

# 自分をまもり、大切な人をまもり、 地域と社会をまもるために ～新型コロナウイルス感染症予防～

みんなの命を守るため、業界ガイドラインを遵守し、お客様とスタッフの安全を考えて営業しましょう。

## 1 お客様の安全

- 入店前に検温を行い、発熱や咳・咽頭痛等がある場合入店を断る。
- 入店時にアンケートを実施し、連絡先や体調を記載してもらう。
- 店舗入口等に手指消毒液を設置し、入店時に使用を促す。
- 食事中以外はマスクの着用をお願いする。
- テーブルは、パーティションで区切るか、離れて着席できるよう工夫する。
- ドアノブや手すり、エレベーターのボタン等、多数の人が触れる箇所は定期的に消毒する。

## 2 スタッフの安全

- 出勤前に体温を計る。
- 発熱や咳、咽頭痛がある場合は出勤しない。
- 接客中はマスクを必ず着用する。
- テーブル移動時など頻繁に手指消毒を行う。
- 密着しないよう適度なスペースを保って接客する。



©岡山県「ももっち」

## テーブルサービスで注意すること

- お客様が入れ替わる都度、テーブルや肘かけを消毒する。
- お酌やグラスの回し飲みはしない。
- 料理やフルーツ、菓子などは、大皿は避け個々に提供する。
- お客様の近距離で行うショー、シャンパンコールなどは自粛する。
- 十分換気を行う。

岡山県・岡山市