

# 感染症防止のガイドライン（抜粋）

チェックして下さい。

## 店舗

- ①店内清掃を徹底(ドアノブ・レジ・テーブル・イス・メニュー・タッチパネル・カラオケ機器等共有物の定期的な消毒)
- ②パーテーション等で仕切り設置(テーブル、レジ前) 着席位置を工夫
- ③定期的な換気(窓・ドアの開放、常時換気扇使用)
- ④食品を扱う場合、安全衛生の徹底
- ⑤トイレのハンドドライヤー使用中止し、ペーパータオルを設置
- ⑥大皿での提供は避ける
- ⑦混雑時の入店制限
- ⑧電子マネー等での決済導入、現金・カード等の授受はトレイを使用

## 従業員

- ①出勤前の検温、体調観察、異変がある場合は必ず連絡し、出勤しない  
責任者への報告義務を怠らない  
(各自がウイルスを持ち込まない)
- ②出勤時にうがい、手洗い、消毒(体調管理シートに記入)
- ③マスク着用(フェイスシールド使用も)  
業務内容により手袋を着用
- ④回し飲み禁止
- ⑤接客は最小限、テーブル移動を控える
- ⑥国内外の移動は自粛
- ⑦ユニフォーム衣類のこまめな洗濯

## お客様

- ①来店時マスク着用、手指の消毒
- ②検温及び体調確認
- ③少人数でのご来店を促す  
(できれば予約制)
- ④新規ご来店者は連絡先確認
- ⑤お客様同士のお酌、回し飲みは避ける
- ⑥大声での会話を控えて頂く
- ⑦店舗での再開方針に沿って頂く

注① 上記ガイドラインは、営業形態により異なります。

注② 感染が発生した場合、保健所、利用者へ情報提供を必ず行って下さい。