

## 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 居酒屋丸二  
(業種) 飲食店(レストラン)  
代表者 國吉 美穂

### 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
- 入口及び施設内の手指の消毒設備の設置

### 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

- ・店内テーブル間の距離を確保するため、テーブル数の制限を行う。

##### ② 発熱等の症状のある方の入場制限方法

- ・発熱や咳、頭痛等の症状がある方については、原則として入店をお断りする。

##### ③ その他

- ・店内に体温計を設置し、必要に応じて計測するよう協力を求める。

#### (2) 対人距離の確保の方法

##### ① 接触感染対策

- ・各テーブルの間隔を可能な限り広くする。
- ・他人と共有する物品は可能な限り少なくし、割り箸やコップ等を常時テーブルに置くことを中止する。

##### ② 飛沫感染対策

- ・料理は原則として大皿での提供は行わず個別に分けて配膳する。  
もしくは、各料理ごとに専用のカトラリーを添える。

#### (3) 施設の換気対策

- ・常時、窓は二カ所以上空けておく。

#### (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

- ・ペーパータオルを設置する。
- ・トイレの蓋を閉めて汚物を流すよう、表示する。
- ・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

#### 送迎について

- ・可能な限り、窓を空け密閉空間を作らない。
- ・運転手のマスク着用、ゲストのマスク着用のお願い。



↑ 入口ドアに貼付