

- 飛沫感染・接触感染を防止するために十分な間隔をとることが重要であることをお客様に理解していただき、店内が混み合う場合は入店を制限する。
- 店内飲食やテイクアウトで順番待ちをする場合は、各人ができるだけ1 m以上の間隔を空けるように誘導する（床に間隔を示すテープを貼るなど）。
- 順番待ちが店外に及ぶ場合は、従業員が間隔を保つように誘導するか、または整理券の発行等により行列を作らない方法を工夫する。

2) 客席へのご案内

- テーブルの間は、飛沫感染予防のためにパーティションで区切るか、できるだけ1 m以上の間隔を空けて座れるように配置を工夫する。カウンター席は密着しないように適度なスペースを空けるか、カウンターテーブルに隣席とのパーティション（アクリル板等）を設置するなどし、横並びで座る人に飛沫が飛ばないように配慮する。
- テーブル席は、真正面の配置を避けるか、または区切りのパーティション（アクリル板等）を設けるなど工夫する。
- 少人数の家族、介助者が同行する高齢者・乳幼児・障がい者等が同席する場合で、上記の対応を行わない場合であっても、他グループとの相席は避ける。
- グループ間の安全を確保するために、他のグループとはできるだけ1 m以上の間隔を空け、店舗内のスペースや構造上、物理的に間隔を空けた席の配置が難しい場合は、パーティションの設置や、スペースに余裕がある場合は斜めでの着席などを工夫する。

3) テーブルサービスとカウンターサービス

- テーブルサービスで注文を受けるときは、お客様の側面に立ち、可能な範囲で間隔を保つ。
- お客様が入れ替わる都度、テーブル・カウンターを消毒する。
- カウンターサービスは、可能な範囲で従業員とカウンター席との間隔を保つ。
- カウンターで注文を受けるときはお客様の正面に立たないように注意する。
- カウンターでは、お客様と従業員の会話を想定し、従業員のマスク着用のほか、仕切りの設置などを工夫する。
- 料理は大皿盛りを避けて、個々に提供する。鍋料理や盛り合わせ料理などを提供する場合は、従業員等が取り分けるなど工夫する。
- スプーン、箸などの食器の共有、使い回しは避けるよう、掲示などにより注意喚起する。