

# 各項目の参考

日本フードサービス協会「外食業の事業継続のためのガイドライン」より

## ※各店舗の状況に合わせて、できることから始めましょう！

### 従業員の 体調管理徹底



Staff's Health Closely Monitored

### 従業員の体調管理徹底

事業主含め、スタッフ各自がウイルスを店舗に持ち込まないことが重要です。

- ・出勤前に体温を計る
- ・手洗いやアルコール消毒を徹底する
- ・発熱・体調不良時の出勤停止 など

### 施設内消毒清掃



Our Facility Kept Clean and Hygienic

### 施設内消毒清掃

開店前やお客様が入れ替わる都度、定期的な消毒清掃を行う。  
(アルコール消毒薬・次亜塩素酸ナトリウム・台所用洗剤)

【テーブル、イス、メニューブック、タッチパネル、卓上ベル、店舗のドアノブなど】

※消毒・除菌方法については別紙参照

### 消毒液常備



Hand Sanitizer Available Here

### 消毒液常備

- ・店舗入口や手洗い場所に消毒液（消毒用アルコール等）を設置する  
(アルコールを使用するときは火気の近くで使用しないように注意)

### しっかり換気



Facility Thoroughly Ventilated

### しっかり換気

- ・換気扇や窓・ドア開放によって換気する  
(窓等の開放時、外からの昆虫等の侵入に注意)

※厚生労働省では30分おきに1回、数分間行うことが望ましいとされています

- ・ウイルス対策機能付き空気清浄機の設置 など

### スタッフ マスク着用義務化



We Wear Masks When On Duty

### スタッフ マスク着用義務化

- ・マスクは正しく着用（鼻から口まで覆い、隙間を作らない）
- ・着脱はゴムの部分を用いて行う
- ・注文時などは利用客の側面に立ち、間隔を保つ など

### 座席を 離しています



Social Distancing Observed

### 座席を離しています

- ・席と席はできるだけ2m（最低1m）以上空ける
- ・なるべく横並びで座れるように、対面での利用を避けるようにする
- ・カウンター席は密着しないように適度なスペースを空ける

### 人数制限



This Facility Has Restrictions on Group Size

### 人数制限

- ・飛沫感染・接触感染を防止するために十分な間隔をとることが重要であるとお客様に理解してもらい、混み合う場合は入店を制限する