

資料 2

飲食店での展開例 店頭掲示テンプレート・イメージ

食創造都市
大阪

外食利用の新型コロナウイルス感染予防ガイドラインに基づき本店は以下のような感染予防に努めています。

→ガイドラインは右のQRコードでご確認できます。



店内の消毒に関して

- 利用者の入れ替え時に消毒しています。
- 共有部分の消毒と利用者への呼びかけを行っています。

スタッフの感染予防策に関して

- スタッフの体温等の体調管理をしています。
- マスクを着用しています。

店舗の環境整備に関して

- 換気を行っています。
- ソーシャルディスタンスに気をつけています。

食事困難者への対応

- ランチ繁忙時間の緩和をお願いしています。

関係機関との連携

- 保健所などの関連機関と連携し、感染予防に努めています。

※ なお、当店の感染予防に関する詳しい内容はスタッフにお尋ねください。

(店名) レストラン〇〇

感染予防担当責任者：□□ △△