

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	<input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> 順番待ち等により列が発生する場合は、来店者同士が触れ合わない程度の間隔を確保するよう誘導・表示などを行う。
3	<input type="checkbox"/> レジ等での会計時における現金等の受け渡し後には手指消毒を行う。
4	<input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> 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。 ・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） ・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。
テーブル間の配置は、次のいずれかを満たすこと。（該当しない場合こちらを選択□）	
6	<input type="checkbox"/> 相互に対人距離が1m以上確保できるよう配置する。 <input type="checkbox"/> アクリル板、透明ビニールカーテン等（以下「パーティション等」）（目を覆う程度の高さ以上のものを目安）で遮蔽できるようにする。
同一テーブル内の配置は、次のいずれかを満たすこと。（該当しない場合こちらを選択□）	
7	<input type="checkbox"/> 真正面での着座配置をしないなど、座席の間隔を1m以上確保できるよう配置する。 <input type="checkbox"/> テーブル上にパーティション等を設置して遮蔽できるようにする。 ※いずれにおいても少人数の家族や日常的に接している少人数の知人等の同一グループ、介助者同席の高齢者・乳幼児・障害者等が同席する場合は除く。
カウンターテーブルの配置は、次のいずれかを満たすこと。（該当しない場合こちらを選択□）	
8	<input type="checkbox"/> 席間は1m以上の間隔を確保する。 <input type="checkbox"/> テーブル上にパーティション等を設置して遮蔽できるようにする。 ※いずれにおいても少人数の家族や日常的に接している少人数の知人等の同一グループ、介助者同席の高齢者・乳幼児・障害者等が同席する場合は除く。
ビュッフェスタイルでは、次のいずれかを満たすこと。（該当しない場合こちらを選択□）	
9	<input type="checkbox"/> 一回の料理取り分けごとに新たな小皿を使用する。また、取り分け用のトングや箸を共用とする場合は、手指の消毒を徹底する。 <input type="checkbox"/> 料理をあらかじめ小皿に盛って提供する。 <input type="checkbox"/> 従業員が料理を取り分ける。
10	<input type="checkbox"/> 卓上に共用調味料、ポット、メニュー等を置く場合、これらを適時消毒する。
11	<input type="checkbox"/> 待合席や喫煙スペース等の店内の一箇所に利用者が集まるなど、3つの密が発生しないよう留意する。

2 従業員の感染症予防	
12	<input type="checkbox"/> 大声を出さないことを徹底する。
13	<input type="checkbox"/> 業務開始前、業務中に検温・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、勤務しないよう呼びかけるなど、感染した、もしくは感染疑いのある従業員が勤務しないよう徹底する。 ※感染疑い時などに検査を受けた際は、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従業員に周知する。
14	<input type="checkbox"/> 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。
15	<input type="checkbox"/> 休憩スペースでは、必要に応じ一度に休憩する人数を減らすなど、密を回避するとともに、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。
16	<input type="checkbox"/> 従業員のユニフォームは当該日業務終了後など、定期的に洗濯又は消毒する。
3 施設・設備の衛生管理の徹底	
	室内の換気については、①、②のいずれかを満たすこと。
	①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の場合（床面積3,000㎡以上の商業施設等）
	<input type="checkbox"/> 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。
	②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（次のいずれかを満たすこと）
17	<input type="checkbox"/> 窓の開放による換気の場合は、適切な換気量の確保のため、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。 <input type="checkbox"/> 換気設備により必要換気量（一人あたり毎時30㎡）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。 <input type="checkbox"/> 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。
18	<input type="checkbox"/> 共通のタオルを使用しない。
19	<input type="checkbox"/> 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は消毒用エタノールや次亜塩素酸ナトリウム等を用いて適時清拭消毒する。トイレの床は、適時アルコール等で消毒する。
20	<input type="checkbox"/> 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し、作業後に手を洗う。