



新型コロナウイルス感染症対策 チェックリスト

【飲食・接客業 管理者版】

店舗内の環境面の対策

- 換気を十分にするため 30 分に 1 回程度、2 方向の窓を開ける（換気扇や扇風機を活用する）
- 客席、テーブル間の距離の確保や客席間を衝立などにより仕切りをする。
- お客様が入れ替わるタイミングで座席やテーブル、共用の物品等を消毒する
- 人がよく触れる場所・器具等（ドアノブ、タッチパネル、エレベーターのボタン等）を定期的に清掃・消毒する
- 店舗の入り口や各テーブルへ手指消毒用アルコールを設置する
- 料理・おつまみは個別提供する
- BGM の音量を最小限にする
- 使用した食器やごみを取り扱う時は、手袋・マスクを着用し、作業後は必ず手洗い・手指消毒をする
- トイレは、手袋・マスクを着用して定期的に清掃・消毒する
- トイレではタオルを共有せず、ペーパータオルを設置する



スタッフ向け対策

- マスクを必ず着用させる。フェイスシールドだけでは不可
- 出勤前に必ず検温や体調確認をさせ、報告させる
- 体調が悪いスタッフは休ませる。また、勤務中に体調が悪くなった場合は、すぐに帰宅させる
- 体調が悪い場合や濃厚接触の疑いがある場合には、受診・検査を勧める
受診・相談窓口（コールセンター） TEL：098-866-2129（24時間対応）
- お客様には距離をとって接客させる
- お客様ごとに接客するスタッフを決める
- マイクを使う場合は、毎回消毒する
- 休憩室は部屋の大きさに応じた人数制限をし、定期的に換気・消毒する
- 勤務時間以外も感染予防に努めさせる



お客様向け対策

- お客様にマスク着用を必ずお願いする
- 非接触型機器などでお客様を検温し、熱がある方には店舗利用をお断りする



お客様・スタッフ共通の対策

- 回し飲みはしない
- お酒を飲みすぎないようにする
- お客様、スタッフは直接ふれあわない

