

## 新型コロナウイルス感染症拡大防止対策ガイドライン

銀座料理飲食業組合連合会の会員店舗は、新型コロナウイルス感染症対策として、以下のことに取り組んでいます。

### 1. 手洗い・手指消毒の徹底・マスクの着用

従業員はマスクの着用及び手洗い・手指消毒を徹底している

お客様には、着席時以外のマスクの着用と、手指消毒をお願いしている

お客様には、飲食時以外の会話の際にはマスクを着用いただくことをお願いし、必要に応じて、マスク入れ(ビニール袋など)を渡すようにしている

### 2. 施設の清掃・消毒

店内のこまめな清掃・消毒の徹底を行っている

特に次亜塩素酸ナトリウムを使用した場合は、最後に水拭きを必ず行っている

清掃・消毒・ごみ回収は手袋・マスクを着用し、事後に手洗い・手指消毒を徹底している

### 3. 3つの密（密閉、密集、密接）を避ける行動

混雑時における入店制限の実施を行っている

扉や窓を開けるか、サーキュレータ等を用いて、定期的な換気の実施を行っている

### 4. ソーシャルディスタンスの確保

行列や座席の間引き等による対人距離を確保し、大声で会話しないようお願いしている

座席位置の工夫などによる対人間隔の保持を行う

### 5. お客様・従業員の体調管理

熱がある(37.5度以上)お客様には入店をご遠慮いただくようお願いするなどの取り組みを行っている

従業員の検温や体調確認などを行っている

体調不良の従業員に休養を促し、勤務中に体調不良発生時には直ちに帰宅させている

### 6. その他

メニュー等は可能な限りラミネート加工をし、お客様が入れ替わる都度、表面を消毒する  
調味入れ等はテーブルに置かず、必要に応じて提供する

注文を受けるときは、お客様の側面に立ち、可能な範囲で間隔を保つ

料理は大皿をできるだけ避け個々に提供する、従業員等が取り分けるか、あるいは取り分け用の箸を提供する等の工夫を行っている

レジのような対面が想定される場所への仕切り等の設置を行っている

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

上記以外に、業界団体の作成したガイドラインも参照しながら、取り組みを実践している

※感染が発生した場合には速やかに保健所及び関係者に情報提供を行います。