

新型コロナウイルス感染症拡大防止対策ガイドライン

企業名 屋良商店(レストラン白浜)®

(業種) 飲食

代表者名 屋良 誠一

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
- 利用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利用者整理の方法

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。
- ・利用者が並ぶ場合、最低1m以上の間隔を空けた待ち位置を表示する。

② 発熱等の症状のある方の利用制限方法

- ・入店時に出来る限り、検温チェックを行う。出来ない場合は、口頭にて体調確認を行う。
- ・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

- ・予約による来店や、混雑時間を避けた来店、テイクアウトを推奨。

(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する。
- ・キャッシュレス決済の利用を促進する。

② 飛沫感染対策

- ・利用者には飲食時以外のマスクの着用の徹底をお願いする。
- ・濃厚接触をできるだけ避けるために、身体的距離の確保をする。
もしくは、透明ビニールカーテン等で防止する。

(3) 施設の換気対策

- ・常時空調稼働し、可能な限り出入口の窓を開け換気の入替えを徹底する。

(4) 施設・設備・物品等の消毒対策

- ・触れる機会が多い箇所の消毒を定期的実施、施設内の消毒と清掃を強化する。

(5) その他基本的な感染拡大予防策

- ・店内席数を減らしテイクアウトを進めできる限り店内の混雑を軽減する。

3. 独自の感染予防対策