

# 新型コロナウイルス感染症を予防するための対策(飲食店版)

営業再開に向けて、感染を予防するために店舗の環境を整え、3密「密閉」「密集」「密接」を避けることが大切です。『新しい生活様式』を心がけながら『できるだけ感染のリスクを下げていく』という考え方に基づいて、一つ一つの対策を確実に行ってください。

## 接客時の対応

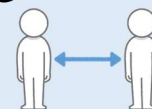
### ①入店時に利用客の体調確認をし、マスク着用をお願いする

・必要に応じて非接触検温を行い、熱のある方や体調のすぐれない方の入店を控えていただく。



### ②入店にあたり行列ができる場合は、人と人との距離を1m以上あける

・待機場所に印を貼り、人と人との距離が十分にとれるように工夫する。  
・店内の利用客が多くならないように、入店の人数調整を行う。



### ③入口に消毒液を設置し、利用客に手指消毒を促す



### ④座席の間隔をあけるよう工夫する

・カウンター席は1席ずつ間隔をあける。テーブル席は対面にならないように対角線に座る。隣同士の間隔が十分にとれない場合は、席の間にアクリル板等を設置し飛沫が直接かからないように工夫する。

### ⑤料理の提供を工夫する

・トング、箸を用いた料理の取り分けを避ける等の工夫を行う。



### ⑥十分な換気をする

・おおむね1時間ごとに5～10分間、窓や扉を開けて十分な換気を行い、室内の空気を新鮮に保つ。

### ⑦トイレには、ハンドソープ・ペーパータオルの設置等の対策を行う



### ⑧レジ周囲の感染予防をする

・アクリル板やビニールカーテン等を設置し、お金を直接触る場合は手袋を着用する。

### ⑨利用客が入れ替わる際は、消毒を徹底する

・テーブルやメニュー、ドアノブ、手すりなど手が触れる場所を消毒する。



## 従業員の対応

### ①マスク着用を徹底する

・「調理、接客時にマスクを着用しています」などの掲示を行う。



### ②こまめな手洗い・手指消毒をする

・たっぷりの泡でこまめに手を洗う。手洗い後はアルコール消毒を行う。  
(トイレの後、多くの人に触れる場所を触ったとき、調理の前後、店内の消毒後など)



### ③健康チェックカード等で毎日の体温や体調について確認し、記録する

・発熱や体調不良の従業員は出勤を見合わせる。

### ④市からの配布物を掲示する

・他県の方へは、感染が収束した後の来店を呼び掛ける。



※3つの密「密閉」「密集」「密接」を避けることが重要！

換気の悪い空間を避ける。多くの人が一度に利用することを避ける。