

従業員の安全衛生管理

～従業員が新型コロナウイルスを持ち込まないために～

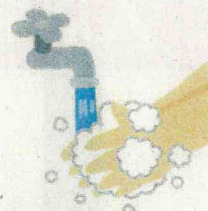
◆従業員は必ず出勤前に体温を計る

→発熱や風邪の症状がみられる場合は、店舗責任者にその旨を報告。勤務の可否等の判断を仰ぐ。



◆感染した従業員、濃厚接触者の従業員の就業は禁止

◆店舗でのマスクの適切な着用と手洗いの徹底



◆従業員のロッカールームや控え室の換気

店舗の衛生管理

◆店内換気

- ・2方向の窓開放、換気扇等により徹底した換気を行う。
(窓・ドア等の開放時、外からの汚染やねずみ・昆虫等の侵入に注意)

◆多数の人が触れる箇所の消毒

- ・消毒用アルコールや市販の家庭用塩素系漂白剤で定期的に清掃。
(ドアノブ、券売機、セルフドリンクコーナー等の設備等)
- ・原則として客席の卓上には、共用の調味料・冷水ポット等を置かない。
(ただし、撤去が難しい場合は、客が入れ替わる都度、消毒用アルコールや市販の家庭用塩素系漂白剤で消毒。)
- ・テーブル、イス、メニュー、タッチパネル、卓上ベル等は客が入れ替わる都度、消毒用アルコールや市販の家庭用塩素系漂白剤で消毒。



◆トイレの清掃等

- ・毎日清掃。ドアやレバー等の不特定多数が触れる箇所は定期的に市販の家庭用塩素系漂白剤で消毒。
- ・トイレのハンドドライヤー・共用タオルは使用を中止し、ペーパータオルを置く。
- ・トイレの便座は蓋をしてから流すよう、使用者に注意を促す。



※参考：一般社団法人日本フードサービス協会/一般社団法人全国生活衛生共同組合中央会
「新型コロナウイルス感染症対策基本的対処方針（改正）に基づく外食業の事業継続のためのガイドライン」(R2.5.14)