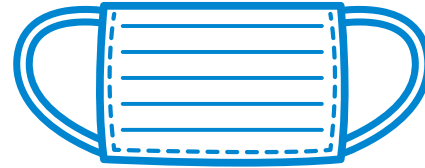


## 1 店員の健康管理

- 以下に該当する店員は、出勤をしない、させない。
  - 風邪の症状（発熱、のどの痛み等）がある場合。
  - 14日以内に新型コロナウイルス感染症の流行が確認されている地域に渡航・居住していた場合。



## 2 店舗における人や物の消毒

- 店員のマスクの着用、手洗い、アルコール手指消毒の徹底。
- 利用客の入替えごとに、店舗共用部分のアルコール消毒や塩素系漂白剤による消毒を行う。

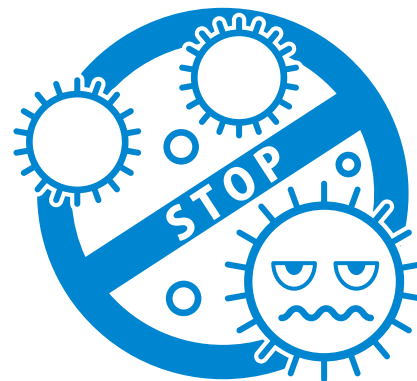


## 3 三密（密集・密接・密閉）の回避

- 営業再開後のテイクアウト、デリバリーサービスの継続。
- 座席の間隔を空け、換気設備の運転と、定期的な換気を実施。
- 事前予約や入店制限、酒類の提供時間の配慮により密集を回避。

## 4 安全・安心な調理、提供

- 可能な限り料理の個別提供に努める。
- テイクアウト品の調理は、注文を受けてから行い、食中毒予防やアレルギーへの対応に努める。



## 5 決済方法

- 釣銭の出にくい工夫やキャッシュレス決済への対応。
- 現金の取り扱い後の手洗い、手指消毒の徹底。

## 6 テイクアウト商品の受け渡し

- 商品受け渡しの際、来店者にアルコール手指消毒を行ってもらう。
- 食中毒予防のため、早めに食べていただくよう十分に説明する。

## 7 お客様への依頼事項

- 体調不良の場合は来店を控えていただく。
- 入店時、入店後の小まめな手洗いや手指消毒を依頼。
- 大皿料理の直箸使用やお酒の回し飲みを避けていただくよう依頼。

## 8 店舗における感染予防策の表示

- 感染予防策について、店頭やホームページでの表示、SNSによる周知に努める。

## 9 その他、適切な感染拡大防止策

- 上記以外にも、店舗の実情に即した適切な感染防止策を実施。

ぐんま飲食（群馬県飲食業生活衛生同業組合）は、新型コロナウイルス感染症防止対策を十分に講じ、飲食店の営業再開のため「ぐんま飲食 安全・安心の店ガイドライン」を策定し、群馬県と覚書を締結しました。当組合の組合員は、各店舗の実情に応じてこのガイドラインを参考にし、安全安心な営業を行っていきます。

ぐんま飲食加盟店

ガイドラインの詳細は群馬県HPよりご確認ください。

