

1. 彻底做到戴口罩·勤洗手

- 彻底做到让客人·员工佩戴口罩。
- 彻底做到让客人·员工勤洗手及手指消毒。
- 在必要场所放置消毒用品。

2. 与他人保持距离（保持两米以上的距离）

- 对排队等候的客人进行引导、客人多时限定入店人数等，避免店内人员密集。
- 为避免飞沫传播，坐席之间用隔板隔开或间隔两米（至少一米）以上距离，让在店内的客人注意不要大声交谈。
- 结账时，不直接用手接收钱币，将其放在托盘上或用电子支付等方法来减少与客人之间的接触次数。

3. 避免“三密（密闭空间、密集场所、密切接触）”

- 店内客人多时，限定入店人数及客人在店内的用餐时间。
- 定时打开门窗、使用换气扇等进行通风换气（一个小时两次以上）。
- 员工休息室一直或是定时进行通风换气，并且避免面对面的饮食和交谈。

4. 对设施、公用物品的清扫·消毒·卫生管理

- 在每次客人出店后，都要进行桌子·柜台消毒。
- 避免大盘上餐，由员工提供分餐等服务。
- 在清扫·消毒·回收垃圾时，都要戴手套和口罩，事后要洗手·进行手指消毒。

5. 掌握客人·员工的健康状态

- 客人如有发烧或咳嗽等症状时，采取不让进店等应对措施。
- 员工上班前进行身体状况确认，如有身体不适，指示员工回家休养。
- 登记客人信息，如有感染者等事态发生时能及时应对。

6. 各行业的个别点检事项

- 为避免结账时拥挤，实施收银台前排队间隔的管理和餐桌结账等服务。
- 有卡拉OK时，勤对麦克风进行消毒及要求唱歌的人佩戴口罩。
- 注意不让客人之间用同一个酒杯轮流喝饮品。

除上述记载事项以外，请遵守各界团体的相关实施规定。

