へのお願い文を掲示している。)
(マスクの着用、発熱や咳がある場合の入店の遠慮その他お店で決めている事項の掲示)
- お店の入口や手洗い場所に、手指消毒用に消毒液(消毒用アルコール等)を置いている。
- できるだけ2m(最低1m)以上の間隔が空くよう、お客様を配席している。
- 仕切りを立てる、正面の配席を避けるなど、飛沫が飛びにくいよう配慮している。
- 従業員とお客様との距離をとっている。
- 料理をお出しするときは、お客様ごとに分けて出している(大皿料理での提供をしない。)
- お店内に、お客様へのお願い文を掲示している。
(回し飲みを避けてください、大声の会話は避けてください、など)
- お会計はキャッシュレスを推奨し、トレーを使うなど、接触感染を避ける取組をしている。
- 陽性者が出たときに備え、お客様にアンケート用紙(連絡先、体調など)の記入をお願いするなど、利用客の把握に努め、1か月間程度、保健所からの調査に対応できるようにしている。

従業員の安全衛生管理の取組(最重要項目)

- 従業員は、必ず出勤前に体温を測っている。
- 従業員は、発熱や風邪などの症状がある場合は、お店の責任者に報告し、出勤していない。
- 従業員は、マスクを着用している(お客様と接していないときにも着用している。)
- 従業員は、こまめな手洗いや手指消毒を行っている。
- お店の責任者は、休憩室、喫煙所、更衣室が感染リスクが高いことを認識し、対策をとっている。
- お店の責任者は、感染した従業員、濃厚接触者と判断された従業員を就業させていない。
- 従業員は、普段から感染が拡大している地域や場所に行かないことを心掛けている。

お店内の衛生管理の取組

- お店内の換気を徹底している(1時間に2回以上、1回数分間程度の換気を行っている。)
- お店内の設備等のこまめな清掃・消毒を行っている。
(お客様の入替えごとにテーブル、イス、据置き調味料等を消毒。ドアノブ、手すり、タッチパネル等の不特定多数の人が触れる設備を定期的に消毒。感染リスクの高いトイレの念入りな掃除。ハンドドライヤーの使用停止など)

※ 最新の業種ごとの感染拡大予防ガイドラインを確認し、取組の実践をしてください。

内閣官房 新型コロナウイルス感染症対策HP 『業種別感染拡大予防ガイドライン』で検索

(<https://corona.go.jp/prevention/pdf/guideline.pdf>)