

感染対策チェックリスト参考例(②接待を伴う飲食店等)

店名: \_\_\_\_\_

確認年月日: 令和 \_\_\_\_ 年 \_\_\_\_ 月 \_\_\_\_ 日

確認者 氏名: \_\_\_\_\_

大項目	項目	チェック項目(黄色部分は必須項目)	適合	備考
利用者の対策	1 入店時	発熱、咳などの有症者の入店を断る旨を掲示しているか	<input type="checkbox"/>	
		店舗入口に、消毒液を用意しているか	<input type="checkbox"/>	
		マスク着用は個人の判断を尊重することとし、感染対策上または事業上の理由等で必要な場合には、利用者又は従業員に対してマスクの着用を求めることができることを承知している	<input type="checkbox"/>	
		利用者に来店時やトイレ使用後に石鹸と流水による手洗いや手指消毒を行うよう注意喚起しているか	<input type="checkbox"/>	
	2 客席、カウンター	横は最低1mの間隔、真正面の場合は適度な間隔を空け、またはパーティション等(アクリル板、ビニールカーテン等で目を覆う程度の高さ以上のもの)で遮蔽できるようにするなどの飛沫感染対策を行っているか(少人数の家族や日常的に接している少人数の知人等の同一グループ、介助者同席の高齢者・乳幼児・障がい者等が同席する場合は除く)	<input type="checkbox"/>	
	3 サービス	適時、テーブル、カウンターなどを消毒しているか	<input type="checkbox"/>	
		グラスなどの回し飲みを避けるよう、掲示等により注意喚起しているか	<input type="checkbox"/>	
		カラオケマイクなどを定期的に消毒しているか	<input type="checkbox"/>	
		ライブ、ダンス、ショーなどを行う場合は、客席とステージとの距離(原則2m)を確保しているか	<input type="checkbox"/>	
	4 会計	会計の都度の手指消毒などを工夫しているか	<input type="checkbox"/>	
従業員の対策	1 健康管理	出勤前に検温及び健康状態を確認し、有症者及び新型コロナウイルス感染者は出勤しないよう徹底する体制が整備されているか	<input type="checkbox"/>	
		感染が疑われる場合の相談先(かかりつけ医や受診・相談センター、健康フォローアップセンター)について従業員に周知しているか	<input type="checkbox"/>	
	2 衛生管理	テーブル移動時やトイレ使用後に手指消毒を行っているか	<input type="checkbox"/>	
		ユニフォームや衣類の洗濯体制を整備し、常に衛生的な衣服を身につけているか	<input type="checkbox"/>	
	3 ロッカールーム及び控室	定期的に換気しているか	<input type="checkbox"/>	
利用人数を制限するなど密を回避し、入退室前後に手洗いをしているか		<input type="checkbox"/>		
施設整備の対策	1 店内	換気設備などによる徹底した換気を行っているか	<input type="checkbox"/>	
	2 トイレ	毎日清掃・消毒し、ドアやレバー、便座等の多数の人が触れる箇所を定期的に消毒しているか	<input type="checkbox"/>	
		共通のタオルは使用しないようにしているか	<input type="checkbox"/>	
	3 厨房	厨房の調理設備・器具の清掃・消毒、調理作業前の手洗いなどの衛生管理を徹底しているか	<input type="checkbox"/>	
	4 廃棄物処理	食品残渣、鼻水、唾液などが付いた可能性のあるゴミ等の処理は、ビニール袋等に密封して処理し、作業後に手を洗っているか	<input type="checkbox"/>	
	5 物資備蓄	感染防止対策に必要な物資(消毒剤・マスク・手袋など)の一覧表を作成するなど備蓄体制を構築しているか	<input type="checkbox"/>	
	その他	取りまとめ団体や県等による巡回指導に協力できるか	<input type="checkbox"/>	
		「とくしまコロナお知らせシステム」などを活用し、患者発生時の追跡調査に協力できるか	<input type="checkbox"/>	