やまぐち安心飲食店認証制度 認証基準チェックシート

○該当しない項目を除き、全ての項目を実施し、チェックしてください。

1 来店者の感染症予防	
1	☐ 店内入口及び通路等に消毒設備を設置するとともに、入店時に必ず、従業員が来店者に呼びかけ、手指消毒を実施する。
2	☐ 順番待ち等により列が発生する場合は、最低1m（マスク着用のない場合は2m）の来店者同士の対人距離を確保するための誘導・表示などを行う。
3	☐ レジ等での対面接客時に、アクリル板、透明ビニールカーテンなどで遮蔽し、コイントレイを介した金銭の受け渡し、またはキャッシュレス決済を導入する。現金等の受け渡し後には手指消毒を行う。
4	☐ 発熱（例えば平熱より1度以上）や軽度であっても風邪症状（せきやのどの痛みなど）、嘔吐・下痢、倦怠感等の症状がある者は入店しないよう表示する。
5	☐ 来店者に以下の事項の徹底を表示と呼びかけにより要請する。 <ul style="list-style-type: none"> ・ 飲食時以外のマスク着用、咳エチケット ・ 定期的な手洗い・手指消毒（離席する際の手指消毒） ・ お酌や回し飲み、スプーンや箸などの食器の共有や使い回しをしない。 ・ 大声での会話を避ける。
6	☐ テーブル間の配置は、次の いずれか を満たすこと（該当しない場合☒） ☐ 相互に対人距離が1m以上確保できるよう配置する。 ☐ アクリル板（目を覆う程度の高さ以上のものを目安）、透明ビニールカーテン、パーティション等（以下「パーティション等」）で遮蔽する。
7	☐ 同一テーブル内の配置は、次の いずれか を満たすこと。（該当しない場合☒） ※少人数の家族、介助者同席の高齢者・乳幼児・障害者等が対面での着座を希望する場合は除く。 ☐ 真正面での着座配置をしない。座席の間隔を最低1m以上確保できるよう配置する。 ☐ テーブル上にパーティション等を設置して遮蔽する。
8	☐ カウンターテーブルでの配置は、次の いずれか を満たすこと。（該当しない場合☒） ☐ 席間は1m以上の間隔を確保する。 ☐ テーブル上にパーティション等を設置して遮蔽する。
9	☐ 滞在時間の制限（2時間程度を目安）や予約制の活用等により同時に多数の人が集まらないようにする。
10	☐ 大皿料理については、次の いずれか を満たすこと（該当しない場合☒） ☐ 大皿は避け、料理を個々に提供する。 ☐ 大皿で提供する場合は、従業員が取り分ける。又は人数分の取り箸や小皿を提供する。
11	☐ ビュッフェスタイルでは、次の いずれか を満たすこと。（該当しない場合☒） ☐ 利用者が一回の料理取り分けごとに新たな小皿を使用するとともに、飛沫がかからないようにカバーを設置するなど食品・ドリンクを保護し、取り分け時はマスク、使い捨て手袋等の着用を徹底する。 ☐ 料理をあらかじめ小皿に盛って提供する。 ☐ 従業員が料理を取り分ける。
12	☐ 卓上の共用調味料、ポット、メニュー等の設置を避けるか、これらを客入れ替え時に消毒する。
13	☐ トイレに蓋がある場合は、蓋を閉めて汚物を流すように表示する。トイレ使用後は、手洗いや手指消毒を実施するよう表示する。
14	☐ 喫煙スペースがある場合は、一度に利用する人数を減らす、人と人との距離を保つ等により、3つの密を避けるよう要請する。（該当しない場合☒）

2 従業員の感染症予防	
15	☐ 常にマスクを着用し、咳エチケットを徹底する。大声での会話を避ける。
16	☐ 業務開始前、業務中に検温・体調を確認し、発熱や軽度であっても風邪症状（せきやのどの痛みなど）、嘔吐・下痢等の症状がある場合には、出勤を停止させる。
17	☐ 感染した、もしくは感染疑いのある従業員、濃厚接触者として判断された従業員の就業は禁止する。
18	☐ 就業開始時や他者の接触が多い場所・物品に触れた後、清掃後、トイレ使用后等に手指消毒や手洗いを実施する。
19	☐ 注文の受付や料理提供にあたっては、利用者の正面に立たないように注意し、対人距離を確保する。
20	☐ 休憩スペースでは、マスクを着用し、一度に休憩する人数を減らし、対面での食事や会話を避ける。
21	☐ 休憩スペースでは十分な換気（換気基準は「3. 施設・設備の衛生管理の徹底」のとおり）を行い、共用する物品は1日1回以上消毒する。
22	☐ 従業員のユニフォームは当該日業務終了後、原則として毎日洗濯又は消毒する。
23	☐ 従業員に対し、感染疑いがある場合は検査結果が判明するまで出勤を控えること等、感染拡大を防止する上で適切な行動を徹底するための研修機会を提供する。
3 施設・設備の衛生管理の徹底	
24	室内の換気については、以下の いずれか を満たすこと。 ☐ 【建築物における衛生的環境の確保に関する法律の対象施設】（該当しない場合☒） （床面積 3,000 m ² 以上の商業施設等） ☐ 法に基づく空気環境の調整に関する基準を満たしているか確認し、満たしていない場合は、換気設備の清掃、整備等の維持管理を適切に行う。 ☐ 【建築物における衛生的環境の確保に関する法律の対象外の施設】（該当しない場合☒） 以下の いずれか を満たすこと。 ☐ 窓の開放による換気の場合は、1時間当たりの換気回数を2回以上確保するため、30分に1回、5分程度、2方向の窓を全開（窓が一つしかない場合は、ドアを開ける）する等して十分な換気を行う。また、換気のため窓やドアを開放している旨利用者に周知し、協力を要請する。 ☐ 換気設備により必要換気量（一人あたり毎時 30 m ³ ）を確保すること。必要換気量が足りない場合は、入店者数を調整して一人あたりの必要換気量を確保するとともに、換気設備の清掃、整備等の維持管理を適切に行う。 ☐ 二酸化炭素測定器を設置の上、二酸化炭素濃度 1,000ppm 以下を維持するよう適切な換気を行う。
25	☐ 共通のタオルを禁止し、ペーパータオルを設置するか、または個人のハンカチ等の使用を促す。
26	☐ テーブルや他人と共用する物品など、複数の人の手が触れる場所を消毒用アルコールや次亜塩素酸ナトリウム、市販の界面活性剤含有の洗浄剤を用いて利用者の入替時など定期的に清拭消毒する。トイレの床は、毎日アルコール等で消毒する。
27	☐ ゴミを回収する者はマスクや手袋を着用し、作業後、必ず手を洗う。
28	☐ 食品残さ、鼻水、唾液などが付着した可能性のあるゴミ、おしぼり等は、ビニール袋に密閉して処理する。
4 チェックリストの作成・公表	
29	☐ 各施設・事業者は、施設内のリスク評価をしたうえで、清掃・消毒、換気等の具体的な方法や手順を定めたチェックリストを作成するとともに、当該チェックリストによる毎日の確認について、店内掲示等により公表する。
5 感染者発生に備えた対処方針	
30	☐ 感染リスクの早期把握のため、国が提供する濃厚接触通知アプリ等の利用を呼びかける。