感染予防対策チェックリスト

	6/21	6/22	6/23	6/24	6/25	6/26	6/27	6/28	6/29	6/30	7/1	7/2	7/3	7/4	7/5	7/6	7/7	7/8	7/9	7/10	7/11	備考欄
1　来店者の感染症予防																						
（1）入店・注文・支払																						
入場時に従業員が手指消毒の実施を周知している（掲示物は推奨）																						
入口に消毒設備を設置している																						
順番待ちの際の対人距離（最低1m以上）確保のため、従業員による呼びかけまたは案内の表示を実施している																						
レジとの間を遮断、またはコイントレイを介した現金の受け渡しをしている																						
キャッシュレス決済を導入している																						
現金の受け渡し前後には手指消毒を行っている																						
来店者に風邪や発熱などの症状がある場合、入場しないよう掲示している																						
マスク会食の呼びかけ　・マスク会食を周知している																						
こまめな手洗い・手指消毒を従業員及び掲示物により周知している																						
（2）食事・店内利用																						
カウンターテーブル間の対人距離（最低1m）を確保、またはアクリル板等で遮断しているしている																						
同一テーブル間の対人距離（最低1m）を確保、またはアクリル板等で遮断しているしている																						
滞在時間（※）の制限を周知している（※2時間程度目安）																						
予約制を導入している																						
大皿料理を避けて個々に提供している																						
従業員が料理などを取り分ける場合、使い捨て手袋を使用、もしくは取り分け前後に手指消毒を行っている																						
来店者が料理などを取り分ける場合、取り分け用の食器や箸を共有しないようにしている																						
ビュッフェスタイルの場合、料理取り分けごとに新たな小皿を使用している																						
飛沫がかからないようにカバーを設置している																						
料理を小皿に盛って提供している																						
従業員が料理を取り分けている																						
卓上には、共用調味料・ポット等を置いていない																						
客の入れ替え時には消毒している																						
お酌や回し飲み、スプーンや箸など食器の共有や使い回しは避けるよう呼びかけや掲示物により周知している																						
店内BGMの音量を低減している																						
大声での会話を避けるように注意喚起している																						
咳エチケットを徹底するように従業員による呼びかけまたは掲示物により周知している																						
トイレ利用の注意喚起を掲示している																						
喫煙スペースにて、一度に利用する人数を減らしている																						
3つの密を避けることや、会話を控えるように注意喚起している																						

	6/21	6/22	6/23	6/24	6/25	6/26	6/27	6/28	6/29	6/30	7/1	7/2	7/3	7/4	7/5	7/6	7/7	7/8	7/9	7/10	7/11	備考欄
2. 従業員の感染症予防																						
業務中は常にマスクを着用し、咳エチケットを徹底している																						
休憩中を含め、大声での会話を避けるよう周知している																						
検温・体調確認を行い、発熱等の症状はいない																						
症状がある従業員に「飲食店スマホ検査センター」等でPCR検査等の受診を推奨している																						
症状のある従業員はいない																						
感染、疑いのある従業員等はいない																						
手指消毒や手洗い等を実施している																						
利用者からの注文の受付や料理提供にあたっては、利用者の正面に立たないなど、対人距離を確保している																						
休憩スペースでは、マスクを着用し、一度に休憩する人数を減らし、対面での食事や会話を控えている																						
従業員のユニフォームは毎日洗濯している																						
3. 施設・設備の衛生管理の徹底																						
CO2センサーを常備している 各居室の中央部床上75cm～150cmの高さでCO2濃度を測定し、1,000ppm以下であることを確認 空気環境の基準 （建築物衛生法（※）の対象施設） （※）…建築物における衛生的環境の確保に関する法律　・法に基づく定期検査結果で確認している																						
CO2センサーを常備している 各居室の中央部床上75cm～150cmの高さでCO2濃度を測定し、1,000ppm以下であることを確認（営業中） 空気環境の基準 （建築物衛生法の対象外施設）・換気は30分に1回、5分程度、2方向の窓を全開している																						
窓が一つしかない場合は、ドアを開けている 各居室の中央部床上75cm～150cmの高さでCO2濃度を測定し、1,000ppm以下であることを確認（営業中）																						
換気設備により必要換気量（一人あたり毎時30㎥）を確保している																						
湿度40%以上を目安として、適度に加湿している																						
共通で使用できるタオルを設置していない																						
エアータオルの使用を停止している																						
ペーパータオル等を設置している																						
利用者の入替時など定期的に清拭消毒している																						
マスクや手袋を着用し、作業後、必ず手を洗っている																						
ゴミ等は、ビニール袋に密閉して処理している																						
4. 基準の順守等																						
清掃、消毒、対人距離の確保など、具体的な手順（チェックリスト）を作成し、毎日、確認している																						
従業員が感染した場合の対処方針を確認している																						
従業員への研修を実施している																						
利用者が感染した場合の対処方針を確認している																						