

感染予防対策チェックリスト（ひな形）

コロナ対策リーダー：

※必要な項目を選択してください

項目	内容	担当者	月 日	月 日	月 日	月 日	月 日
1 来店者の感染症予防							
(1) 入店・注文・支払							
・手指消毒の呼びかけ	・入口に消毒設備を設置している ・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）						
・順番待ち等の対人距離の確保	・順番待ちの際の対人距離（最低1m以上）を確保するため、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						
・支払い時の留意点	・レジとの間を遮断している ・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						
・体調不良等の来店者への対応	・来店者に症状があった場合、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							
・テーブル間の距離の確保	・対人距離（最低1m）を確保している ・アクリル板等で遮断している						
・同一テーブル間の距離の確保	・対人距離（最低1m）を確保している ・アクリル板等で遮断している						
・カウンターテーブル間の距離の確保	・対人距離（最低1m）を確保している ・アクリル板等で遮断している						
・滞在時間等の制限	・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						
・料理提供時の留意点	・大皿料理を避けて個々に提供している ・鍋料理や盛り合わせ料理などを提供の際、従業員が取り分ける場合、使い捨て手袋を使用している、もしくは取り分け前後に手指消毒を行っている ・鍋料理や盛り合わせ料理などを提供の際、来店者が取り分ける場合、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に係る留意点	・利用者が一回の料理取り分けごとに新たな小皿を使用するとともに、飛沫がかからないようにカバーを設置するなど食品・ドリンクを保護し、取り分け時はマスク、使い捨て手袋等の着用及び取り分け用のトングや箸を共有としないことを徹底している。 ・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						
・卓上の共用調味料の制限	・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						
・食器の使い回しの注意喚起	・お酌や回し飲み、スプーンや箸などの食器の共有や使い回しは避けるように、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						
・大声での会話への注意喚起	・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						
・咳エチケットの徹底	・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						
・トイレの利用	・トイレ利用の注意喚起を掲示している						
・喫煙スペースの利用方法	・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						
2. 従業員の感染症予防							
・マスク着用等	・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	・検温・体調確認を行い、発熱等の症状はない						
・PCR検査等の受診推奨	・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						
・就業制限	・感染、疑いのある従業員等はいない						
・従業員の手指消毒	・手指消毒や手洗い等を実施している						
・対人距離の確保	・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						
・休憩スペースの利用	・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						
・ユニフォームの洗濯	・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							
・換気状況の把握	・CO2センサーを常備している ・各居室の中央部床75cm以上150cm以下の高さCO2濃度を測定し、1000ppm以下であることを確認している						
・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 ・各居室の中央で床から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している（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 ・各居室の中央で床から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している（営業中のみ） ・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						
・適度な加湿	・湿度40%以上を目安として、適度に加湿している						
・タオルの衛生管理	・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						
・定期的な消毒	・利用者の入替時など定期的に清拭消毒している						
・ゴミ回収、処理時の留意点	・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							
・チェックリスト	・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						
・従業員の感染判明時	・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	・従業員への研修を実施している						
・利用者の感染判明時	・利用者が感染した場合の対処方針を確認している						
コロナ対策リーダー確認							