

飲食店を利用する際のチェックポイント

～ 業種別ガイドラインに基づく感染防止対策の例 ～

適切な感染防止対策が講じられているお店を利用しましょう。

入店時・会計時 OK?

- 発熱・咳などの症状のあるお客様等の利用制限
- 手指消毒用アルコール等の設置
- アンケートで連絡先等を確認
- 可能であればキャッシュレス決済

密接回避 OK?

- 人と人との間隔の確保
(パーティション等なしは1m以上
ライブステージとは2m以上)
- 混雑時の入場制限など

換気 OK?

- 常時機械換気(換気扇など)
- 30分ごとに窓・ドアを開けて換気(常時換気できない場合)
- 適度な加湿

飛沫防止 OK?

- 従業員のマスク・フェイスガード着用
- パーティション設置(対面箇所など)
- 飲食しない時は、お客様もマスク着用
- カラオケ時もマスク着用
- 大声を出さない

食器等 OK?

- はし・スプーン・トング・マドラーなどの使い回しをしない
- お客様同士のお酌、グラス・お猪口の回し飲みをしない
- 大皿盛付けを避け、個人ごとに盛付けか、従業員が取り分け
- 冷水ポット・調味料・ナプキン等は常置せず、お客様ごとに提供
- ビュッフェ・サラダバー・ドリンクバーの食品保護対策

手が触れる部分の消毒等 OK?

- 手が触れる部分はこまめに清拭
- お客様の入替りごとにテーブル・メニューなどを消毒
- ハンドドライヤー・共用タオルは使用しない
- トイレはふたを閉めて流す

大人数や長時間に及ぶ飲食を避けるなど
感染リスクを下げて楽しい会食を