

# 感染防止対策チェック項目【レストラン、料理店、居酒屋等】

店舗名： \_\_\_\_\_

## 1. マスク等の着用・手洗い消毒の徹底

---

- 従業員にマスクやフェイスガード等の着用を徹底するよう周知している。
- 消毒液等を設置し、従業員や利用者に対して、水と石鹸を使った手洗いや消毒の徹底を周知している。
- 咳・くしゃみをする際に、マスクやティッシュ・ハンカチ、袖を使って、口や鼻をおさえる等咳エチケットを守るよう徹底している。

## 2. 人と人との距離

---

- 床に目印を表示する等の行列整理や事前予約制の導入等混雑しないよう工夫をしている。
- 座席の間隔や利用者とスタッフ間の人と人との距離を確保するよう工夫をしている。
- 対面する場面では、ビニールカーテン等の遮断物を設置する等、極力接触しないようにしている。

## 3. 「3密の回避」(密閉、密集、密接)

---

- 店内では、3密を避ける工夫をしている。(入場者、滞在時間制限など)
- 扉や窓を開ける等、定期的な換気を実施している。

## 4. 施設の清掃・消毒

---

- 複数の人が使用する共用スペースや物品を極力減らし、トイレなど共用箇所は定期的な消毒を徹底している。
- 使用済み物品を回収は手袋の着用や、回収後の手洗いや手指の消毒を徹底している。
- 使用済みの物品や消耗品は、密閉しビニール袋等で縛って捨て、捨て終わったら、手洗いや手指の消毒を徹底している。

## 5. 利用者・スタッフの体調管理

---

- 従業員に出勤前に検温や体調確認をさせ、毎日報告させている。
- 従業員が体調不良を訴えたときは、休養を取るよう徹底している。
- 利用者に対して、熱がある場合は利用を控えるよう依頼している。
- 従業員や利用者に対して、接触確認アプリ「COCOA」をインストールし、日ごろから利用するよう周知している。

## 6. 業種ごとのチェック項目 <http://www.jfnet.or.jp/contents/safety/>

---

- 料理は大皿を避け個々に提供する、取り分け用の箸やトングをつける、相席を避ける等の工夫を行っている。
- これらの他にも業界団体のガイドライン等を参照し、様々な場面で感染防止対策を実践している。

確認団体： \_\_\_\_\_

ステッカー配布日： \_\_\_\_\_