

☑ 感染防止対策項目

1. マスク等の着用・手洗い消毒の徹底

- 従業員や利用者にマスク等の着用を徹底するよう周知し、着用していない時はマスクを配布する等により対応するよう努めている。
- 消毒液等を設置し、従業員や利用者に対して、水と石鹼を使った手洗いや消毒の徹底を周知している。
- 咳・くしゃみをする際に、マスクやティッシュ・ハンカチ、袖を使って、口や鼻をおさえる等咳エチケットを守るよう徹底している。

2. 人と人との距離（できるだけ2 mの距離を保つ）

- 床に目印を表示する等の行列整理や事前予約により日時を指定する等混雑しないようにしている。
- 大きな声で会話しないよう周知し、座席の間隔や利用者とスタッフ間の人と人との距離を確保するよう徹底している。
- 対面する場面では、ビニールカーテン等の遮断物を設置する等、極力接触しないようにしている。

3. 「3密の回避」（密閉、密集、密接）」

- 入場者や滞在時間の制限をするなど、3密を避ける工夫をしている。
- 扉や窓を開ける等、常に換気を徹底している。
- 休憩スペースや待合室などあらゆる場所で、3密を避けている。

4. 施設の清掃・消毒

- 複数の人が使用する共用スペースや物品を極力減らし、トイレなど共用箇所は定期的な消毒を徹底している。
- 使用済み物品を回収するときは、マスクや手袋を着用するようにしている。
- 使用済みの物品や消耗品は、密閉しビニール袋等で縛って捨て、捨て終わったら、手洗いや手指の消毒を徹底している。

5. 利用者・スタッフの体調管理

- 従業員に出勤前に検温や体調確認をさせ、毎日報告させている。
- 従業員が体調不良を訴えたときは、休養を取るよう徹底している。
- 利用者に対して、熱がある場合は利用を控えるよう依頼している。
- 従業員や利用者に対して、接触確認アプリ「COCOA」をインストールし、日ごろから利用するよう周知している。

6. 業種ごとのチェック項目

- 料理は大皿を避け個々に提供する、従業員等が取り分ける等の工夫を行っている。
- 会計時の混雑を避けるため、レジ前の行列整理やテーブル会計等を行っている。
- 相席を避ける、テレビの放映を休止し滞在時間を短くする等の工夫を行っている。
- 注文を受ける際に来店客の側面に立つなど、可能な範囲で間隔を保つようにしている。
- これらの他にも業界団体のガイドライン等を参照し、様々な場面で感染防止対策を実践している。