

感染予防対策チェックシート

[Ver. 2.0] (R2.8.24)

評価基準	A : 適切に行われている、あるいは十分である。
	B : 適切に行われているが改善が必要、あるいは十分でない。
	C : 不適切である、あるいは行われていない。
	Z : 判定不能 (当該施設では実施の必要がない項目、確認が行えない項目)

店舗・施設名 : _____

自己評価 年月日 : 令和 ____ 年 ____ 月 ____ 日

第三者評価 年月日 : 令和 ____ 年 ____ 月 ____ 日

第三者評価担当者 : _____

ステッカー配布基準

『C 評価』が一つも無い場合、ステッカーを配布する。

点検項目	点検内容															
1 最適化の	(1) 感染症対策の最適化 <ul style="list-style-type: none"> ① 業界団体 ((一社)日本フードサービス協会、(一社)全国生活衛生同業組合中央会 等) が策定した、ガイドラインを参考にし、店舗の状況に応じた対策に取り組んでいる。 ② 感染状況、フェーズに応じて、実施すべき対策を検討している。 ③ 月に1回程度、感染症対策の見直しを行っている。 															
	(1) 施設・設備の清掃・消毒 <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">① 毎日店内を清掃している。</td> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 35%;">ドアノブ</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">② 手が触れる機会が多い箇所の消毒を行っている。</td> <td rowspan="4" style="text-align: center; vertical-align: middle;">点検箇所 ポイント</td> <td>電気スイッチ</td> </tr> <tr> <td>蛇口</td> </tr> <tr> <td>手すり</td> </tr> <tr> <td>テーブル・カウンター</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">③ お客様が入れ替わる都度、消毒を行っている。</td> <td rowspan="4" style="text-align: center; vertical-align: middle;">点検箇所 ポイント</td> <td>椅子</td> </tr> <tr> <td>メニュー表</td> </tr> <tr> <td>呼び出しボタン</td> </tr> <tr> <td></td> </tr> </table>	① 毎日店内を清掃している。		ドアノブ	② 手が触れる機会が多い箇所の消毒を行っている。	点検箇所 ポイント	電気スイッチ	蛇口	手すり	テーブル・カウンター	③ お客様が入れ替わる都度、消毒を行っている。	点検箇所 ポイント	椅子	メニュー表	呼び出しボタン	
	① 毎日店内を清掃している。		ドアノブ													
② 手が触れる機会が多い箇所の消毒を行っている。	点検箇所 ポイント	電気スイッチ														
		蛇口														
		手すり														
		テーブル・カウンター														
③ お客様が入れ替わる都度、消毒を行っている。	点検箇所 ポイント	椅子														
		メニュー表														
		呼び出しボタン														
(2) 感染予防のための資材 <ul style="list-style-type: none"> ① 店舗入口に手指消毒用エタノールなどの消毒液を設置している。 ② トイレや手洗い場所に手指消毒用エタノールなどの消毒液や石けんを設置している。または、適切な手洗方法を推奨している。 ③ 感染予防に必要な資材(消毒液、マスク、手袋、ペーパータオル等)を十分に備えている。または、すぐに入手できるよう予め手配している。 																
(3) 施設の換気 <ul style="list-style-type: none"> ① 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。 ※十分な換気(目安)…30分に1回以上、部屋の空気がすべて外気と入れ替わるまで換気。 																
(4) 客席の配置 <ul style="list-style-type: none"> ① 座席間隔を広く取り、十分な身体的距離を確保している。(できるだけ2m(最低1m)) 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。 ② 客席やカウンター席の真正面の配置を避けている。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。 																

	評価基準			自己評価	第三者評価
	A	B	C		
取り組んでいる。		-	取り組んでいない。		
検討している。		検討を予定している。	-		
月に1回見直しを行っている。		定期的に見直しを行っている。(Aよりも少ない頻度)	見直しを行っていない。		
始業前、終業後		始業前、終業後のいずれか	清掃していない。		
定期的(例:1時間に1回)に実施		不定期的(気が付いた時等)に実施	消毒していない。		
定期的(例:1時間に1回)に実施		不定期的(気が付いた時等)に実施	消毒していない。		
定期的(例:1時間に1回)に実施		不定期的(気が付いた時等)に実施	消毒していない。		
定期的(例:1時間に1回)に実施		不定期的(気が付いた時等)に実施	消毒していない。		
お客様が入れ替わる都度		不定期的(気が付いた時等)に実施	消毒していない。		
お客様が入れ替わる都度		不定期的(気が付いた時等)に実施	消毒していない。		
お客様が入れ替わる都度		不定期的(気が付いた時等)に実施	消毒していない。		
お客様が入れ替わる都度		不定期的(気が付いた時等)に実施	消毒していない。		
設置している。		-	設置していない。		
設置している。		掲示などにより、適切な手洗方法を推奨している。	設置していない。		
使用、補充のルールを定め、一定量を備蓄している。		不定期的(無くなった時等)補充、または入手先を手配している。	補充していない。入手先を手配していない。		
十分な換気を行っている。		換気を行っている。または空気清浄機を使用するなど、換気に代わる対策を実施している。	対策を実施していない。		
実施している。		可能な対応を実施している。	対策を実施していない。		
実施している。		可能な対応を実施している。	対策を実施していない。		

点検項目	点検内容
2 施設の管理	(5) ゴミの廃棄
	①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。
	②ゴミ出しを行う場合は手袋やマスクを着用している。
	(6) トイレの清掃・消毒
	①トイレは毎日清掃し、手が触れる機会が多い箇所(ドアノブ、レバー等)の消毒を行っている。
	②ハンドドライヤーの使用は避け、ペーパータオル等を使用している。
3 従業員の健康管理	(1) 従業員の健康管理
	①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。
	②出勤前の検温、健康チェックをしている。
	③体調不良時(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、勤務させないようにしている。
	④従業員自らが感染しないよう、感染リスクのある場所への移動を控えるなど、日頃から感染予防に努めている。
	(2) 手洗いの励行
	①業務中は、こまめに(※)手指の洗浄・消毒を行っている。 ※こまめに(目安)…「作業毎」「1時間に1回」のうち、どちらか間隔が短い方
	(3) マスクの着用
	①接客時や調理時等にマスクを着用している。
	(4) 服装、更衣室、休憩時
	①ユニフォーム(接客時の服装含む)、調理服はこまめに洗濯されたものに交換している。
	②従業員が利用する更衣室、休憩室等の消毒、換気を徹底している。
③従業員の休憩・食事は、3密を防ぐ取り組みを行っている。	
4 お客様への対応	(1) 受付
	①予約制や入店整理券の発行等により入店待ちの行列をつくらない。 または、順番待ちが店外に及ぶ場合は、間隔を保つように誘導するなど工夫している。
	(2) 健康確認
	①発熱・咳などの症状がある場合は店内での飲食をお断りする旨の掲示や呼びかけを行っている。
	(3) 接客
	①注文を受けつけるときは、お客様の側面に立ち、真正面とにならないようにしている。
	(4) 配膳・食事
	①大皿での料理提供(ビュッフェやサラダバー等は除く)は避けて、個々に料理を提供している。
	②お酌やグラスの回し飲み、料理のシェアは避けるよう、掲示または呼びかけを行っている。
	③ビュッフェやサラダバーにおける、接触感染予防対策(使い捨て手袋の着用、個人用トンゲ・箸の設置等)、飛沫飛散予防対策(カバーの設置等)をとっている。

評価基準			自己評価	第三者評価
A	B	C		
廃棄している。	—	不適切である。		
どちらも着用している。	マスクを着用し、ゴミ出し後に手指消毒または手洗いをしている。	どちらも着用していない。		
毎日清掃、消毒を行っている。	—	清掃、消毒を行っていない。		
ハンドドライヤーの使用を避けている。	—	ハンドドライヤーを使用している。		
ルールを定め、実施している。	実施しているが、ルールは定めていない。	ルールを定めていない。実施していない。		
ルールを定め、実施している。	実施しているが、ルールは定めていない。	ルールを定めていない。実施していない。		
ルールを定め、実施している。	実施しているが、ルールは定めていない。	ルールを定めていない。実施していない。		
ルールを定め、実施している。	実施しているが、ルールは定めていない。	ルールを定めていない。実施していない。		
こまめに行っている。	ルールを定め行っている。(Aよりも少ない頻度)	ルールを定めておらず、不定期に行っている。		
着用している。	—	着用していない。		
毎日交換している。	ルールを定め定期的に交換している。	ルールを定めておらず、不定期に交換している。		
毎日消毒、換気を行っている。	ルールを定め消毒、換気、または空気清浄機を使用するなど、換気に代わる対策を実施している。	消毒、換気を行っていない。		
行っている。	—	行っていない。		
行列をつくらない工夫をしている。または、2m以上の間隔が取れるよう対策を実施している。	行列をつくらない工夫をしている。または、1m以上の間隔が取れるよう対策を実施している。	対策を実施していない。		
検温などにより、入店をお断りしている。	掲示または呼びかけを行っている。	実施していない。		
実施している。	—	実施していない。		
個々に提供している。	感染拡大防止の工夫をしている。	従来どおり大皿で提供している。		
掲示または呼びかけを行っている。	—	実施していない。		
実施している。	—	実施していない。		

点検項目	点検内容
4 お客様への対応	(5) 会計 ①会計時における接触感染予防対策(現金を直接手渡ししない(キャッシュ決済、コイントレイの使用等))をとっている。または、金銭等の取り扱い時は適宜手指消毒するなどの対応をとっている。 ②会計時における飛沫防止対策(マスク着用、遮蔽板の設置、お客様の側面に立つ等)をとっている。
	(6) お客様への協力の要請 ①食事中以外のマスクの着用、大声を出さず、会話を控えめにさせていただくことへの協力について、掲示または呼びかけを行っている。
5 カラオケ設備の点検	(1) カラオケによる感染予防 ①手が触れる機会が多い箇所の消毒を行っている。 ②ステージと客席の間に十分なスペースを確保している。(できるだけ2m(最低1m))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。
	点検箇所 マイク リモコン タブレット端末 カラオケ機器
6 発生時の対応	(1) 万が一発生した場合の対応 ①店舗関係者の感染確認、または濃厚接触者に該当した場合、出雲保健所へ連絡し、対応について指導を受ける。 【連絡先】しまね新型コロナウイルス感染症健康相談コールセンター 0853-24-7017 (受付時間 8:30~21:00) ※コールセンターへ経緯説明、相談をされた後、出雲保健所から折り返し連絡があります。 ②出雲保健所が実施する積極的疫学調査に協力する。

	評価基準			自己評価	第三者評価
	A	B	C		
実施している。	—	実施していない。			
実施している。	—	実施していない。			
掲示または呼びかけを行っている。	—	実施していない。			
お客様が入れ替わる都度	不定期的(気が付いた時等)に実施	消毒していない。			
お客様が入れ替わる都度	不定期的(気が付いた時等)に実施	消毒していない。			
お客様が入れ替わる都度	不定期的(気が付いた時等)に実施	消毒していない。			
お客様が入れ替わる都度	不定期的(気が付いた時等)に実施	消毒していない。			
実施している。	可能な対応を実施している。	対策を実施していない。			
連絡し、対応指導を受ける。	—	保健所へ連絡しない。			
協力する。	—	協力しない。			

7
公表名
万が一、店舗関係者、利用客の感染、または濃厚接触が確認された場合、自主的に店舗名・施設名を公表する。
※任意回答項目。「公表する」場合、右記に☑(公表しない場合チェック不要)

公表する

8 その他、取り組んでいる独自の対策(自由記述)

評価数
(47項目中)

A		
B		
C		
Z		