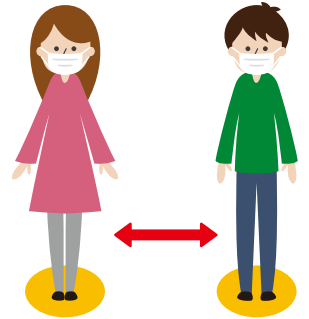


# 新型コロナウイルス 感染予防対策チェックシート

新型コロナウイルス感染症への対策をとりながら、事業を継続するためのポイントをご紹介します。  
以下に記載する感染予防対策のうち、取り組んでいるものは☑、業態上該当しないものは☐を記入してください。

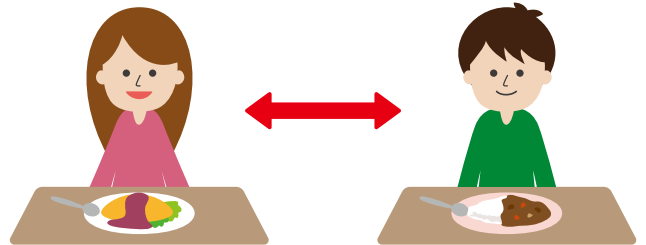
## 入店時

- 店の入口へ掲示をする  
(例)・発熱や咳等の症状があるお客様の店内飲食お断り  
・食事中以外はマスク着用をお願い
- 店舗入口や手洗い場所へ消毒液を設置する
- 順番待ちは2m(最低1m)の間隔を空けるように誘導(テープ等)する
- 混み合う場合は入店を制限する



## 配席

- 客席の配置を工夫する  
(例)・2m(最低1m)の間隔を空けて横並び  
・アクリル板等を設置し区切る
- 他グループとの相席は避ける



## テーブルサービス

- 注文は、お客様の側面で間隔を保って受ける
- お客様が入替わる都度、テーブル・カウンターを消毒する
- 大皿は避けて、料理は個々に提供する
- お酌や回し飲みを避けるよう、掲示する
- 個室の利用後は十分に換気する



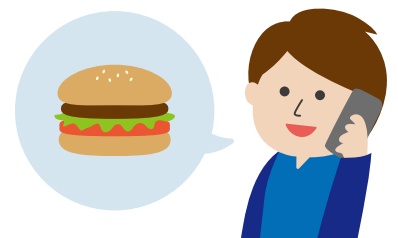
## お会計

- 食券を販売している店舗は、券売機を定期的に消毒する
- 可能であれば、電子マネーを導入する
- 現金、カード等は手渡しせず、トレイを利用する
- レジにアクリル板等の仕切りを設置する



## テイクアウトデリバリー

- お客様の店内滞留時間を短くするために、事前予約注文を受け付ける
- テイクアウト客と店内飲食客の動線を区別し、接触を避けるように工夫する
- 食中毒予防のため、料理は早めに食べるよう伝える
- 料理の受渡しは手指を消毒してから行う
- 指定場所に料理を置く等、接触しないように受渡しをする
- 配達に使用する運搬ボックス等は使用の都度、消毒する



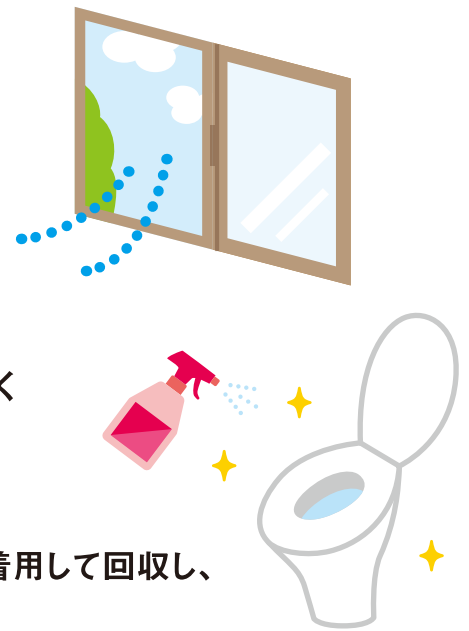
## 従業員の安全衛生管理

- 従業員は必ず出勤前に体温を計り、発熱や風邪の症状がみられる場合は、店舗責任者に電話等で報告し、休む
- 感染した従業員、濃厚接触者と判断された従業員の就業は禁止する
- マスクやフェイスガードを適切に着用し、頻繁かつ適切な手洗いを徹底する
- ロッカールームや控え室の換気を徹底する



## 店舗の衛生管理

- 店内の換気を徹底する(窓・ドア等の開放、換気扇の常時使用等)
- 店内清掃を徹底し、ドアノブ等、多数の人が触れるところは定期的に消毒する
- テーブルやイス、メニュー、タッチパネル等はお客様の入れ替わる都度、消毒する
- 卓上には調味料・冷水ポット等を置かないようにする  
※撤去が難しい場合はお客様が入れ替わる都度、消毒する
- ビュッフェやサラダバーの食品・ドリンクを保護する  
(例)・カバーを設置する  
・あらかじめ小分けにしておく  
・トング類は頻繁に消毒あるいは交換する  
・手袋を着用する
- トイレの清掃を徹底する  
(例)・清掃時間を記入し、掲示する  
・ドアやレバー等、多数の人が触れる箇所はこまめに消毒する
- トイレのハンドドライヤーは使用を中止し、ペーパータオルを置く
- 厨房の調理設備・器具の一般的な衛生管理を徹底する
- ユニフォームや衣服はこまめに洗濯する
- 鼻水や唾液などがついた可能性のあるごみは手袋・マスクを着用して回収し、ビニール袋等に密封して捨てる



上記項目以外に、「新しい生活様式」実践例や各業界団体ガイドライン※を踏まえて、取り組みを実践してください。

※新型コロナウイルス感染症対策の基本的対処方針(改正)に基づく外食業の事業継続のためのガイドライン

該当する全項目に取り組む事業者は、店舗掲示用の「取組宣言シート」を配布します。

チェック項目への記載及び以下の事項に同意の上、本シートを市内最寄りの商工会議所や商工会に提出してください。

### 同意事項

- ・記入内容に虚偽がないことを誓約します。
- ・事業者に対し、感染予防対策について直接確認をさせていただく場合があります。
- ・記入内容に虚偽がある場合は、「取組宣言シート」を回収させていただきます。
- ・事業所名を地域の商工会議所又は商工会のホームページ等に取組宣言店として公表させていただきます。

私は、上記事項に同意します。

事業所  
所在地

事業所名  
代表者名

電話番号

令和 年 月 日