

お客様とスタッフの健康を最大限に配慮した 飲食店等営業のガイドライン

《店内の環境》

- 店内の換気をこまめに行う。

《店内利用について》

- 入店人数に制限を設ける（おおむね定員の半分程度）。
- お客様の利用時間は2時間制限とし、営業は22時迄とする。

《スタッフがやること》

- こまめに手を消毒する。
- 客席は定期的に消毒する。
- テーブルや椅子の使用は間隔を開ける。
- 椅子やテーブルに仕切りやつい立てを設置し飛沫感染防止に努める。
- マスクを着用する。
- 割箸を使用し、スプーン、フォークを使用した時は消毒する。
- 取分け用にトングや小皿を用意する。
- メニュー、醤油入れなど共有して使用するものは客席に置かず、その都度消毒して提供する。
- 現金受け渡し時はキャッシュトレイを使用する。

《お客様へお願い》

- 入店時に手の消毒をしてもらう。
- 入店退店時はマスクの着用をお願いし、他のお客様に配慮する。
- 5名様以上の団体様が入店された場合は、テーブルを分けて座ってもらう。