

飲食店で必要な感染症対策をまとめてみました。

あくまでも従業員とお客様を守る理想論です。参考にしてください。

●お客様 **入店時に手の殺菌が必要**

	理想	妥協点
1	体温の自動測定装置の設置	体温の高い方の入店禁止の表示
2	入り口に手洗い設備がある	入り口でアルコール系の殺菌剤の設置

●座席配置 **吸排気装置を設置し、空気の流れと座席の位置を検討すべき**

	理想	妥協点
1	座席の2m以上の空間を設ける	大きな声を出さない旨の表示
2	対面に座らない	仲間内のみ認める

●メニューなど **メニューは使い捨て**

	理想	妥協点
1	メニューは一組毎の使い捨て	アルコール殺菌出来る材質で、一組毎殺菌
2	醤油等の調味料を置いたままにしない	
3	箸は割り箸で配膳時に提供	
4	爪楊枝なども、机の上に置かない	机の上は何もない状態がお勧めです

●清掃方法 **手の触れるところは都度殺菌**

	理想
1	机、椅子などの手の触れるところは、一組毎にアルコールで拭き上げる
2	トイレ掃除時はフェイスマスクをし、手袋を着用する
3	トイレ掃除時は、手の触れるところの、殺菌頻度を増やす

●会計時 **現金を取り扱わない**

	理想	妥協点
1	カード、キャッシュレスのみの会計とする	現金、会計時は手袋の着用を行い
2	キャッシュカードはお客様にリードしてもらう	

●従業員対策 **目から感染することを忘れない**

	理想
1	起床時の体温測定・記録、出勤時、帰宅時の体温測定・記録
2	着替え前の手洗いの実施
3	マスクの着用
4	フェイスマスク、もしくはめがねの着用、だてめがねはお勧めです
5	ホールの配膳時の手袋の着用
6	日常の行動記録をつける
7	休憩時の感染防止策 離れて座る、休憩時間をずらす