



アメージングタイランド 健康安全基準 (SHA)



レストラン / 飲食店

1. 事業者



1. 入出店を一方通行にする
複数の出入り口に対しては
全てに検査所を設ける



2. 従業員と入店者の検温と記録



3. 従業員の行動履歴を記録



4. マスク着用客のみ入店許可



5. 洗面所に石鹸を設置
入店前後の消毒用
アルコール設置



6. 入店者数制限
待合室はダイニングエリア
から離し間隔は1m以上空ける



7. テーブル、調理器具、食器など
一日3回以上洗浄



8. 2時間おきの公共エリア清掃
トイレ、ドアノブ含む



9. 調理済み食品の取り分けは
スプーンや tong などを使う



10. 使い捨てマスクなどを捨てる
ゴミ箱の設置



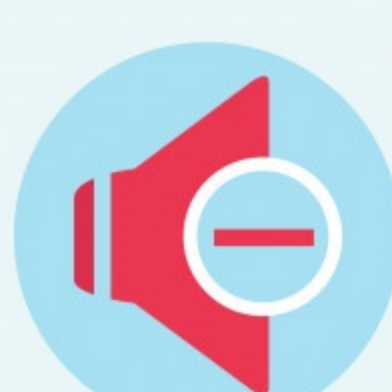
11. 細菌やウィルスの蓄積を防ぐ
ため換気を行う



12. 接触の少ない決済サービスの提供



13. コロナ感染予防の情報発信



14. 店内の会話・音量を最小限に
抑える

2. サービス提供者



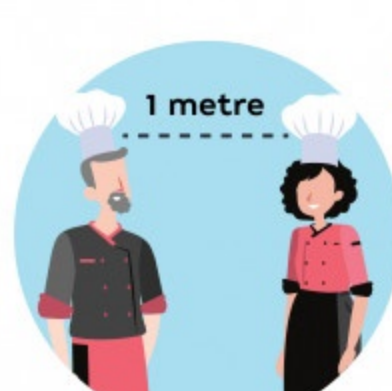
1. 従業員は体を清潔にし、
マスクやフェイスシールド着用
毛髪を帽子で覆い、手袋を着用



2. 定期的に石鹸で手を洗い
アルコール消毒をする



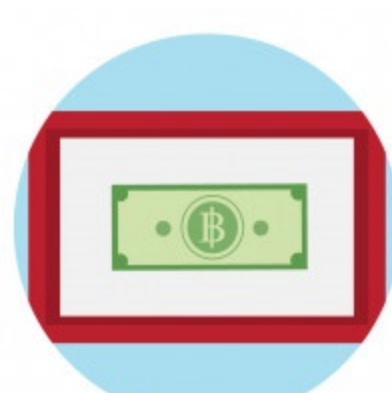
3. 発熱、席、くしゃみ、鼻水、
息切れの症状がある場合
休暇を取り医者に相談する



4. 1m以上間隔をあける



5. ごみ処理担当の従業員は
使用済みマスクなどのごみを
適切に処理後すぐに手を洗う

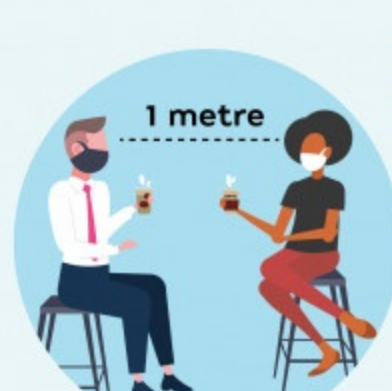


6. 現金のやり取りには
手袋かトレーを使う
トレーは定期的に清潔にする

3. サービス利用者



1. 検温とマスク着用



2. 1m以上間隔をあける



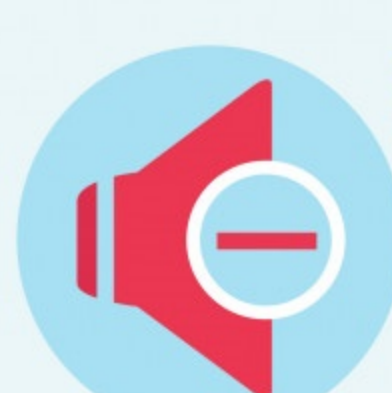
3. 石鹸で手を洗い
アルコール消毒する



4. 接触を避けるため現金以外の
決済を利用する



5. 利用時間は1時間以内



6. 店内の会話・音量を
最小限に抑える