

新型コロナウイルス感染症感染拡大予防ガイドライン

企業名 ON OFF YES NO

(業種) 飲食店 (カフェー)

代表者名 小田切 文代

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 入口の手指の消毒設備の設置
- 屋外でのご注文、商品受け渡しの実施

2. 基本的な感染拡大予防策

(1) 感染症防止のための入場者整理の方法

①密にならないための対策

- ・ 【方針 A】 屋外でのご注文、商品の受け渡しを実施する（原則、お客さまにはご来店いただかない）
- ・ 来客が並ぶ場合、2 m程度の間隔を空けるようにご案内する

②発熱等の症状のある方の入場制限方法

- ・ 【方針 A】 に同じ

③その他

- ・ 特になし

(2) 対人距離の確保の方法

①接触感染対策

- ・ 【方針 A】に同じ
- ・ 従業員は、必ず、アルコール消毒済みの手袋を着用する
- ・ 現金・カードの授受は、トレイ上にて行うものとし、遠隔での事前決済のご案内も励行する

②飛沫感染対策

- ・ 【方針 A】に同じ
- ・ 従業員は、必ず、マスクを着用する

(3) 施設の換気対策

- ・ 【方針 A】に同じ

(4) 施設・設備・物品等の消毒対策

- ・ 複数の人が触れる場所は適宜消毒を行い、テーブル、ドアノブ、タブレット、レジなどの高頻度に接触する箇所は、特に注意して消毒を行う

(5) その他基本的な感染拡大予防策

- ・ 【方針 A】に同じ
- ・ 唾液等が付着するゴミは、密閉した上でゴミ袋に入れる
- ・ マスクや手袋を脱いだ後は、必ず石鹸と流水で手洗いをを行う
- ・ ユニフォームはこまめに洗濯する

3. 独自の感染予防対策

- ・ 遠隔での商品のご案内を行う仕組みを活用する
- ・ 仕入れの回数を減らす