

野辺地町商工会安全・安心認証制度
感染症拡大防止チェックシート
感染症拡大防止対策に係る基準（飲食業）

記入方法

・対策内容を実施してある場合は事業所チェック欄に☑を記入下さい

※すべて実施されていることが認証の条件となります

・青森県「あおもり飲食店感染防止対策認証制度」の認証店は提出の必要はございません

1. 入店・注文・支払い

NO	事業所 チェック欄	対策内容
1	<input type="checkbox"/>	店内入口に消毒設備を設置し、入場時等に、手指消毒を実施するよう表示しているか
2	<input type="checkbox"/>	順番待ち等により列が発生する場合は、マスク着用のうえ最低1 mの来店者同士の対人距離を確保するための誘導などを行っているか
3	<input type="checkbox"/>	レジ等での対面接客時に、アクリル板、透明ビニールカーテン、パーティションなどで遮蔽するほか、コイントレイを介した受け渡し、またはキャッシュレス決済を導入しているか

2. 来店者の感染症予防

NO	事業所 チェック欄	対策内容
4	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 対象外	店内に音楽を流している場合は音量を低減させ、大声での会話を避けるように注意喚起を行っているか
5	<input type="checkbox"/>	トイレの入り口付近（店舗側）に消毒液を設置しているか
6	<input type="checkbox"/>	トイレ使用後は、手洗いや手指消毒を実施するよう表示しているか
7	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 対象外	喫煙スペースがある場合は、人数制限により一度に利用する人数を減らす要請について表示しているか ※複数室ある場合、喫煙スペースごとに制限 利用人数上限：_____人

3. 従業員の感染症予防

NO	事業所 チェック欄	対策内容
8	<input type="checkbox"/>	マスク着用を遵守し、大声での会話を避けているか
9	<input type="checkbox"/>	業務開始前に管理表等で検温・体調確認を行い、発熱（例えば平熱より1度以上）や軽度であっても風邪症状（せきやのどの痛みなど）、嘔吐・下痢等の症状がある場合には出勤を停止させることとしているか
10	<input type="checkbox"/>	感染した、もしくは感染疑いのある従業員、濃厚接触者として判断された従業員の就業は禁止することとしているか
11	<input type="checkbox"/>	定期的に、かつ、就業開始時や他者の接触が多い場所・物品に触れた後、清掃後、トイレ使用後に、手指消毒や手洗いを実施しているか
12	<input type="checkbox"/>	顧客の正面に立たないように注意し、対人距離を確保しているか
13	<input type="checkbox"/>	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か
14	<input type="checkbox"/>	休憩スペースでは常時換気を行い、共用する物品は定期的に消毒しているか
15	<input type="checkbox"/>	従業員のユニフォームは当該日業務終了後など定期的に洗濯しているか

4. 施設・設備の衛生管理徹底

NO	事業所 チェック欄	対策内容
16	<input type="checkbox"/>	換気設備により必要な換気（1時間に2回以上）をすると共に、換気設備の清掃、整備等の維持管理を適切に行っているか、あるいは窓の開放による換気を行うため、1時間に2回以上、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）するなどして十分な換気を行っているか、また、換気のため窓やドアを開放している旨利用者に周知し、協力を要請する旨表示しているか

17	<input type="checkbox"/>	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か
18	<input type="checkbox"/>	他人と共用する物品や複数の人の手が触れる場所を消毒液を用いて利用者の入替時など定期的に清拭消毒しているか

5. 感染者発生に備えた対処

NO	事業所 チェック欄	対策内容
19	<input type="checkbox"/>	施設・店舗の従業員の感染が判明した場合、保健所の求めに応じて情報を提供することとしているか
20	<input type="checkbox"/>	保健所が行う調査の結果、感染者が当該施設・店舗を利用していたことが判明した場合、保健所の求めに応じて情報を提供することとしているか

6. 飲食業独自基準

①受付対応

NO	事業所 チェック欄	対策内容
21	<input type="checkbox"/>	発熱（例えば平熱より1度以上）や軽度であっても風邪症状（せきやのどの痛みなど）、嘔吐・下痢等の症状がある者は入場しないよう表示しているか
22	<input type="checkbox"/>	飲食時以外はマスク着用を要請するとともに、定期的な手洗い・手指消毒を要請しているか

②店内利用

NO	事業所 チェック欄	対策内容
23	<input type="checkbox"/>	同一グループが使用するテーブルとその他のグループが使用するテーブルの間は、相互に対人距離が最低1m以上確保できるよう配置するかアクリル板、透明ビニールカーテン、パーティション等で遮蔽しているか
24	<input type="checkbox"/>	同一テーブルでの配置については真正面での着座配置をせず、座席の間隔を最低1m以上確保できるよう配置する、あるいはパーティションを設置して遮蔽しているか

25	<input type="checkbox"/>	カウンターテーブルの席の配置については座間は最低 1 m 以上の間隔を確保するか、パーティション等を設置して遮蔽しているか
26	<input type="checkbox"/>	出入口近くに手指消毒用のアルコールを設置しているか
27	<input type="checkbox"/>	滞在時間の制限※や予約制の活用などにより同時に多数の人が集まらないようにしているか ※約 2 時間程度を目安
28	<input type="checkbox"/>	大皿は避け、料理を個々に提供する、もしくは従業員が取り分けているか
29	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 対象外	ビュッフェスタイルの場合： 料理を小皿に盛って提供する、あるいはカバーなどで保護し提供するか、またはスタッフが料理を取り分けているか また取り分け時はマスク、使い捨て手袋等の着用を徹底しているか
30	<input type="checkbox"/>	卓上の共用調味料、ポット等の設置を避けるか、これらを客入れ替え時に消毒しているか
31	<input type="checkbox"/>	お酌や回し飲み、スプーンや箸等の食器の共有や使い回しは避けるように注意喚起を行っているか
32	<input type="checkbox"/>	個室を使用する場合は、常時換気を行っているか
33	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 対象外	カラオケサービスがある場合： 歌唱時にマスクを着用するよう要請し、マイクは都度消毒液（消毒用アルコール等）で清拭しているか
34	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 対象外	カラオケサービスがある場合： デュエット時などを含め、1 m 以上の対人距離を確保することを要請する旨表示しているか、又はアクリル板等のパーティションによる仕切りを設置しているか

35	<input type="checkbox"/>	アルコールを提供している場合： 感染者の発生に備え、来店代表者に氏名、電話番号を確認する旨を表示し、1ヶ月間（可能な限り3ヶ月間）保管しているか
----	--------------------------	---

現地調査日 2021年 月 日

店舗名

事業主署名

認証

スタッフ名

認証

スタッフ名

※この認証は感染しないことを保証するものではありません。