

【 店 舗 名 】 における

事業継続のための新型コロナウイルス感染拡大予防対策

新型コロナウイルスの感染拡大を防ぎつつ営業を継続するため、営業の場面に応じて発生するおそれがある感染リスクへの対応を別紙のとおり実行します。
経営者及び従業員はこの内容を理解し、状況に応じて修正します。

<施設概要> ※施設概要については、各事業者で記入してください。

店名	
所在地	
事業者名	
事業概要	
従業員数	全 人（通常の出勤人数 人）
営業時間	: ~ : 、 : ~ :
主な感染予防対策	

【参照したガイドライン】

- ・飲食店における事業継続のための新型コロナウイルス感染拡大予防対策例（R4.5.12）
- ・接待を伴う飲食店における事業継続のための新型コロナウイルス感染拡大予防対策例（R4.5.12）

新型コロナウイルス感染防止対策チェックリスト（飲食店向け）

1. お客様への感染拡大予防対策

(1) 来店・受付・会計

(お客様の体調確認)

- 発熱（37.5度以上）や咳、咽頭痛等の症状のあるお客様には来店いただかないよう掲示する。
- 来店時にお客様の体調確認を行い、発熱や咳、咽頭痛等の症状のあるお客様の来店をお断りする。
（体調確認方法） ※実施しているもの全てにチェック
 - 非接触型体温計を設置し、検温依頼 従業員が個別聞き取り 受付票の提出依頼
 - その他（ ）

(お客様のマスク着用)

- 入店時にお客様がマスク（不織布製を推奨。以下同じ。）を着用していることを確認、食事中以外はマスクを着用するよう要請する。

(配布用マスク)

- マスクを持っていないお客様に備えて、提供できるマスクを用意

(入口での消毒)

- 出入口に手指の消毒設備を設置し、お客様入店時等に手指消毒を要請する。

(消毒設備の内容)

- アルコール消毒液（濃度60%～90%のものに限る）
（濃度： %）（商品名： ）

(来店待ちの密集回避)

- 来店待ちにより列が発生する場合は、来店者同士の人と人の距離（フィジカルディスタンス）を確保する。
（具体的な方法） ※実施しているもの全てにチェック
 - シール等で立ち位置を示す（お客様同士の距離：約1m以上） 注意喚起の案内表示
 - 整理券発行による呼出し制 その他（ ）

(施設規模に応じた受入)

- フィジカルディスタンスを確保できるよう、施設規模に応じた受入をする。
（具体的な方法） ※実施しているもの全てにチェック
 - 予約制を取り入れる。
 - 連絡先を確認の上、呼出し制により改めての来店を依頼する。
 - 満席の場合は入店をお断りする。
 - その他（ ）

(会計)

- 会計の際の飛沫感染防止措置をする。
（具体的な方法） ※実施しているもの全てにチェック
 - お客様と従業員のマスク着用徹底 その他（ ）
- 会計用のタッチパネル使用時には、お客様に手指消毒を依頼する。
- 会計待ちにより列が発生する場合はフィジカルディスタンスを確保する。（テイクアウトを含む）
（具体的な方法） ※実施しているもの全てにチェック
 - シール等で立ち位置を示す 注意喚起の案内表示 席会計
 - その他（ ）

(支払)

- 支払い時の感染症対策をする。
（具体的な方法） ※実施しているもの全てにチェック
 - キャッシュレス決済の導入 トレイによる受け渡し その他（ ）

(お客様への連絡)

- 万が一の感染者発生に備えて、お客様への連絡方法を確保する。
（具体的な方法） ※実施しているもの全てにチェック
 - アンケート等でお客様に連絡先を受領
 - とっとり新型コロナ対策安心登録システムへの登録、掲示、案内
 - その他（ ）

(注意喚起)

- 以下のような注意喚起を全て実施する。
 - ・食事中も会話する際はマスクの着用 掲示 口頭案内 その他（ ）
 - ・入店時、トイレ使用時の手洗い・手指消毒 掲示 口頭案内 その他（ ）

(2) 案内・食事

(グループ間の対人距離)

- グループ間の対人距離を確保する。
(具体的な方法) ※実施しているもの全てにチェック
- グループごとの個室で対応する。
 - グループの間隔を空けて、1m以上確保できるように配置する。
 - テーブル間をアクリル板、透明ビニールカーテン、パーティション等で遮蔽する。
 - その他 ()

(テーブル席でのフィジカルディスタンス) ※個室・座敷を含む

- テーブル席においてフィジカルディスタンスを確保する。
※同居家族等であることが確認できる場合は、申し出によりパーティションを外すこともできます。
(少人数家族の場合、介助者同席の高齢者や乳幼児等の場合)
※同居家族等である確認(フィジカルディスタンスを確保しない場合)
- 来店時に従業員が個別聞き取り
 - 予約時に個別聞き取り
 - その他 ()
- (具体的な方法) ※実施しているもの全てにチェック
- 正面とならないよう、斜め掛けとなるよう席を案内する。
 - テーブル上にアクリル板等を設置して遮蔽。(サイズ:着席した人の頭より高い)
 - その他 ()

(カウンター席でのフィジカルディスタンス)

- カウンター席においてフィジカルディスタンスを確保する。
※同居家族等であることが確認できる場合は、申し出によりパーティションを外すこともできます。
(少人数家族の場合、介助者同席の高齢者や乳幼児等の場合)
※同居家族等である確認(フィジカルディスタンスを確保しない場合)
- 来店時に従業員が個別聞き取り
 - 予約時に個別聞き取り
 - その他 ()
- (具体的な方法) ※実施しているもの全てにチェック
- 隣り合う席の使用を中止する等で、席の間隔を1m以上確保できるよう配置する。
 - 隣の席との間にアクリル板等を設置して遮蔽する。(サイズ:人の頭より高い)
 - その他 ()

(サービス内容の変更・中止) ※該当がない場合はチェック不要

- 感染リスクの高いサービスは内容の変更や中止を行い、掲示を行う。
(変更・中止したサービス)
()

(大皿・ビュッフェ方式への対応)

- 大皿での提供やビュッフェ方式の提供
- 対策を行って提供する。(提供しているもの 大皿 ビュッフェ方式)
 - 提供はしていない。
- (大皿(1皿を複数人が分ける場合を含む)提供時の具体的な方法)
- お客様1名ずつ取り箸を用意し、箸を共有しないよう要請して提供する。
 - 小皿に盛って提供する。
 - 従業員が取り分ける。
 - お客様に使い捨てビニール手袋を着用いただき、使用後の手袋は適切に廃棄し、使い回しを行わないようにする。
 - 取り分け用のトングや箸を共用する場合は、手指の消毒を徹底する。
 - その他 ()
- (ビュッフェ方式提供時の具体的な方法)
- あらかじめ小皿に盛り付けて提供する。(お客様は小皿をとるのみ)
 - 従業員が取り分ける。
 - お客様に使い捨てビニール手袋を着用いただき、使用後の手袋は適切に廃棄し、使い回しを行わないようにする。
 - 取り分け用のトングや箸を共用する場合は、手指の消毒を徹底する。
 - その他 ()

(箸や取り皿の提供)

- 箸・取り皿・爪楊枝・灰皿等については他のお客様が触れないよう対策する。
(具体的な方法)
- 注文後に個別に提供する。
 - 1つずつとれる容器や設置方法で提供する。
 - グループごとに事前に設置する。
 - その他 ()

(注意喚起)

- 以下のような注意喚起を全て実施する。
- | | | | |
|------------------------|--------------------------|----------------------------|-------------------------------|
| ・食事中も会話する際はマスクの着用 | <input type="radio"/> 掲示 | <input type="radio"/> 口頭案内 | <input type="radio"/> その他 () |
| ・乾杯はグラスが触れないように行う | <input type="radio"/> 掲示 | <input type="radio"/> 口頭案内 | <input type="radio"/> その他 () |
| ・お客様同士のお酌やグラスの回し飲みは避ける | <input type="radio"/> 掲示 | <input type="radio"/> 口頭案内 | <input type="radio"/> その他 () |
| ・過度の飲酒は避ける | <input type="radio"/> 掲示 | <input type="radio"/> 口頭案内 | <input type="radio"/> その他 () |
| ・大声での会話を避ける | <input type="radio"/> 掲示 | <input type="radio"/> 口頭案内 | <input type="radio"/> その他 () |
| ・スプーンや箸などの共有・使い回しはしない | <input type="radio"/> 掲示 | <input type="radio"/> 口頭案内 | <input type="radio"/> その他 () |

2. 施設の管理

(換気)

- 開店前、営業中、営業後に網戸のある窓を開けるなど、客席及び厨房の十分な換気をする。
 ※施設全体の空気が入れ替わるよう空気の流れを作る
 (開店前・後の換気方法) ※実施しているもの全てにチェック
- 店内の入口・ドア・窓を開放 (開放箇所 ())
 - 換気扇を稼動 (換気扇台数 客席 台、 厨房 台)
 - サーキュレーターを設置して稼動 (サーキュレーター 客席 台、 厨房 台)
 - その他 ()
- (営業中の換気方法) ※実施しているもの全てにチェック (上2つのいずれかは必須)
- 店内のドア・窓を開放 (開放箇所 ()、頻度 時間に 回/常時/その他 ())
 - 換気扇を稼動 (換気扇台数 客席 台、 厨房 台)
 - サーキュレーターを設置して稼動 (サーキュレーター 客席 台、 厨房 台)
 - CO₂センサーを設置して二酸化炭素濃度1000ppmを超えないことを確認
 - その他 ()

- (換気扇がある場合) 換気扇を定期的に点検する。
 頻度 () に () 回 ()

(換気)

- 営業中に網戸のある窓を開けるなど、客席及び厨房の十分な換気をする。
 ※施設全体の空気が入れ替わるよう空気の流れを作る
 (営業中の換気方法)
 ※実施しているもの全てにチェック (換気量を満たさない場合は、窓等の開放による換気が必須)
- 換気扇により換気 (換気量は、店舗内の滞在人数(従業員含む)1人につき毎時30m³以上を確保)
 - ・店舗内の換気扇の換気量の合計(m³/時間)÷店舗内滞在人数(人)=()>30m³
 - ◆店舗内の換気扇の換気量の合計は、下記の表で計算してください。
 - ◆換気量(排気)が十分でも給気は重要です。定期的に窓を開けるなど換気を行いましょう。
 - ◆換気量(1人あたり毎時30m³)は、建築物衛生法(ビル管理法)の考え方に基づく必要換気量です。
 - 店内のドア・窓を開放
 - ・開放箇所()、開放頻度 分に 回/ 常時 ()
 - ・開放場所の網戸の有無 有・無 (網戸の設置は必須ではないが、設置が望ましい)
 - ◆換気の頻度は30分に1回、5分程度の開放が必要
- <店舗内の換気扇の換気量>
 ・店舗内の換気扇の換気量の合計は下記の表に記載して計算してください。
 ・換気扇の換気量は、製品の取扱説明書等に記載があります。不明な場合は設置業者等に確認、型番等をインターネットで検索することで確認することができます。(不明な場合はご相談ください)
 ・換気扇の型番等が不明の場合は、換気風量を測定しますので、ご相談ください。

設置場所	換気扇型番	換気量 (m ³ /時間)	台数	計
客席				
厨房				
トイレ				
合計				

(拭き取り清掃・消毒)

多くのお客様が触れる部分は定期的に拭き取り及び消毒液による消毒をする。

(お客様が入れ替わる都度、消毒する箇所)

- テーブル 椅子 メニュー表 調味料 タッチパネル 呼出しボタン
 券売機 ドリンクバーのボタン その他 ()

※券売機やドリンクバーを使用する場合であって、お客様1名ごとに消毒が困難な場合:

- 機器横にアルコール消毒液を設置し、お客様に使用前後で手指消毒を行うよう要請する。

※食器・箸等の容器器具は一般的な洗浄を徹底(消毒までは不要)

(定期的に消毒する箇所) (頻度 に 回) ※店内にあるもの全てにチェック

- ドアノブ レジ 手すり トイレドアノブ 洗浄レバー
 エレベーターのボタン パーティション その他 ()

(具体的な消毒方法)

- アルコール消毒液(濃度60%~90%) 次亜塩素酸ナトリウム(濃度0.05%以上)
 界面活性剤含有の洗浄剤 次亜塩素酸水(厚生労働省が示す使用上の注意を遵守の上)
 その他 ()

(ゴミ)

ゴミを回収する者はマスクや手袋を着用し、作業後、必ず手洗いする。

ペーパータオルのゴミは、ゴミ箱に入れる。

(手洗い後)

共通のタオルを禁止し、以下のいずれかの対応を実施する。

(具体的な方法)

- ペーパータオルの設置 個人のタオル等の使用
 定期的な清掃・消毒を行っているハンドドライヤーの使用(清掃・消毒の頻度:)

(掲示)

以下のような注意喚起等の掲示をする。

- トイレ使用後は、手洗いや手指消毒を実施する。
 新型コロナウイルス感染予防対策協賛店のステッカー

3. 従業員の感染拡大予防対策

接客時や調理中など、店内では常時マスクを着用する。（食事等の必要最低限の機会を除く）

出勤前に体温を計測させ、体調不良の場合は出勤しない。

発熱（37.5度以上）や風邪症状（咳やのどの痛みなど）がある場合には、自宅待機とする。

従業員は大声を出さないようにする。

（就業制限）

感染した従業員や感染疑いのある従業員の就業を禁止する。

（手指消毒等）

これまで以上に手指消毒や手洗いを励行する。

（具体的な頻度）

- 調理時（食品取扱い前後）
- 従業員間で共有する調理器具・事務用品を使用する前後
- お客様が使用した食器等に触れる前後
- その他（ ）

（接客対応）

お客様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ように注意し、可能な範囲でフィジカルディスタンスを確保する。

（下膳）

汚れた食器に触れた手で、新しい食器を触らないようにする。

（具体的な方法）

- 汚れた食器を下げる従業員と新しい食器で料理を提供する従業員を分ける。
- 全て下膳してから、手洗い・手指消毒の上、新しい料理を提供する。
- その他（ ）

（休憩スペース・更衣室）

従業員用の控室はない。

控室がある場合は、以下のような対応を実施する。

- マスク着用、一度に使用する人数制限、対面での食事や会話を避ける。（一度の使用人数 ）
- 常時換気を行う。（換気方法 ）
- 共用する物品を定期的に消毒する。

（ユニフォーム）

従業員のユニフォームは当該日業務終了後など定期的に洗濯する。

定期的な洗濯の頻度（例：業務終了後に毎回）（ ）

（動線の分離）

食材の搬入や従業員の出入りとお客様との動線は可能な限り分離する。

（具体的な方法）

- 裏口を使用
- 営業開始前後に出入りする
- その他（ ）

（従業員のトイレ）

従業員は従業員用トイレを使用する。

（トイレは共有の場合）トイレ使用後の手洗いの徹底について掲示により要請する。

（感染予防対策の共有）

事業者が実施する感染予防対策について、従業員に周知し実行する。

（具体的な方法： ）

4. 従業員寮を設けている場合の感染拡大予防対策

(1) 施設設置者における感染防止対策

- 入寮者において施設の衛生管理が適切に実施できるよう感染予防対策について、周知する。
- 入寮者のうちから施設の衛生管理にかかる責任者を選出し、寮における感染防止対策を適切に実施させる。
- 入寮者や外来者に守ってもらいたいことを箇条書き等でわかりやすくまとめたものを玄関、食堂、風呂場等の場所ごとに目に付く場所に掲示する。
- 入寮者ができる限り少人数での利用となるように寮室の設定を行う。

(手指消毒等)

- 手指の消毒や入寮者が触れる部分等を拭き取り清掃及び消毒するための消毒液及びペーパータオルを設置する。

(設置場所)

- 玄関
- 食堂・厨房
- 洗面所
- 脱衣所
- その他 ()

(食堂)

- 三密回避のための工夫をする。

(具体的な対応)

- フィジカルディスタンスを確保できる配席 (斜め掛け・パーティションの設置)
- 食事時間の分散
- その他 ()

(浴場・脱衣所)

- 三密回避のための工夫をする。

(具体的な対応)

- 人数制限を行い、ローテーションによる入浴
- その他 ()

(2) 入寮者における感染防止対策

- 寮内ではマスクを着用し、大声での会話は避ける。(個室内及び食事等の必要最低限の機会を除く)
- 毎日体温を測定し、発熱(37.5度以上)や風邪症状(咳やのどの痛みなど)体調不良の場合は管理者に速やかに報告するとともに、他の入寮者と分けた別室にて休養する。

(手指消毒等)

- これまで以上に手指消毒や手洗いを励行する。

(具体的な頻度)

- 玄関(帰宅時)
- 食堂(入退出時)
- 調理中
- トイレ使用時
- その他 ()

(消毒)

- 利用した施設・設備について消毒液による消毒を行う。

(消毒箇所: 具体的な箇所を記入)

-
-
-
-

(具体的な消毒方法)

- アルコール消毒液(濃度60%~90%)
- 次亜塩素酸ナトリウム(濃度0.05%以上)
- 界面活性剤含有の洗剤
- 次亜塩素酸水(厚生労働省が示す使用上の注意を遵守の上)
- その他 ()

(換気)

- 居室、共有部分、浴室等の十分な換気を行う。

(具体的な方法)

- 換気扇の常時稼働
- 定期的な換気 (開放場所:) 開放頻度:)
- サーキュレータの活用 ()

(共有物の管理)

- 他人の物にはできる限り触れないよう寝具や生活用品等の共有をしないこと。

(洗面室等でのタオル、歯ブラシ等は各自自室に持ち帰る)

(食事時)

- 箸、コップなどを一人ずつ個別に配布し、共有の箸箱等から取るなど他の入寮者が触れる可能性のある配布形式は避ける。
- バイキング形式や鍋での料理提供ではなく、個々の配膳で食事とする。また、配膳にあってはマスクの着用及び作業終了後の手指の消毒を徹底する。

(入浴時)

- 脱衣室及び浴室では、シャワーを一つおきに使用するなどフィジカルディスタンスを確保するとともに、大声での会話を控える。
- タオルやブラシ等を共用せず、各自が持参したものを使用するよう徹底する。
- 利用終了後に、蛇口の取っ手、脱衣かご、ドライヤー、体重計等多くの入寮者が触れる部分の拭き取り清掃及び消毒液による消毒を行うこと。

(居室)

- 設置者の許可なしで寮室での集合はしない。
- 同じ寮室の者同士が寝る場合は、布団の位置を可能な限り離すとともに、頭の位置を互い違いになるようにすること。

(トイレ)

- トイレに蓋がある場合、蓋を閉めてから汚物を流す。
- トイレを使用した後は手洗い（手指の消毒）を徹底する。

(3) その他

(ゴミ)

- 使用済みマスクやティッシュなどはビニール袋に入れて密封してゴミ箱（ふた付き）に捨てる。
- 他の入寮者が出したゴミ等を回収する場合には、マスクや手袋を着用し、直接触れないようにする。

(通勤等)

- 通勤に際して、社用車や自家用車等を利用する場合は、可能な限り相乗りを避け個別で移動する。
(相乗りが必要な場合は、同乗者を後部座席に座らせ、マスクを着用しこまめな換気を行う)

5. 接待を伴う場合の感染拡大予防対策

(マスク着用)

- 従業員は接客中はマスクの着用を徹底する。(フェイスシールド・マウスシールドのみの着用は不可)
- お客様にも、会話の際はマスクを着用するよう要請する。

(接客)

- 接触型コミュニケーションは控えるよう呼びかける。
- 接客する従業員の交代は可能な限り減らす。

(消毒)

- 接客する従業員がテーブルを移動する際は、都度手指消毒をする。

(BOX席でのフィジカルディスタンス)

- BOX席においてフィジカルディスタンスを確保する。
※同居家族等であることが確認できる場合は、申し出によりパーティションを外すこともできます。
(少人数家族の場合、介助者同席の高齢者や乳幼児等の場合)
※同居家族等である確認(フィジカルディスタンスを確保しない場合)
 - 来店時に従業員が個別聞き取り
 - 予約時に個別聞き取り
 - その他()

(具体的な方法) ※実施しているもの全てにチェック

 - 隣り合う席の使用を中止する等で、席の間隔を1m以上確保できるよう配置する。
 - 正面にとならないよう、斜め掛けとなるよう席を案内する。(距離を1m以上確保)
 - テーブル上にアクリル板等を設置して遮蔽する。
 - その他()

(ダンス・ショー・パーティーの中止)

- お客様の近距離で行うダンス・ショーは中止する。
- (ダンス・ショーを開催する場合は)ステージと客席の間に2m以上のフィジカルディスタンスを確保して実施する。
- 誰でも参加できる店舗内のパーティー等は開催しない。

(従業員の対応)

- 見送り後の店舗外でのお客様へのサービスを控える。
- 過度に顔や髪を触らないように努める。

6. カラオケを行う場合の感染拡大予防対策

(歌唱エリアの特定)

- 歌唱する場所を特定し、それ以外の場所では歌唱は行わない。
- 歌唱エリアは以下のいずれかの対策を実施する。
(具体的な方法)
 - 客席から2m以上離して設置する。
 - 客席との間にビニールカーテン・パーティションを設置して遮蔽する。

(換気)

- 歌唱エリアは換気扇の近くに設置する。
- サーキュレーター等で換気扇に空気が流れるようにする。
(線香等の煙で空気の流れを確認して、適切な換気を確認する等)

(消毒)

- マイクはお客様1名が使用する毎、及び営業終了後に消毒液で消毒する。
(具体的な消毒方法)
 - アルコール消毒液(濃度60%~90%)
 - その他()
- カラオケ用リモコンは以下の対応を実施する。
(具体的な方法)
 - お客様が使用する毎、及び営業後に消毒する。
 - 従業員のみが操作して、お客様は触れない
 - その他()

(歌唱中のマスク着用)

- 歌唱中もマスク着用を徹底する。
- 以下の対策を行った上で、歌唱中は必要に応じてマスクを外しても良いこととする。
 - 客席との間にはビニールカーテン等を設置して遮蔽を徹底する。
 - サーキュレーターを使用して、換気扇に向けた送風を行う。
 - 歌唱エリア内でお客様が触れる可能性がある物は、お客様1名歌唱の都度消毒を徹底する。

上記のチェックリスト全ての対策が取れない場合は、カラオケの利用は控えましょう。

7. その他施設ごとに感染拡大予防対策

(施設の業態に応じた感染拡大対策)

(自由記載)

【例】

- ・宴会場等、お客様が食事中に席を移動する可能性がある場合の対策
- ・テイクアウトや出前の際の対策