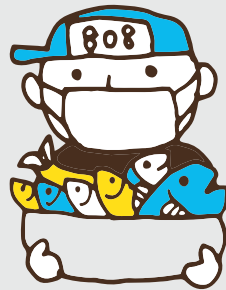
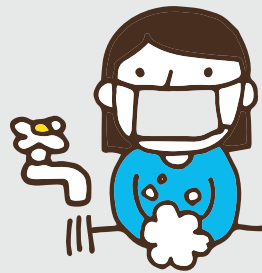


## さらにこちらも。

- 発熱や咳、喉の痛みなどのある方の入店をご遠慮いただきたい旨を、店頭などに表示
- 大声の会話を慎むよう利用者へ周知
- 大皿料理はできるだけ避けて、個々に提供する、取り箸をつける、従業員が取り分けるなど工夫
- 体調不良や濃厚接触の疑いがある従業員には、必要な検査を受けさせる
- 食材などの納品で出入りする業者にもマスク、消毒、検温のお願いを
- 感染症防止の取組み内容をホームページやSNS等で発信



より詳しい情報は東京都感染拡大防止ガイドブックでご確認ください



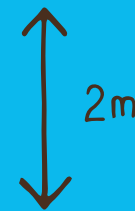
足立区の新型コロナウイルス感染症に関する情報

## 飲食店向け



## 足立区新型コロナウイルス感染症防止

# ガイドライン



このガイドラインは、足立区で飲食店を経営されているみなさまが、新型コロナウイルス感染症防止対策に取り組む参考としていただけるよう作成しました。各店舗でできる対策を講じて、安全にお客様をお迎えしてください。

これだけは  
やってほしい

3つのこと。

## 1 従業員はマスク着用



- 調理、配膳、接客、会計時はマスク着用  
※できるだけフェイスシールドも着用

## 2 従業員の検温と手洗いを徹底



- 仕事前に検温を行う
- 入店時、客席の清掃後、会計後にかならずせっけんで手洗いまたは消毒

## 3 店内をこまめに清掃・消毒



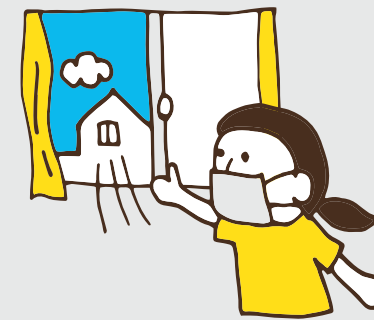
- お客様の入れ替え時にテーブルの消毒のほか、ドアノブやメニューなど、お客様が触れるところを中心にこまめに清掃と消毒

効果的!

→ お客様の安心のために。

## 1. 店内の換気徹底

- 2方向以上の窓の開放、空調の稼働など、店舗のつくりに応じた換気
- 1時間に2回以上、室内の空気を入替え
- 個室の扉はお客様のご協力で開放



## 2. お客さま同士の接触防止

- カウンターではお客様同士の間隔を1.5~2m程度とる
- 各テーブル間の距離が2m以上になるよう配置

