

## 飲食店向け 「新しい生活様式」に対応するための枕崎市ガイドライン

### 1 来店者向け注意喚起等の掲示

- ・ 発熱や咳の症状が見られるなど、体調不良の方への入店のお断り
- ・ マスク着用及び手指消毒のお願い

### 2 飛沫感染・接触感染防止のための設備

- ・ 入口や手洗い場所などに手指消毒用の消毒液（消毒用アルコール等）を配置する。
- ・ パーテーションやアクリル板等を設置するなど工夫する。

### 3 入店時

- ・ 店内飲食やテイクアウトで順番待ちをする場合は、2 m（最低 1 m）以上の間隔を空けるように誘導する（床に間隔を示すテープを貼るなど）。

### 4 客席への案内時

- ・ 座席は真正面の配置にならないように横並びに座るなど工夫し、カウンター席は密着しないように適度なスペース（できるだけ 2 m（最低 1 m）以上の間隔）を空ける。

### 5 テーブルサービスとカウンターサービス

- ・ 注文を受けるときは、客の正面に立たないようにし、可能な範囲で間隔を保つ。
- ・ 客が入れ替わる都度、テーブル・カウンター等を消毒する。
- ・ 大皿は避けて、料理は個々に提供する。従業員等が取り分けるなど工夫する。
- ・ お酌、グラスでの回し飲みは避けるよう、注意喚起する。
- ・ 個室を使用する場合は、十分な換気・消毒を行う。

### 6 会計時

- ・ 食券の販売機は定期的に消毒する。
- ・ 可能であれば電子マネー等の非接触型決済を導入する。現金やクレジットカード等の受け渡しの際はコイントレイなどを使用し、定期的に消毒する。

### 7 テイクアウト・デリバリーサービス

- ・ 店内滞留時間を短くするために、事前予約などの仕組みを導入する。
- ・ テイクアウト客と店内飲食客との接触を避けるように工夫する。

- ・ 配達する際に容器に直に触れないようにするとともに、可能な限り非接触での受け渡しを行うなど工夫する。また、使用する配達ボックス等は使用の都度、消毒する。

## 8 従業員の安全衛生管理

- ・ 従業員は必ず出勤前に体温を計るなど、健康管理と衛生管理を徹底する。また、出入り業者に対しても健康確認を行うなど、感染防止に努める。
- ・ 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する。
- ・ マスクやマウスシールド、フェイスシールドを着用し、頻繁かつ適切な手洗いを徹底する。
- ・ 従業員のロッカールームや控え室は換気し、空調設備は定期的に清掃する。

## 9 店舗の衛生管理

- ・ 適切な換気設備を設置し、徹底した換気を行う。
- ・ 店内を定期的に清掃・消毒する。
- ・ トイレのハンドドライヤーは使用を中止し、ペーパータオルを置くなど衛生管理を徹底する。
- ・ 食品残渣、鼻水、唾液などが付いた可能性のあるごみ等の処理は手袋・マスクを着用してビニール袋等に密封して縛り、マスクや手袋を着用して回収する。マスクや手袋を抜いた後は、必ず手を洗う。

## 10 その他

- ・ 上記に示したことのほか、各店舗の実情に応じてご対応ください。
- ・ 小売店やスナック、カラオケボックス、スポーツクラブ等の事業者の皆様につきましても、本ガイドランを参考に各店舗での感染予防に努めてください。
- ・ 市内の感染状況によっては、本ガイドラインの内容を変更する場合があります。