

飲食店 安全対策の取組み

新しい営業スタイルに向けた取組みチェックリストを活用しよう

基本原則

- 消毒液の設置
- 検温器の設置 (非接触型)
- スタッフのマスク着用及び出勤前の検温 (37.5度以上であれば出勤不可)
- 入口や窓を開放し定期的な換気の実施
- 席数の減少による身体的距離の確保
- 配膳時除菌の徹底
- 退店後の消毒の徹底
- ゴミ捨てについてのルールの明確化
- 食品衛生管理チェックの再徹底

衛生管理の徹底

- ホールスタッフの手指消毒の徹底
- 手で触れやすい場所の1時間1回アルコール消毒
- 調味料類のテーブル置きを控える
- 消毒箇所の情報開示

身体的距離の確保

- 団体客の入店制限
- 飛沫防止のための対面パーテーション設置
- スタッフのフェースガード着用
- スタッフ間の3密回避と指導の徹底
- 滞在時間制限を設ける
- 泥酔者への退去要請
- マスク会食の促進

非接触対応の実現

- セルフオーダー
- タッチパネル式メニュー表の導入
- 非接触型キャッシュレス決済
- 回し飲み、回し食べ、料理のシェアを控える
- 自動検温器の設置
- CO²センサーの設置

