**飲食**

**※各施設・店舗において、実際に作成して頂くガイドラインのイメージです。**

**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　 〇〇〇〇〇　 　　　　　　 ㊞

（業　種） 　〇〇〇〇

代表者名　 ○○　○○

**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

・常時空調を稼働し、可能な限り出入口の窓を開け換気の入れ替えを徹底する。

（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に実施、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

・観光客向けの着席エリアを固定して、町民との接点をできるだけ減らす。

・テイクアウト、デリバリーサービスを導入し、店内の混雑を軽減する。

**３．独自の感染予防対策**

・（上記の基本的予防策以外に必要な対策を記載願います）