

## 客席のある飲食店における感染予防対策自主点検票

事業所名称

点検項目	点検内容	チェック欄	点検のポイント
施設の管理	施設・設備の清掃・消毒	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・毎日店内を清掃し、テーブル、カウンター、椅子、ドアノブ、手すり、メニュー表、呼び出しボタンなど、手が触れる機会が多い箇所の消毒を行っている。</li> <li>・お客様が入れ替わる都度、施設、設備、備品の消毒を行っている。</li> </ul>
	感染予防のための資材	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・店内入口や手洗い場所に、手指消毒用エタノールなどの消毒液を設置している。</li> <li>・感染予防に必要な資材(マスク、ペーパータオル等)を十分に備えている。</li> </ul>
	施設の換気	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ドア・窓等の定期的な開放、換気扇の常時使用など、十分な換気を行っている。</li> </ul>
	客席の配置	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・お客様の座席間隔を広く取って十分な身体的距離を確保できるようにしている。(できるだけ2m(最低1m))</li> <li>・客席やカウンター席では、真正面の配置を避ける、または遮蔽板(アクリル板、ビニルカーテン等)を設置するなど、飛沫感染予防に配慮している。</li> </ul>
	ゴミの廃棄	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・鼻水、唾液などが付いたゴミは、フタ付きのゴミ箱やビニール袋に密閉して廃棄している。</li> <li>・ゴミ出しを行う場合は手袋やマスクを着用している。</li> </ul>
	トイレの清掃・消毒	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・トイレは毎日清掃し、ドアノブ、レバーなどの不特定多数のお客様が触れる箇所の消毒を行っている。</li> <li>・ハンドドライヤーの使用は避け、ペーパータオルを使用している。</li> </ul>
従業員	従業員の健康管理	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・出勤前に検温して発熱の有無を確認している。</li> <li>・発熱や咳などの症状がある場合は、店舗責任者に報告させ、勤務させないような措置をとっている。</li> <li>・従業員自らが感染しないよう、日頃から感染予防に努めている。</li> <li>・感染者や濃厚接触者と判断された従業員は就業させないようにしている。</li> </ul>
	手洗いの励行	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・業務中は、こまめに手指の洗浄・消毒を行っている。</li> </ul>
	マスク・服装	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・接客時や店員同士の会話時にマスクを着用するなど咳エチケットを実践している。</li> <li>・ユニフォームは毎日洗濯されたものに交換している。</li> </ul>
お客様への対応	健康確認	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・発熱や咳などの症状がある場合は店内での飲食をお断りさせていただき、旨の呼びかけや掲示をしている。</li> </ul>
	マスクの着用	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食事中以外のマスクの着用を呼びかけたり、掲示を行っている。</li> <li>・会話を控えめにさせていただきよう呼びかけている。</li> </ul>
	受付・会計	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・お客様同士の間隔がとれるよう、施設の規模に応じた来店制限や予約の受付をしている。</li> <li>・会計時は、マスク着用や遮蔽板の設置、お客様の側面に立つなどの飛沫防止対策をとっている。</li> <li>・カード決済やコイントレイなど現金を直接手渡ししないような方法で会計を行っている。</li> </ul>
	接客	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・注文を受けつけるときは、お客様の側面に立ち、真正面とならないようにしている。</li> </ul>
	配膳・食事	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大皿での料理提供は避けて、個々に料理を提供している。</li> <li>・お酌やグラスの回しのみは避けるよう、呼びかけている。</li> <li>・ビュッフェやサラダバーなどは、飛沫が防止できるよう、保護している。</li> </ul>