

新型コロナウイルス感染症対策チェックリスト(飲食店等向け) 改訂版

(16のチェック項目)

1. 店舗の衛生管理等

- 1 利用客が密集・密接にならないような座席の配置や、飛沫を防ぐ仕切りの設置など、店舗の形状等に合わせた工夫を行う。
バイキングの場合は、料理に利用者の飛沫を防ぐ仕切りの設置などの工夫を行って
- 2 いる。また、トング等不特定多数が使用するものは、こまめに消毒するか、こまめに交換する。
- 3 店舗内(厨房、バックヤード含む)は、定期的に外気を取り入れる等の換気を行う。
- 4 店舗内(厨房、バックヤード含む)の清掃を徹底し、ドアノブ、券売機等の不特定多数の人が触れる箇所はこまめに消毒等を行う。
- 5 テーブル、イス、メニューブック等は、利用客が入替わる都度等、こまめに消毒等を行う。
- 6 トイレ等の手洗い場には、消毒効果のある石鹼等をおく。またハンドドライヤーは中止し、各々が使用できる使い切りのペーパータオル等に切り替える。

2. 従業員の衛生管理等

- 7 勤務前等に、体温と体調の確認等の健康チェックを行う。発熱や風邪症状がある場合は休ませる。
また、新型コロナウイルス感染症に感染した疑いがある場合は、「新型コロナウイルス感染症に従業員がかかったら」に基づき対応する。
- 8 勤務中は、マスクを着用し、こまめに手指等の消毒を行う。また、店内の清掃、消毒作業等を行う場合は手袋をつけて行う。
- 9 マニュアルや作業チェックリストを作成し、漏れの内容に感染症対策を取組む。

3. 利用客への対応

- 10 店舗の取組む感染症対策や、利用客向けの注意事項等について、張り紙や案内板等で周知する。また利用客に順守をお願いする。
- 11 店舗入口等に消毒液を置き、利用客の手指等の消毒をしてもらう。
- 12 差別や偏見による不当な入店拒否は行わない。
- 13 会計時は、手渡しで現金等のやり取りを行わないようコイントレイを活用するなど工夫を行う。
- 14 個々の器での料理提供や、従業員が取り分けるなど、複数が同一の料理に接触しないよう料理の提供方法を工夫する。
- 15 順番待ち等など行列が起こった場合は、できるだけ2m間隔を保つよう従業員の声掛けやテープ等で間隔を空けるよう誘導する等の工夫を行う。
- 16 テイクアウトを行う場合、テイクアウト利用客と店舗利用客で店舗内が密接にならないように導線を分けるなどの工夫を行う。