

新型冠狀肺炎病毒（COVID-19）感染症對策（飲食店用） 修訂版

（16個檢查項目）

1.店鋪的衛生管理等

- 1 在坐席的安排上，不要讓來店的客人，用餐密集・緊密接觸，以及設置防止口水飛濺的間隔，下好工夫將它們與店鋪的形狀相結合起來。
- 2 在自助餐的情況下，努力防止用餐者的口水飛濺，在食物上設置間隔板等。同時，像夾子這種對象不確定且需多次使用的器具，一定要頻繁的消毒或者更換。
- 3 在店鋪裡（包括廚房和後院），定期地進行換氣（讓外面的空氣進來等）。
- 4 店鋪裡（包括廚房和後院）的清掃要徹底，門把手，賣票機器等的不特定對象，多數人都會接觸的地方要進行頻繁的消毒。
- 5 桌子、椅子、菜譜等，在用餐客人更替的時候，要進行頻繁地消毒等。
- 6 在廁所等的洗手場所裡要放置有消毒效果的香皂。同時，停止使用吹風機，替換成大家都可以各自使用的紙巾。

2.員工的衛生管理等

- 在開始工作之前等時候，進行體溫和體況的確認等健康檢查。如果有發燒或者感冒症狀的時候，可以讓員工休班。
- 7 與此同時，有感染了COVID-19感染症可能性的情況下，請以【如果您的員工感染了新型冠狀肺炎病毒（COVID-19）】為基準進行適當地應對。
 - 8 在勤務過程中，要佩戴口罩，頻繁地進行手指等的消毒。與此同時，在進行店內的清掃，消毒等的活動時，要佩戴手套進行。
 - 9 製作規範手冊或者工作經驗表，在漏掉的內容上要積極採取感染症對策。

3.應對用餐的客人

- 10 關於店鋪中的致力於感染症的對策或者是面向用餐者的注意事項等，可以通過貼紙或者放置引導板等通知大家。同時要求用餐者遵守它們。
- 11 在店鋪入口處等擺放消毒液，讓用餐客消毒一下手指等部位。
- 12 以歧視和偏見為由，不進行不正當的入店禁止行為。
- 13 在結賬的時候，不要通過用手直接遞給他人現金等的方式收錢找錢，可以活用好收款的小托盤。
- 14 用一個一個的容器進行食物提供，或者員工們分類分開食物等的時候，採用不要讓多個人接觸同一食物的提供方法。
- 15 按照順序排隊等，如果排起了長隊，盡可能地保持2米的間隔。可以採取員工的上前告知，或者用膠布等做標識，引導用餐客們將間隔空開的方法。
- 16 打包帶走的情況下，不要讓打包帶走的客人和來店用餐的客人密切接觸，可採用畫向導線等方式分開它們。