

※各施設・店舗において、実際に作成して頂くガイドラインのイメージです。

新型コロナウイルス感染症感染拡大予防ガイドライン

企業名 沖縄〇〇株式会社(●●店)

(業種) 飲食店(レストラン)

代表者名 〇〇 〇〇

1. 基本チェックリスト

- 従業員の就業前の体温測定 従業員の手指消毒の徹底
- 従業員のマスクの着用 入口及び施設内の手指の消毒設備の設置
- 入場者に対するマスク着用お願いの周知

2. 基本的な感染拡大予防策

(1) 感染症防止のための入場者整理の方法

① 密にならないための対策

- ・店内が混雑しないよう、必要に応じて入店制限を実施する。
- ・来客が並ぶ場合、2m程度の間隔を空けるよう床にテープを貼り誘導する。

② 発熱等の症状のある方の入場制限方法

- ・発熱や咳、頭痛等の症状がある方については、原則として入店をお断りする。

③ その他

- ・店内に体温計を設置し、必要に応じて計測するよう協力を求める。
- ・予約による来店や、混雑時間を避けた来店を推奨する表示を行う。

(2) 対人距離の確保の方法

① 接触感染対策

- ・席は対面にならないよう配置を工夫し隣同士の間隔も可能な限り広くする。
- ・他人と共有する物品は可能な限り少なくし、割り箸やコップ等を常時テーブルに置くことを中止する。

② 飛沫感染対策

- ・カウンターなどで席が対面となる場合、透明ビニールカーテン等で遮蔽する。
- ・料理は原則として大皿での提供は行わず個別に分けて配膳する。

(3) 施設の換気対策

- ・常時、窓は二カ所以上空けておく。

(4) 施設・設備・物品等の消毒対策

- ・複数の人が触れる場所は適宜消毒を行い、テーブル、ドアノブ、タブレット、レジなどの高頻度に接触する箇所は、特に注意して消毒を行う。
- ・店舗全体への消毒は〇日〇回のペースで実施する。

(5) その他基本的な感染拡大予防策

- ・ハンドドライヤーは止め、ペーパータオルを設置する。
- ・トイレの蓋を閉めて汚物を流すよう、表示する。
- ・唾液等が付着するゴミは、ビニール袋に入れて密閉した上でゴミ袋に入れる。
- ・マスクや手袋を脱いだ後は、必ず石鹸と流水で手洗いを行う。
- ・ユニフォームはこまめに洗濯する。

3. 独自の感染予防対策

- ・(上記の基本的予防策以外に必要な対策を記載願います)