## 感染対策チェックリスト参考例(②接待を伴う飲食店等)

<u>店名:</u>

確認年月日:令和	年	月	日
確認者 氏名			

大項目	IJ	目	チェック項目(黄色部分は必須項目)	適合	備考
利用者	1	入店	時		
の対策			発熱、咳などの有症者の入店を断る旨を掲示しているか		
0 ) \ \ \ \ \			店舗入口に、消毒液を用意しているか		
			店舗入口及び店内に、食事中以外はマスクの着用をお願いする旨を掲		
			示しているか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		
			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		
	_		<mark>消毒を行うよう注意喚起しているか</mark>		
	2	谷吊	,カウンター   ##は見ばれ、の問題、東エ天の根へは漢字な問題でも際は、まれば。		
			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をは除		
	_		<u>()</u>		
	3	サー	الالالالالالالالالالالالالالالالالال		
			<del>注文受付などの接客サービスを行う従業員は適切にマスクを着用して</del>		
			適時,テーブル,カウンターなどを消毒しているか		
			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	Ш	
			<del>カラオケ利用時にもマスクまたはフェースシールドなどの着用を</del>		
			<del>依頼しているか(適宜)</del>		
			カラオケマイクなどを定期的に消毒しているか	Ш	
			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		
	4	会計			
			会計の都度の手指消毒などを工夫しているか		
従業員	1	健康	管理		
の対策			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		
3014			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		
			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		
	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		
			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		
	3	ロッ	カールーム及び控室		
		[	定期的に換気しているか		
			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行ってい		
			るか	Ш	
施設整	1	店内			1
備の対	l		換気設備などによる徹底した換気を行っているか		
策	2	トイ			
ж	-	1 1	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		
	3	ᇤᆖ	共通のタオルは使用しないようにしているか	Ш	
	٦	厨房	京京の部研乳供、翌月の注目、沙生、調研ル業券のエグいたいの		
			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		
	١,	(축) <del>조</del> 학	衛生管理を徹底しているか ************************************		
	4	兇業	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		
I			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		

	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	
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	
		「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	