

出雲崎町飲食店等誘客支援事業

新型コロナウイルス感染症 感染拡大防止チェックシート

1. 施設の清掃・消毒

- 店舗内の適切な換気設備の設置と定期的な換気を行っている。
- 二酸化炭素濃度測定器を設置している。
- 店舗内及び送迎車両で、複数の人が触れる場所の清掃・アルコール消毒をこまめに行っている。
- 店舗入口、化粧室等手洗い場にアルコール消毒液を設置している。
- 清掃・消毒・ごみ回収は手袋・マスクを着用し、事後に手洗い・手指消毒を徹底している。

2. 従業員の体調管理等

- 始業時における従業員の健康状態の確認（検温、体調の確認）を行っている。
- 従業員のマスクの着用を徹底している。着用していない場合は配付している。
- 従業員は手指のアルコール消毒を行ってから入店している。
- 体調不良の従業員に休養を促し、勤務中に体調不良になった者はただちに帰宅させている。

3. 利用者への対応等

- 発熱や咳などの症状のある者は入店をご遠慮いただくよう周知している。
- 検温の協力をお願いしている。
- 食事中以外はマスクの着用をお願いしている。
- 入店時にアルコール消毒液での手指消毒をお願いしている。
- 従業員も含めて対人間隔を確保し、大声で会話しないよう周知している。
- 会計はキャッシュレスまたはコイントレイの利用等で非接触型の処理をしている。
- レジにアクリル板等の仕切りを設置している。
- 座席等、利用者同士の間隔（1m以上）を空けるか、パーテーションで区切っている。
- テーブル席又はカウンター席にパーテーションを設置している。
- 利用者が入れ替わる都度、テーブル・メニュー等を消毒している。
- 料理は大皿を避け個々に提供する、従業員が取り分ける等の工夫を行っている。
- お酌、グラスやお猪口の回し飲みを避けるようお願いしている。
- 上記以外に、業界団体のガイドラインも参照しながら、取組を実践している。

<http://www.jfnet.or.jp/conents/safety/>