



飲食店の皆様へ 食品を安全に提供し続けるために 感染予防のポイント！

日頃から実践されている感染予防。そのヒントとして以下のポイントをご参考ください。

従業員の 個人衛生

最も効果的な感染予防はウイルスなどを“**持ち込まない**”こと。

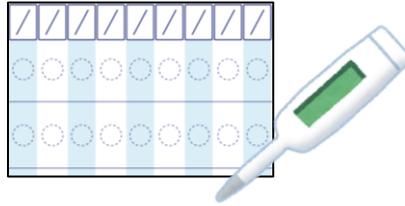
そのためには、まず、従業員様の個人衛生について確認しましょう！

✓ 手洗いの徹底



手順、タイミングを再確認

✓ 従業員の体調管理



毎日の検温 & 記録の徹底

✓ 清潔な衣服着用



マスク着用の徹底

「マスクの着用」は、ウイルスなどを“**拡散させない**”ことが目的です。

利用者様・来店者様、ともに働く従業員様など、周囲の方々を感染から守ります。

✓ マスク着用の徹底



【誤った着用方法】



鼻が出ている
あごが出ている

【正しい外し方】



ゴムひもを持って外す
マスク表面には触らない



布マスクの洗い方

- ① 薄めた衣料用洗剤に浸して軽く押し洗い。
 - ② 汚れが目立つ場合は、薄めた塩素系漂白剤に浸す。
- ※①②ともに、事後に流水ですすいでください。
※色柄物は脱色の恐れがあるため、②は酸素系漂白剤をご使用ください。

※参照元：<https://youtu.be/AKNNZRRo74o>

新型コロナウイルス感染症対策に対応する布製マスクの洗い方動画 / 厚生労働省・経済産業省

動画で確認！



施設の 洗浄・除菌

感染予防の中でも **接触感染**※1 のリスクを軽減する手段。
来店者様、従業員様がよく触れる箇所を重点的に確認しましょう！

※1：接触感染とはウイルスなどで汚染された箇所に接触した手や物などを介して、ウイルスなどを体内に取り込み感染すること。

ホール／トイレ

客席周辺 来店者様が入れ替わる都度、洗浄・除菌



テーブル／イス



メニューブック／タッチパネル



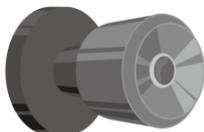
卓上ベル



必要に応じて提供するなど
常時置かない工夫が理想的

冷水ポット／共用調味料 など

店内設備



ドアノブ



レジ周辺

特に、不特定多数が触れる金銭
を扱った後は必ず手洗いを

トイレ／手洗い設備



便座／水栓レバー
ペーパーホルダー



水道取っ手
プッシュ式ボトルのプッシュ部分

厨房

設備取っ手



冷蔵庫／コンロ／食器洗浄機 他

水道取っ手



調理用／手洗い用

食器・調理器具



調理台



【お問い合わせ】

※記載の内容は一例です。店舗環境はそれぞれ異なるため、網羅した内容ではありません。