

⑤参加店感染予防対策リスト いちよし、によし、さんよし、みよし！笑顔がいいじゃん！！プレミアム商品券・食事券参加店舗感染防止対策リスト

令和3年8月1日時点で次のすべての項目を満たすようご対策ください。

(右の空欄にチェック「✓」をし、該当しない項目は「－」としてください。)

【共通】

1 来店者の感染症予防

1	店内入口に消毒設備を設置し、入場時等に、手指消毒を実施するよう表示する。	
2	順番待ち等により列が発生する場合は、マスク着用の上、最低1mの来店者同士の対人距離を確保するための床表示などを行う。	
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、パーティションなどで遮蔽するほか、コイントレイを介した受け渡し、またはキャッシュレス決済を導入する。	
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・下痢等の症状がある者は入場しないよう表示する。	
5	店内（飲食店においては飲食時以外）でのマスク着用を周知する。	
6	店内BGMの音量を低減させ、大声での会話を避けるように注意喚起を行う。飲食店においては黙食を促す。	
7	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などにより、3つの密を避けるよう要請する。	
8	食品を取り扱っている店舗については、試食の提供は控える。	

2 施設・設備の衛生管理

9	窓の開放による換気を行うため、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）するなど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する。	
10	トイレの蓋を閉めて汚物を流すように表示する。	
11	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。	
12	ハンドドライヤー、共通のタオルを禁止し、ペーパータオルを設置するか、または個人のタオル等の使用を促す。	
13	他人と共用する物品や複数の人の手が触れる場所を消毒用エタノール等で定期的に清拭消毒する。	
14	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。	

3 従業員の感染症予防

15	マスク着用を遵守し、大声での会話を避ける。	
16	業務開始前に検温・体調確認を行う。 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・下痢等の症状がある場合には、出勤を停止させる。	
17	定期的に、かつ、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、トイレ使用後に、手指消毒や手洗いを実施する。	
18	利用者からの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注意し、対人距離を確保する。	
19	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。	
20	休憩スペースでは十分な換気を行い、共用する物品は定期的に消毒する。	
21	従業員のユニフォームは当該日業務終了後など定期的に洗濯する。	

4 チェックリストの作成・公表

22	各施設・事業者は、施設内のリスク評価をしたうえで、具体的な方法や手順、清掃・消毒の頻度、人と人との間隔の開け方などを定めて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公表(店内に掲示等)する。	
----	--	--

5 感染者発生に備えた対処方針

23	施設の従業員の感染が判明した場合保健所の指示・調査等に誠実かつ積極的に対応・協力して、当該施設からの感染拡大防止策を講じるとともに、必要に応じ感染の可能性のある営業日など感染拡大防止のための情報を公表する。	
24	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。	
25	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など、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。	
26	保健所が行う積極的疫学調査の結果、感染者が当該施設を利用していたことが判明した場合、保健所の助言・指示等に誠実かつ積極的に対応・協力して、当該施設を媒介とした感染拡大を防止する対策を講じるとともに、必要に応じ感染の可能性のある営業日など感染拡大防止のための情報を公表する。	

【飲食店】

1	送迎車がある場合は、乗車人数を制限する。※複数台ある場合、車両ごとに制限	
2	送迎車がある場合は、送迎車の運転席と後部座席をアクリル板・透明ビニールカーテン等で遮蔽する。	
3	テーブル間の配置についてはいずれかを満たすこと 同一グループが使用するテーブルとその他のグループが使用するテーブルの間は、相互に対人距離が最低1m以上確保できるよう配置する。 同一グループが使用するテーブルとその他のグループが使用するテーブルの間を、アクリル板、透明ビニールカーテン、パーティション等で遮蔽する。	
4	同一テーブルでの配置については次のいずれかを行う。 ※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。	
5	滞在時間の制限※や予約制の活用などにより同時に多数の人が集まらないようにする。 ※2時間程度を目安。入店時の説明、又は店内への掲示により周知する。	
6	大皿は避け、料理を個々に提供する。もしくは従業員が取り分ける。	
7	ビュッフェスタイルでは、次のいずれかを行う。 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及び取り分け用の tong や箸を共有としないことを徹底する。 料理を小皿に盛って提供するか、スタッフが料理を取り分ける。	
8	卓上の共用調味料、ポット等の設置を避けるか、これらを客入れ替え時に消毒する。	
9	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は避けるように注意喚起を行う。	
10	個室を使用する場合は、十分な換気を行う。	

選択数

店舗名

記入者