

新旧対照表

旧	新
<p>1. 来店者の感染症予防</p> <p>(1) 入店・注文・支払い</p> <p><input type="checkbox"/> 順番待ち等により列が発生する場合は、最低1mの来店者同士の対人距離を確保するための誘導などを行う。</p> <p><input type="checkbox"/> 飲食時以外はマスク着用を周知するとともに、定期的な手洗い・手指消毒を要請する。</p> <hr/> <p>(2) 食事・店内利用</p> <p><input type="checkbox"/> 滞在時間の制限※や予約制の活用などにより同時に多数の人が集まらないようにする。※2時間程度を目安</p> <p><input type="checkbox"/> 大皿は避け、料理を個々に提供する。もしくは従業員が取り分ける。</p> <p>【ビュッフェスタイルでは、いずれかを満たすこと】</p> <p><input type="checkbox"/> 利用者は、取り分け時はマスクを着用し、一回の料理取り分けごとに新たな小皿を使用している。また、取り分け用のトングや箸を利用する際、これらを共有する場合は、手指の消毒または使い捨て手袋の着用を徹底している。または取り分け用のトングや箸を個別に使用し、共有しないことを徹底している。なお、使い捨て手袋を使用する際は、使用後の手袋を適切に廃棄し、使い回しを行わないようにしている。飛沫がかからないようにカバーを設置するなど食品・ドリンクを保護している。</p>	<p>1. 来店者の感染症予防</p> <p>(1) 入店・注文・支払い</p> <p><input type="checkbox"/> 順番待ち等により列が発生する場合は、<u>来店者同士が触れ合わない程度</u>の対人距離を確保するための誘導などを行う。</p> <p><input type="checkbox"/> <u>定期的な手洗い・手指消毒を要請する。</u></p> <hr/> <p>(2) 食事・店内利用</p> <p><input type="checkbox"/> 【削除】</p> <p><input type="checkbox"/> 【削除】</p> <p>【ビュッフェスタイルでは、いずれかを満たすこと】</p> <p><input type="checkbox"/> <u>一回の料理取り分けごとに新たな小皿を使用する。また、取り分け用のトングや箸を共用とする場合は、手指消毒を徹底する。</u></p>

<p>2. 従業員の感染症予防</p> <p><input type="checkbox"/> 大声を出さないことや適切なマスクの正しい着用を徹底している。 ※マスク着用の考え方等については、厚生労働省 HP「マスクの着用について」を参照</p> <p><input type="checkbox"/> 利用者からの注文の受付や料理提供にあたっては、利用者の正面に立たないように注意し、対人距離を確保する。</p>	<p>2. 従業員の感染症予防</p> <p><input type="checkbox"/> <u>大声を出さないことを徹底している。</u></p> <p><input type="checkbox"/> 【削除】</p>
<p>3. 施設・設備の衛生管理の徹底</p> <p><input type="checkbox"/> 接触感染、飛沫感染のリスクを低減するため、利用者の動線が重ならないための案内や自動扉、自動水栓を設置するなどの工夫・整備を行う。</p> <p><input type="checkbox"/> ゴミを回収する者はマスクや手袋を着用し、作業後、必ず手を洗う。</p>	<p>3. 施設・設備の衛生管理の徹底</p> <p><input type="checkbox"/> 【削除】</p> <p><input type="checkbox"/> 【削除】</p>
<p>4. チェックリストの作成・公表</p> <p><input type="checkbox"/> 各施設・事業者は、施設内のリスク評価をした上で、具体的な方法や手順、清掃・消毒の頻度、人と人との間隔の空け方などを定めたチェックリストを作成するとともに、当該チェックリストによる毎日の確認について公表する。</p>	<p><input type="checkbox"/> 【削除】</p>