

# 新型コロナウイルス感染症の 拡大防止チェックシート



## 【飲食店（一般食堂・レストラン等）】

※テイクアウトやデリバリーを含む

確認項目	チェック欄
<b>1. マスクの着用・手洗いの徹底</b>	
消毒備品を入り口等各所に設置し、利用客に手指消毒を促すとともに、食事中以外のマスク着用について周知している。トイレには、手洗い用の石鹸やペーパータオルを設置している。	
従業員に、注文の受付、配膳や会計などの前後において、こまめな手洗いや手指消毒を徹底するよう周知している。また、マスクの着用を徹底し、着用していない場合は配布等に努めている。	
タオル等を共用しない、ユニフォームや衣類をこまめに洗濯するなど、衛生管理を徹底している。	
<b>2. 「3つの密（密閉、密集、密接）」を避ける行動</b>	
3密が予想される場合、整理券の配布や入店者数・滞在時間の制限等を行っている。	
ドアや窓を開け、扇風機を外に向けて使用するなど、定期的な換気を行っている（個室含む）。	
従業員の休憩室等ではできる限り換気し、休憩時に対面で食事や会話をしないようにしている。	
<b>3. ソーシャルディスタンスの確保</b>	
順番まちの行列の整理や床への目印の表示、オンライン予約等の活用により混雑を回避している。	
座席を一席おきにする、対面の着席を避けるなど対人間隔を確保し、大声で会話しないよう周知している。	
カウンター等、対面が想定される場所や隣の席との間へのパーティションなど、遮る物を設置している。	
支払い時のキャッシュレス決済導入、トレーでのおつりの受け渡しなどで接触機会を低減している。	
<b>4. 施設の清掃・消毒</b>	
複数の人が触れる場所や物品を極力減らし、難しい場合はこまめに清掃・消毒している。	
券売機、ドアノブ等、多数の人が触れる箇所を定期的に消毒している。	
入店者の入れ替え時に、テーブル、メニュー、卓上ベル、備え付けの調味料容器等を消毒している。	
洗面所には石鹸やペーパータオルを設置し、エアータオルの使用は中止している。	
トイレ周り（水道の蛇口・ドアノブ等含む）は、定期的に拭き上げ消毒を実施している。	
清掃・消毒・ゴミ回収は手袋・マスクを着用し、事後に手洗い・手指消毒を行っている。	
<b>5. 利用者・従業員の体調管理</b>	
発熱や咳などの症状がある方は、入店をご遠慮いただくようお願いするなどの対応を行っている。	
毎日、従業員の体温、体調を確認している。	
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。	
管轄の保健所の確認や利用客の連絡先の把握など、感染者等の発生に備えた取組を行っている。	
<b>6. その他</b>	
大声の会話にならないよう、BGMの音量を下げている。	
ドリンクは個々の注文にするか、ドリンクバーの場合は、定期的に操作ボタンの消毒、トング等を使用しない氷の提供を行っている。	
大皿での提供やサラダバー等を避け、従業員が取り分けるか、カバーを設置するなど食品を保護し、頻回にトングの交換を行っている。	
回し飲み、箸やフォークの共用は控えるよう注意喚起を行っている。	