

新型コロナウイルス感染症の拡大防止 チェックシート

<レストラン、料理店等編>



新型コロナウイルス
感染拡大防止中

東京都

1. 手洗いの徹底・マスクの着用

- 利用者・従業員にマスク着用の徹底を周知し、着用していない場合は配布等に努めている。
- 消毒備品等を各所に設置し、利用者・従業員に手洗いや手指消毒の徹底を周知している。
- 共用タオル等を使用しない、制服をこまめに洗濯するなど、衛生管理を徹底している。

2. ソーシャルディスタンス（できるだけ2mの距離を保つ）

- 行列整理や床の目印表示、オンラインでの日時指定予約等により混雑を回避している。
- 座席の工夫など従業員も含めて対人間隔を確保し、大声で会話しないよう周知している。
- 対面が想定される場所への遮蔽物の設置、キャッシュレス化等で接触機会を低減している。

3. 「3つの密（密閉、密集、密接）」を避けて行動

- 3密が予想される場合、整理券の配布や入場者数・滞在時間の制限等を行っている。
- 扉や窓を開け、扇風機を外部に向けて使用するなど、定期的な換気を行っている。
- 従業員の休憩室等はできる限り換気を行い、対面で食事・会話をしないようにしている。

4. 施設の清掃・消毒

- 複数の人が触れる場所や物品を極力減らし、難しい場合はこまめに清掃・消毒している。
- 使用済みマスク等は、ビニール袋に入れて縛るなど密閉して捨てるよう表示している。
- 清掃・消毒・ごみ回収は手袋・マスクを着用し、事後に手洗い・手指消毒を徹底している。

5. 利用者・従業員の体調管理

- 利用者で熱がある者は入場をご遠慮いただくようお願いするなどの取組を行っている。
- 従業員に出勤前に検温や体調確認をさせ、毎日報告させている。
- 体調不良の従業員に休養を促し、勤務中に体調不良になった者はただちに帰宅させている。
- 所轄の保健所の確認や来場者の把握など、感染者等の発生に備えた取組を行っている。

6. 業界ごとの個別チェック項目

- 料理は大皿を避け個々に提供する、従業員等が取り分ける等の工夫を行っている。
- 会計時の混雑を避けるため、レジ前の行列整理やテーブル会計等を行っている。
- 相席を避ける、テレビの放映を休止し滞在時間を短くする等の工夫を行っている。
- 注文を受ける際に来店客の側面に立つなど、可能な範囲で間隔を保つようにしている。
- 上記以外に、業界団体のガイドラインも参照しながら、取組を実践している。

<http://www.jfnet.or.jp/contents/safety/>

