

多久市感染予防対策店啓発事業 「コロナ対策実施中」ステッカー、チェックリスト【飲食店用】

このリストの項目ごとに事業所で行われている対策にチェック(☑)を入れてください。
チェック(☑)が入った数の分、ステッカーの同項目部分に同数のチェック(☑)を入れてください。
上限は3個です。(このリストで4か所チェック(☑)が入ってもステッカーのチェック(☑)は3個です。)

なお、このステッカーは事業者の自己診断で行うもので、多久市が感染症対策を認定等するものではありません。

【入店時】

- 店舗入口には、手指消毒用に消毒液を用意している。
- 店舗入口に、発熱や風邪症状が認められる場合は入店の自粛を依頼する。
- 店舗入口及び店内に食事中以外はマスクの着用をお願いする旨掲示する。
- 順番待ちをする場合は、各人ができるだけ間隔を空けるよう誘導する。

【従業員の衛生管理】

- 食品を扱う者の健康管理と衛生管理を徹底する。
- 従業員は必ず出勤前に体温を測る。発熱や風邪の症状がみられる場合は、店舗責任者にその旨を報告し、勤務の可否等の判断を仰ぐ。
- 感染した従業員、濃厚接触者と判断された従業員の就業は禁止する。
- 店舗では、マスクやフェイスガードを適切に着用し、頻繁かつ適切な手洗いを徹底する。

【店舗の衛生管理】

- 店内(客席)は換気設備の設置及び点検を行い、徹底した換気を行う。
(窓ドアの定期的な開放、常時換気扇の使用など)

『店内』

- 店内清掃を徹底し、店舗のドアノブ、券売機、セルフドリンクコーナー等の設備等、多数の人が触れる箇所は定期的に清拭する。またテーブル、椅子、メニューブック、タッチパネル、卓上ベル等はお客様の入れ替わる都度、消毒等で清拭する。

『トイレ』

- トイレは毎日清掃し、ドアやレバー等の不特定多数が触れる箇所は定期的に消毒等で清拭する。または、非接触式の水栓等に改修し対応している。
- 従業員用の休憩所についても、店内同様の対策を行っている。

【その他の衛生管理】

- 厨房の調理設備・器具を台所洗剤(界面活性剤)で清拭し、作業前後の手洗いなど従来から取り組んでいる一般的な衛生管理を徹底する。
- ビュッフェやサラダバー及びドリンクバーは、利用者の飛沫がかからないように食品・ドリンクを保護する。トング等は頻繁に消毒もしくは交換するか、または手袋の着用を促す。
- ユニフォームや衣服はこまめに洗濯する。
- 食品衛生法を遵守して食品の安全で衛生的な取り扱いを徹底する。

【客席】

- テーブルは適切な間隔を空け、カウンター席は密着しないよう適度なスペースを空ける。
- テーブル間についたて等を設置し飛沫防止対策を行っている。
- 客席は間隔を空けて横並びで座れるように配置を工夫する(真正面の配置を避ける)。
- 飛沫防止対策として、テーブル・カウンターに区切りのパーテーションを設置している。
- 他グループとの相席は避ける。

【お客様の安全・サービス】

- お客様が入れ替わる都度、テーブル・カウンターを消毒する。
- 大皿は避けて、料理は個々に提供する。
- お客様同士のお酌、グラスやお猪口の回し飲みは避けるよう、掲示等により注意喚起する。
- 注文を受けるときは、お客様の正面に立たないように注意する。
- 個室を使用する場合は、十分な換気を行う。

【会計】

- 会計処理に当たる場合は、電子マネー等の非接触型決済を導入している。
- 現金、クレジットカード等の受け渡しが発生する場合には、手渡しで受け取らず、キャッシュトレイなどを使用する。
- 飛沫を防止するために、レジとお客様の間にアクリル板等の仕切りを設置するなど工夫する。