

「新型コロナウイルス感染症」 飲食店等事業者様へ

～利用者の安全確保のためのポイント～



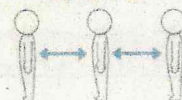
利用者が「新しい生活様式」に沿って外食を利用でき、新型コロナウイルス感染症の拡大防止対策を行いながら事業継続するためのポイントを紹介します。

**ポイントは3密を
避けること**

入店時

- 店舗入口への表示
 - ・発熱、風邪症状がある場合はお断り
 - ・食事中以外のマスク着用のお願い
- 店舗入口・店内に消毒用アルコールを配置
- 利用者同士の間隔を空け、混み合う場合は入店制限
- 順番待ちはできるだけ2m（最低1m）
間隔を空けるように誘導

間隔を空けて
並び下さい



客席へのご案内

- 配置の工夫
 - ・パーティションで区切る
 - ・できるだけ2m（最低1m）以上空ける
 - ・真正面は避け、横に並び
- 他グループとの相席は避ける

※来店者リスト（代表者
氏名、連絡先TEL、人数）
の作成にご協力ください



サービス時

- 従業員は利用者との間隔を空ける
- 利用者が入れ替わる都度、テーブル・メニュー等を消毒する
- 大皿を避けて料理は個々に提供
（従業員が事前に取り分ける等）
- （業態により）お酌、回し飲みを避けるよう掲示



会計処理

- （食券の場合）券売機の定期的な消毒
- 電子マネーの導入
- 現金・カードは手渡しせず、コイントレイを利用
- レジにアクリル板等の仕切りを設置

テイクアウト・ デリバリー サービス

- 店舗で待たせないよう、事前予約等の導入
- テイクアウト客や配達担当者と店内飲食店客の動線を
区別し、接触を避けるよう工夫
- 料理の受渡しの際、必ず手指消毒（必要に応じて手洗い）
- 食中毒等の防止のため、料理は早めに食べるよう口頭・
注意書き等で伝える

