

1) 入店時

店内入り口や手洗い場所には手指消毒用にアルコール消毒液を設置します
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を掲示します
飛沫感染・接触感染を防止するために十分な間隔をとることが必要なお客様に理解してもらい
店内が込み合う場合は入店を制限する場合があります
熱が37.5℃以上ある場合は入店をお断りさせていただきます

2) 客席

テーブルはできるだけ間隔をあけて配置を工夫します
真正面の配置を避けるか、またはテーブルに区切りのパーティションを設けるなど工夫します

3) テーブルサービス

テーブルサービスで注文を受ける場合お客様の側面に立ち、可能な範囲で間隔を保ちます
お客様が入れ替わる都度、テーブルを消毒します
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注意喚起します
十分な換気を行います

4) 会計処理

会計処理にあたる場合、可能であれば電子マネー等の非接触型決済を利用し、現金・カード等の受け渡しは
手渡しではなくコイントレイを使用します。コイントレイは定期的に消毒します
会計の都度手指を消毒します

5) 従業員の安全衛生管理

食品を扱うものの健康管理と衛生管理を徹底します

従業員は出勤前に体温を計り、風邪や発熱の症状がある場合は店舗責任者にその旨を報告し勤務の可否の
判断を仰ぎ、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します
店舗ではマスクを着用し頻繁かつ適切な手洗いを徹底します

6) 店舗の衛生管理

店内は適切な換気設備の設置及び換気設備の点検を行い徹底した換気を行います（窓・ドアの定期的な開放・
常時換気扇の使用）

店内清掃を徹底し、テーブル・椅子等は定期的にアルコール消毒します

卓上には原則として調味料やポット等は置かないようにします

従業員は店内の一角にお客様が集まらないように誘導します

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アルコール消毒で清拭します

厨房の調理設備・器具を台所洗剤で清拭し作業前後の手洗いを徹底し、作業前・作業後など定期的な衛生管理
を徹底します