

お客様に安心してご利用いただくための10のチェックリスト

手指の消毒剤や除菌剤を配置



店舗の入口や手洗い場所、券売機付近等に手指用の消毒液を設置し、どこでも手を消毒・洗浄できる環境を整えるように努めること。

※次亜塩素酸ナトリウム液（ハイター等）は手指の消毒液には該当しないので注意が必要。

従業員・お客様のマスク着用の徹底



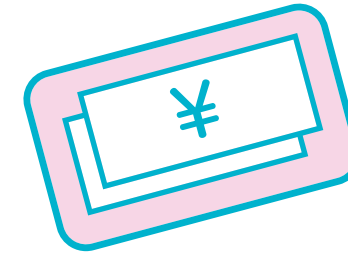
従業員全員がマスクやフェイスガードを着用すること。またお客様に対しても店舗内でのマスク着用をお願いをする。（飲食店は食事中を除く）

共有物の消毒・除菌のこまめな実施



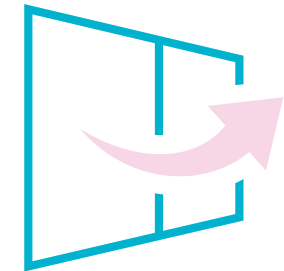
ドアノブや券売機等の共有物の表面を消毒・除菌をすること。飲食店の場合は、テーブルや椅子等の消毒・除菌はお客様が入れ替わる都度行うこと。

コイントレイの使用



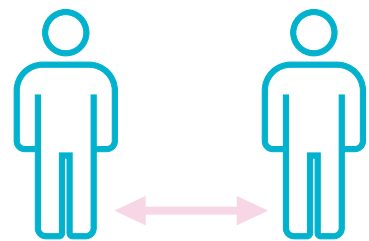
現金やカードなどの受け渡しが発生する場合には手渡しで受け取らず、コイントレイなどを使用すること。トレイや手指は、会計の都度消毒と除菌をすること。

十分な換気の実施



店舗内や従業員用の休憩室などは、ドアや窓を定期的に開放するか換気扇を使用するなどして、常に十分な換気を行い、密閉空間を避けるように努めること。

社会的距離を保つための誘導



順番待ちが発生する場合、各人が1.5m以上の間隔を空けるように誘導すること。また店内の座席も同様の間隔を空けるように工夫をすること。

健康同意書の作成と記入の依頼



健康同意書を作成し、入店時のお客様に記入をお願いすること。同意書には氏名・連絡先・健康チェックの項目を記載し、いざという場合に連絡が取れるようにすること。

従業員の健康管理の徹底



店舗にウイルスを持ち込まないために、従業員は出勤前に検温を行うこと。感染、または濃厚接触者と判断された従業員の就業は禁止する。

従業員の衛生管理の徹底



従業員は入社時もマスクの着用を徹底すること。また就業中は30分に一度は手洗いとうがいを行うように努め、衛生を保つことで感染対策を行うこと。

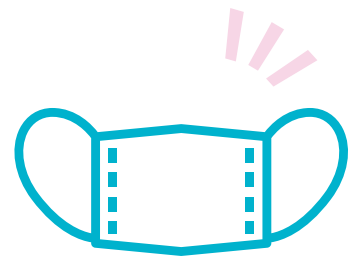
大皿・ビュッフェ形式の休止



食事を提供する場合は、大皿料理やビュッフェスタイルなどを避けるか、給仕担当者を取り分けを行うこと。なお、給仕担当者はこまめに手洗いや消毒を実施すること。

お客様への3つのお願い

出かける前には
マスクの着用



新型コロナ感染予防のため、
入店されるすべてのお客様
にマスク着用をお願いいた
します。(飲食店の場合、
食事中は除くものとしま
す。)

入店時は
健康同意書に記入



入店時には、店舗に置かれている健康同意書への記入をお願いいたします。記入を拒否した場合は入店をお断りいたしますのでご了承ください。

入店時は
手指の消毒・除菌



入店時にはまず消毒・除菌
をお願いいたします。お店
の入口や手洗い場所に、手
指用の消毒液を用意してお
りますので、ご利用くださ
い。

● ゆざわ 新型コロナ対策ガイドライン 2020 ●

新型コロナウイルスの新規感染者数が抑制されてきているなか、感染拡大を抑止しながらいかに経済社会活動を再開していくかは、特効薬やワクチンが開発されるまでの with コロナ時代において極めて重要な課題です。

本ガイドラインは、新型コロナウイルスの影響で厳しい状況下にある店舗型事業者が、感染予防対策を行いながら事業を再開・継続する際の一助とするべく、湯沢商工会議所青年部が作成しました。また、こちらのガイドラインに基づき事業を行う事業者に認証ステッカーを配布し、「感染予防対策を行い、安心して利用できる事業所（店舗）であること」をお客様にお知らせできる仕組みとしています。

＼認証店舗に注意喚起ステッカーを配布しています！／

みなさんのご協力をお願いします



お問合せ先

湯沢商工会議所

〒012-0826 湯沢市柳町 1 丁目 1-13

☎ 0183-73-6111

監修：株式会社ダイナミック・サニート 代表取締役 金澤 太郎 <https://dsnt.jp/>
文責：湯沢商工会議所青年部 京野 健幸（獣医師） 協力：湯沢市飲食店応援プロジェクト実行委員会



ゆざわ

新型コロナ対策
ガイドライン 2020