

福岡 EAT IN 安心

FUKUOKA SAFETY GUIDELINES

お客様と共に「福岡のグルメ」と「外食の喜び」を守る

今般のコロナ禍において、ここ福岡県でも多くの飲食店が営業自粛を余儀なくされました。事態の出口が不透明な中で、店舗側も顧客側もできるだけ不安を取り除いた状態で、どのように営業活動を再開させるかを考えた結果、明確な統一ガイドラインが必要だという結論に至りました。そしてこの度、県下飲食店の各店舗経営者、並びに、顧客を含めた県民と、福岡県とが協働しながら統一基準である「飲食店イートイン安全ガイドライン福岡」が完成致しました。つきましては、各店舗経営者・顧客の皆様におかれましても、当ガイドラインに基づいたご協力の程何卒よろしくお願いいたします。

 <p>検温器の設置</p> <p>設置が難しい場合は自己申告でのご対応をお願いしております</p>	 <p>37.5°C スタッフの検温</p> <p>就業前検温を徹底し体温が37.5°C以上のスタッフは入店不可</p>	 <p>マスクの着用</p> <p>全てのスタッフにマスクの着用を義務付けております</p>	 <p>消毒剤の設置</p> <p>除菌・消毒徹底のためアルコール消毒剤を店内に設置しております</p>
 <p>REDUCED SEATS 席数の減席</p> <p>社会的距離確保のため店内の席数を減席し間隔を広く取っています</p>	 <p>ドアオープン営業</p> <p>空気を清浄に保つためドアを開放して営業しております</p>	 <p>就業前消毒の徹底</p> <p>就業前のスタッフのアルコール消毒・手洗うがいの徹底</p>	 <p>退店後の店内消毒</p> <p>お客様が退店後テーブル・座席・手が触れやすい場所の消毒</p>
 <p>配膳時の除菌</p> <p>配膳時の前後には必ず手洗・消毒の徹底に努めます</p>	 <p>会計時の接触注意</p> <p>会計時はトレイに現金・カードを載せ受け渡しを行います</p>		

- 目標** | 団体客の人数制限（上限を設ける：大人5名以上入店禁止など）
- 目標** | スタッフのフェースガードと手袋の着用
- 目標** | 除菌マットの設置（入り口に消毒用マットを設置）
- 目標** | 手で触れやすい場所を1時間に1回アルコール消毒
- 目標** | 消毒箇所の情報をお客様に開示（例：トイレ清掃チェック）
- 目標** | 大皿料理の回避（回し飲み・回し食べ・料理のシェアを原則控える）
- 推奨** | 就業前のスタッフの検温（37度以上のスタッフは入店不可）
- 推奨** | 客席を2m以上離し社会的距離を保つ
- 推奨** | スタッフの検温結果の顧客への掲示
- 推奨** | 対面カウンターの場合、ビニールシート等で仕切りを設ける
- 推奨** | タッチパネル式のメニュー表の導入
- 推奨** | 非接触型キャッシュレス決済（paypay等）のみによる会計
- 推奨** | お客様の滞在時間制限を店舗ごとに設定
- 推奨** | ウィルス除去剤（安定型次亜塩素酸ナトリウム）の設置
- 推奨** | 空気清浄機の設置・抗ウィルスシャワーの設置

飲食店イートイン安全ガイドライン福岡
お客様へのお願い

 <p>37.5°C 検温のご協力</p> <p>体温が37.5°C以上の方は入店をお断りしております</p>	 <p>マスクの着用</p> <p>入店される方全員にマスクの着用をお願いしております</p>	 <p>アルコール消毒</p> <p>入店前には必ずアルコールでの消毒をお願いしております</p>	 <p>入店時記帳</p> <p>入店履歴として氏名・連絡先の記入をお願いしております</p>
 <p>セルフオーダー</p> <p>社会的距離確保のため注文用紙への記入をお願いしております</p>	 <p>回し飲食の回避</p> <p>回し飲み・回し食べなど料理のシェアは原則お控えください</p>	 <p>手洗・消毒の徹底</p> <p>トイレの使用後など店内でも手洗・消毒をお願いしております</p>	

- 目標** | 安定型次亜塩素酸ナトリウム消毒液による消毒
- 推奨** | 検温（体温37度以上のお客様の入店はお断りさせていただく）
- 推奨** | 飲食時以外のマスクの着用
- 推奨** | 泥酔した場合等の退去要請に速やかに応じる