

## 感染症予防対策にかかる基準（飲食業）チェックリスト

### 1. 適切な対策の持続的実施

- 店内の感染対策を指導および確認する担当者を2名以上定めている。  
1名で経営している場合、経営者を主担当者と定めている。

主担当者： \_\_\_\_\_ 副担当者： \_\_\_\_\_

- すべての従業員へ下記感染対策に関して説明し、実践できていることを確認している。  
※1人で経営している場合は不要。

従業員への説明を \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日に終了

- 店内の対策確認および各従業員の対策確認を定期的実施している。

担当者による対策確認の頻度 店内 \_\_\_\_\_ 回/週 各従業員 \_\_\_\_\_ 回/週

### 2. 来店者の感染症予防

- 入店時にアルコールによる手指消毒を実施していることを従業員が確認している。
- 会話時はマスク着用いただくことを、掲示により案内している。
- 来店者に対し、咳などの風邪症状がある場合には、利用しないよう掲示等で案内している。
- 全ての座席の対面距離およびテーブル間を1m以上確保している。確保できない場合は、パーティション（目を覆う程度の高さ以上のものを目安）を設置するなどによる飛沫予防を行っている。  
※少人数の家族、乳幼児、介助者が必要な方が利用される場合はこの限りではない。

座席の対面距離： \_\_\_\_\_ m

- 待合室などでは、マスク着用と併せて、店舗内で対面距離を1m以上確保できるように工夫している。確保できない場合は、入場制限を行っている。
- 「もしサポ滋賀」のQRコードの読み取りをお願いしている。

### 3. 従業員の感染症予防

- 常にマスクを着用している。
- 業務開始前に検温・体調確認を行い、記録している。
- 発熱や軽度であっても風邪症状、嘔吐、下痢などの症状がある場合には、出勤をしないことを周知し、出勤している場合は直ちに帰宅することを指示している。
- 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避けている。
- 休憩スペースでは換気を行い、共用する物品は定期的に消毒している。
- 従業員には就業時間以外にも、「3密環境を避けること」、「家族以外と会話時のマスク着用」および「手洗いなどの基本的な対策」が必要なことを説明し、実践させている。

### 4. 施設・設備の衛生管理の徹底

- 常時換気（機械または2方向の窓の開放。窓が一つしかない場合は、ドアをあける等。全開でなくても可。）、または30分に1回以上の頻度で5分程度、2方向の窓を全開（窓が一つしかない場合は、ドアを開ける等）にするなどして十分な換気を行っている。  
（※店舗が入っている施設が、建築物における衛生的環境の確保に関する法律（建築物衛生法）の対象施設にあたる場合は、施設管理者等に問い合わせの上、建築物衛生法に基づく空気環境の調整に関する基準を満たしているかを確認すること。）
- 1時間に1回程度、出入り口や券売機、トイレのドアノブなど利用者・従業員が触れるところを消毒している。
- 来店者の入れ替え時にテーブル、卓上の共用調味料や注文用のタッチパネルなどの共用物品を消毒している。
- 大皿料理の提供をさけている。大皿で提供する場合は、取り箸や小皿をつけている。
- 共通のタオルを禁止し、ペーパータオルを設置するか、または個人のタオル等の使用を促している。
- 喫煙スペースでは、密にならないようにし、会話を控えることを案内している。  

喫煙スペース	あり・なし	利用人数上限	人
会話を控えることおよび利用人数の案内方法		口頭説明・掲示・その他	
- 本認証シールを、店舗外から確認できるように掲示することができる。また、チェックリストを店内等、来店者が確認できるところに掲示することができる。