

外食業のみなさま ● お店の対策は十分ですか？

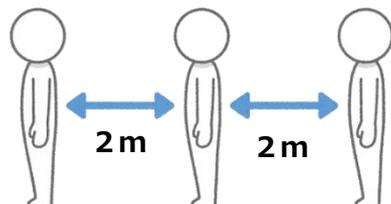
以下を参考に新型コロナウイルス感染症対策に取り組みましょう！

- 入口や施設内に消毒液
(消毒用アルコール等)
を用意する



- お客様同士の間隔は2m
(最低1m)以上を確保する

- ・入店時
・客席
・会計時 など



- 十分に換気を行い、
定期的に消毒をする

消毒場所

- ・テーブルやイス
- ・ドアノブ
- ・タッチパネル
- ・卓上調味料 など



- 従業員はマスクを着用する
必ず検温し体調を管理する



- 店の状況に応じた工夫をする

- ・席に仕切りなどを設置する
- ・レジとお客様の間にアクリル板等の仕切りを設置する
- ・対面席を他のグループと背中合わせに配置する
- ・ビュッフェではカバー等により飛沫防止対策をする など

※ 詳しい内容については、インターネットで次のガイドラインをご参照ください。

- 外食業の事業継続のためのガイドライン
- 社交飲食業における新型コロナウイルス感染拡大予防ガイドライン

接触確認アプリも活用しましょう

iPhone の方はこちら

Android の方はこちら

厚生労働省
新型コロナウイルス接触確認アプリ
(略称：COCOA)



川口市保健所 食品衛生課 食品衛生係

所在地：川口市前川1-11-1

TEL : 048-423-7889 FAX : 048-423-8852

MAIL : 087.06025@city.kawaguchi.saitama.jp



川口市マスコット
きゅぼらん