

## 上越商工会議所 観光サービス業部会 版

# 新型コロナウイルス【飲食店対応】ガイドライン

当ガイドラインを参考に、各施設の実情や、施設の規模、営業形態にあわせた対策をして、お客様に気持ち良く 来店頂けるよう頑張ります！

※対応を強制するものではありません

施設向け	①収容人数をおよそ 50%に制限するなどして距離をとる工夫をしましょう
	②1時間に 10 分程度の換気をしましょう
	③複数の人の手が触れる場所の消毒をしましょう
	④料理は銘々の料理がよいでしょう（大皿料理、オードブル料理ではなく）
	⑤日々の清掃を徹底しましょう（次亜塩素酸やアルコールによる消毒清掃）
	⑥対面を避ける為（対人距離 1 m以上確保）レイアウトを工夫しましょう
従業員向け	①手洗い、手指アルコール消毒を徹底しましょう
	②マスクの着用を徹底しましょう
	③日々の体温をチェックしましょう

※本ガイドラインは、全国の宿泊業や飲食業など各団体にて策定したガイドラインを参考にして、上越商工会議所観光サービス業部会版のガイドラインを策定しました。

※本ガイドラインを徹底したとしても、新型コロナウイルスに感染しない訳ではありませんので、リスクに応じた対策をお願いいたします。

※今後、新型コロナウイルス感染症の状況により、修正・追加される場合があります。

令和2年5月20日

作成：上越商工会議所 観光サービス業部会

賛同：上越食品衛生協会高田支部、直江津支部