

飲食店における感染防止対策チェックリスト

感染防止対策ができているか確認してみましょう！

No	チェック項目	<input checked="" type="checkbox"/>
1	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及び体調確認がされている。 ✓ 来店時にお客様の体調確認を行い、風邪症状のあるお客様の入店はお断りしましょう。	<input type="checkbox"/>
2	お客様のマスク着用 入店時にお客様がマスク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している。 ✓ お客様へのマスク着用の要請は、掲示なども活用しましょう。 ✓ 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しましょう。	<input type="checkbox"/>
3	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している。 ✓ 出入口に手指の消毒設備を設置し、入店時にお客様に手指消毒をよびかけましょう。 ✓ 消毒薬はアルコール消毒液（濃度が60%以上90%以下のもの）を使用しましょう。	<input type="checkbox"/>
4	施設規模に応じた受け入れ 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している。 ✓ ディスタンス（パーティションの設置または設置しない場合は対面配席を避け1mの距離）を確保しましょう。	<input type="checkbox"/>
5	お客様への連絡 万が一の感染者発生に備えて、お客様の連絡先を把握し、感染発生時には連絡できるようにしている。 ✓ 連絡先を受領、システム（COCOAやとっとり新型コロナ安心登録システム）を活用しましょう。	<input type="checkbox"/>
6	客席での距離の確保 客席において、斜め掛けやパーティション設置等によりフィジカルディスタンスを確保している。 ✓ 斜め向かいに座っていただくなど、フィジカルディスタンスを確保できる配席を呼びかけましょう。なお、対面で着席する場合、フィジカルディスタンスを確保できない場合はアクリル板等を活用した遮蔽を行いましょう。	<input type="checkbox"/>
7	料理の提供方法 大皿（1皿を複数人が分ける場合を含む）やビュッフェ方式の提供は感染防止対策をとって提供している。 ✓ ビュッフェ方式や大皿での料理提供は避けて、個々に料理を提供しましょう。 ✓ ビュッフェ形式や大皿による提供をされる場合は、客毎の取り箸や手袋を用意する、従業員が取り分ける、あらかじめ小皿に盛り付けて提供する、などの対策を取りましょう。	<input type="checkbox"/>
8	お客様への注意喚起 感染防止対策の注意喚起（掲示又は口頭案内）を実施している。 ✓ マスク着用、回し飲みを避ける、大声での会話を避けるなどの注意喚起を行いましょう。	<input type="checkbox"/>

No	チェック項目	☑
9	<u>トイレでの注意喚起</u> トイレ使用時以下の注意喚起の掲示がある。 ・トイレの蓋がある場合は、蓋を閉めて汚物を流す ・トイレ使用後は、手洗いや手指消毒を実施する	<input type="checkbox"/>
10	<u>店内の換気</u> 開店前、営業中、営業後に客席及び厨房の十分な換気がされている。 ✓ 換気扇を常時稼働させましょう。換気設備により必要換気量（一人当たり毎時30m ³ ）が確保できない場合は、30分に1回5分程度定期的に換気を行いましょ。う。 ✓ 厨房の換気扇、扇風機なども活用して空気を入れ替えましょう。 ✓ CO2センサーを使用し、CO2濃度が1,000ppm以下である確認することも有効です。	<input type="checkbox"/>
11	<u>拭き取り清掃・消毒</u> 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。 ✓ 物への消毒は「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（80ppm以上）」が有効ですが、正しい濃度と使用方法で実施しましょう。	<input type="checkbox"/>
12 13	<u>ゴミ処理の注意事項</u> ゴミを回収する者はマスクや手袋を着用し、作業後、必ず手洗いをして いる。 ✓ ゴミ出しを行う場合は、マスクや手袋を着用しましょう。マスクや手袋を外した後は必ず手を洗いましょう。 ペーパータオルのゴミは、ふた付きのゴミ箱に廃棄するか、定期的な回収を行っている。 ✓ ふた付きゴミ箱は、手で蓋を触る必要のないものにしましょう。 ✓ ふたのないゴミ箱のゴミ回収は1回/時間程度を目安としましょう。	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
14 15	<u>カラオケの対策</u> 定められた歌唱スペースで歌う。 ✓ 歌唱エリアは、換気扇の近くとし、客席から2m以上離すか、客席との間にビニールカーテン等を設置して遮蔽しましょう。 歌唱中もマスク着用を徹底する。 ✓ カラオケをされるお客様は、歌唱中もマスクを着用することとし、2人以上の方での歌唱は、遠慮してもらいましょう。	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
16	<u>従業員の管理</u> 接客時や調理中など、店内では常時マスクを着用している。 ✓ 従業員は大声を避け、マスクを正しく着用し、頻繁かつ適切な手洗いを徹底しましょう。できる限り不織布マスクを着用しましょう。	<input type="checkbox"/>
17	<u>感染予防対策の共有</u> 事業者が実施する感染予防対策（手順書、チェックリスト）について、従業員に周知し実行させている。 ✓ 従業員全員が同じ意識で感染防止対策を行うことが重要です。	<input type="checkbox"/>

適合項目数

/17

すべての項目にチェックが入るよう対策を行いましょ。う。

実施年月日

年

月

日

点検実施者