

新型冠状病毒肺炎病毒（COVID-19）感染症对策检查表（饮食店用） 修订版

（16个检查项目）

1. 店铺的卫生管理等

- 1 在坐席的安排上，不要让来店的客人，用餐密集·紧密接触，以及设置防止口水飞溅的间隔，下好工夫将它们与店铺的形状结合起来。
- 2 在自助餐的情况下，努力防止用餐者的口水飞溅，在食物上设置间隔版等。同时，像夹子这种对象不确定且需多次使用的器具，一定要频繁的消毒或者更换。
- 3 在店铺里（包括厨房和后院），定期地进行换气（让外面的空气进来等）。
- 4 店铺里（包括厨房和后院）的清扫要彻底，门把手，卖票机器等的不特定对象，多数人都会接触的地方要进行频繁地消毒。
- 5 桌子、椅子、菜谱等，在用餐客人的更替的时候，要进行频繁地消毒等。
- 6 在厕所等的洗手场所里要放置有消毒效果的香皂。同时，停止使用吹风机，替换成大家都可以各自使用的纸巾。

2. 员工的卫生管理等

- 在开始工作之前等时候，进行体温和体况的确认等健康检查。如果有发烧或者感冒症状的时候，可以让员工休班。
- 7 与此同时，有感染了COVID-19感染症可能性的情况下，请以【如果您的员工感染了新型冠状病毒肺炎病毒（COVID-19）】为基准进行适当的应对。
 - 8 在勤务过程中要佩戴口罩，频繁的进行手指等的消毒。与此同时，在进行店内的清扫，消毒等的活动时，要佩戴手套进行。
 - 9 制作规范手册或者工作检查表，在漏掉的内容上要积极的采取感染症对策。

3. 应对用餐的客人

- 10 关于店铺中的致力于感染症的对策或者是面向用餐者的注意事项等，可以通过贴纸或者放置引导板等通知大家。同时要求用餐者遵守它们。
- 11 在店铺入口处等摆放消毒液，请用餐客消毒一下手指等部位。
- 12 以歧视以及偏见为由，不进行不正当的入店禁止行为。
- 13 在结账的时候，不要通过用手直接递给他人现金等的方式收钱找钱，可以活用好收款的小托盘。
- 14 用一个一个的容器进行食物提供，或者员工们分类分开食物等时候，采用不要让多个人接触同一食物的提供方法。
- 15 按照顺序排队等，如果排起了长列，尽可能地保持2米的间隔。可以采取员工的上前告知，或者用胶布等做标识，引导用餐客们将间隔空开的方法。
- 16 打包带走的情况下，不要让打包带走的客人和来店用餐的客人密切接触，可采用画向导线等方式分开他们。