

### 入店時

施設管理者	テナント	項目
○		1 施設またはフードコートの入口には、発熱や咳などの症状がある場合は、入店を断る旨を掲示する。
○	○	2 フードコート入口に消毒設備を設置し、入店時に必ず手指消毒を実施するよう館内放送等やテナントでの接客時に利用者に呼びかける。または、手指消毒を実施するよう掲示する。
○	○	3 フードコート内で利用者が密にならないため、混み合わないよう工夫をする。順番待ちをする場合は、間隔を示すテープを貼るなど誘導する。

該当しない	実施している

### 店内、客席配置

※アクリル板、パーティション等の高さは、目を覆う程度の高さ以上を目安とする。

施設管理者	テナント	項目
○		4 テーブルの間隔は、対人距離を1m以上確保する。または、利用者の求めに応じて、アクリル板等を設置し遮蔽することができる。
○		5 同一テーブルでの座席間隔は、真正面の場合も含めて1m以上確保して配置する。または、利用者の求めに応じて、テーブル上にアクリル板等を設置し遮蔽することができる。また、他グループとの相席を避ける。
○		6 カウンターテーブルの座席間隔は1m以上確保して配置する。または、利用者の求めに応じて、カウンターテーブル上にアクリル板等を設置し遮蔽することができる。
○		7 (同居の) 少人数の家族、日常的に接している少人数の知人等の同一グループ、介助者が同席する高齢者・乳幼児・障がいのある方等が希望した場合は、上記2項目の対応を行わなくて良い。
○		8 (ドアノブ等) 共有部分に触れた後や、共用物品を利用した場合はこまめに手指消毒をするよう要請する。
○		9 大声での会話を避けるよう、注意喚起を行う。また、必要に応じ、店内BGMの音量を低減する。
○		10 テーブル、椅子などの移動を控えるように掲示する。 ※ただし、小児用の椅子や車いす利用のための移動などはこの限りでない。

該当しない	実施している

### サービス時

施設管理者	テナント	項目
○		11 回し飲み、スプーン、箸などの食器の共用、使い回しは避けるよう、要請を掲示する。
	○	12 料理を大皿で提供する場合は、取り分け用のスプーンや箸などの物品を確保し、適宜手指消毒を行うよう利用者に周知する。または従業員等が取り分ける。
	○	ビュッフェスタイルでは、会話を控えるなど飛沫がつかからないよう注意喚起し、一回の料理取り分けごとの新たな小皿を提供する。また、取り分け用のトンゴや箸を共有する場合には、手指消毒できるよう、必要な物品を確保する。または、料理を小皿に盛って個々に提供するか、従業員等が取り分ける。

該当しない	実施している

### 会計時

施設管理者	テナント	項目
	○	14 レジ等での会計時における現金等の受け渡し後には、適宜手指衛生を行う。

該当しない	実施している

店舗の衛生管理

施設管理者	テナント	項目
○		15 建築物衛生法※の対象施設については、法に基づく空気環境の調整に関する基準を満たしているか確認する。基準を満たしていない場合は、換気設備の清掃、整備等の維持管理を適切に行う。※建築物における衛生的環境の確保に関する法律
○		16 建築物衛生法の対象外施設は、換気設備により必要換気量（一人当たり毎時30m <sup>3</sup> ）を確保する。必要換気量が足りない場合は、入店者数を調整して一人当たりの必要換気量を確保するとともに換気設備の清掃、整備等の維持管理を適切に行う。 窓の開放による換気の場合は、30分に1回、5分程度、2方向の窓を全開（窓が一つしかない場合は、ドアを開ける）するなどして十分な換気を行う。（換気のため窓やドアを開放している旨を利用者に周知、協力を求める。）
○		17 喫煙スペースなど店内の一箇所に利用者が集まる場所では、3密（密集・密着・密閉）を避けるよう促す。
○		18 トイレや手洗い場等では、共用タオルを使用しない。なお、ハンドドライヤーを使用する場合は、清掃を適宜行い衛生管理に努める。
○	○	19 店内清掃を徹底し、他人と共用する物品や複数の人が触れる場所を次亜塩素酸ナトリウム、消毒用エタノールを用いて利用者の入替え毎など定期的に消毒する。 ・他人と共用し接触等が多い部位 アクリル板、テーブル、椅子、メニューブック、タッチパネル、卓上ベル、ドアノブ、手すり、券売機、コイントレイ、蛇口、便座、洗浄レバー、エレベーターボタンなど
○	○	20 卓上に共用調味料、ポット等を置く場合は、利用者入替え時など、適宜消毒する。

該当しない	実施している

従業員の衛生管理

施設管理者	テナント	項目
○	○	21 責任者は、従業員に出勤や勤務前に検温・体調確認を行わせ、発熱や風邪の症状等がみられる場合は、出勤や勤務を控えるよう指示する。
○	○	22 陽性者や陽性の疑いがある従業員は出勤しないよう徹底する。
○	○	23 従業員は、大声での会話を避ける。
○	○	24 食品残渣、鼻水、唾液などが付いた可能性のあるごみ、おしぼり等の処理を行う場合、ビニール袋等に密封処理し、作業後は必ず手洗い、手指消毒を実施する。
○	○	25 他者の接触が多い場所・物品に触れた後、清掃後、就業開始時等は必ず手洗い、手指消毒を実施する。
○	○	26 場面の切り替わりでは感染リスクが高まることから、休憩スペースでは、一度に休憩する人数を減らす、換気を徹底するなど3密を回避する。
○	○	27 従業員のロッカールームや控え室など定期的に清掃、換気し、共用物品は定期的に消毒する。また、ユニフォームや衣服はこまめに洗濯する。

該当しない	実施している

独自対策

施設管理者	テナント	項目
		店独自の感染予防対策を実施している。（具体的対策）  （ ）

該当しない	実施している