

# 感染症予防対策にかかる基準（飲食業）チェックリスト

## Infection prevention measures criteria checklist (restaurants/bars)

### 1. 適切な対策の持続的実施 Sustainable implementation of appropriate measures

- 店内の感染対策を指導および確認する担当者を2名以上定めている。  
There are more than 2 members in the facility designated to instruct and examine infection prevention measures.

1名で経営している場合、経営者を主担当者と定めている。

If 1 person is operating the business, the business operator is designated as the main person in charge.

主担当者： (main person in charge)	副担当者： (assistant in charge)
----------------------------------	--------------------------------

- すべての従業員へ下記感染対策に関して説明し、実践できていることを確認している。  
Infection prevention measures stated below are explained to all staff members and implementation is confirmed.

※1人で経営している場合は不要。Not necessary if one-person business.

従業員への説明を Explanation to staff completed	月 month	日に終了 day
--	------------	-------------

- 店内の対策確認および各従業員の対策確認を定期的実施している。  
Infection prevention measures for the facility and each staff member are being examined periodically.

担当者による対策確認の頻度 Frequency of examination of measures by person in charge	店内 indoors	回/週 times/week	各従業員 each staff	回/週 times/week
--	---------------	-------------------	--------------------	-------------------

### 2. 来店者の感染症予防 Infection prevention measures for visitors

- 入店時にアルコールによる手指消毒を実施していることを従業員が確認している。  
Staff is inspecting that visitors disinfect hands with alcohol when entering the facility.

- 会話時はマスク着用いただくことを、掲示により案内している。  
A notice is being displayed for all visitors to wear masks during conversations.

- 来店者に対し、咳などの風邪症状がある場合には、利用しないよう掲示等で案内している。  
A notice is being displayed for visitors to refrain entry if they have cold-like symptoms, such as a cough.

- 全ての座席の対面距離およびテーブル間を1m以上確保している。確保できない場合は、パーテーション（目を覆う程度の高さ以上のものを目安）を設置するなどによる飛沫予防を行っている。

※少人数の家族、乳幼児、介助者が必要な方が利用される場合はこの限りではない。

Face-to-face seating arrangements and the distance in-between tables are at least 1m apart. Protective measures, such as placement of barriers to prevent airborne droplets are being implemented if distancing is difficult to maintain (height of barrier should be above eyes)

※Not limited to the above for small party members (family), those with toddlers or with special needs.

座席の対面距離： Face-to-face distance at seats	m
--	---

- 待合室などでは、マスク着用と併せて、店舗内で対面距離を1m以上確保できるように工夫している。確保できない場合は、入場制限を行っている。

In addition to wearing masks in the waiting area, social distancing of at least 1m is being maintained. If social distancing is difficult to maintain, entry restrictions are being implemented.

- 「もしサポ滋賀」のQRコードの読み取りをお願いしている。  
Scanning the "Moshi-sapo Shiga" QR code is being requested.

### 3. 従業員の感染症予防 Infection prevention measures for staff

- 常にマスクを着用している。  
Masks are being worn at all times.

- 業務開始前に検温・体調確認を行い、記録している。  
Body temperature and health condition are being monitored and recorded before working hours.

- 発熱や軽度であっても風邪症状、嘔吐、下痢などの症状がある場合には、出勤をしないことを周知し、出勤している場合は直ちに帰宅することを指示している。  
 However mild, it is being addressed to staff that they do not come to work if they have a fever or other cold-like symptoms including vomiting and diarrhea. If they are at work, they are being instructed to go home.
- 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ている。  
 Staff in the rest area are wearing masks, the number of staff members taking a break at any one time are being limited, and conversations or having meals facing one another are being avoided.
- 休憩スペースでは換気を行い、共用する物品は定期的に消毒している。  
 The rest area is being ventilated, and shared items are being disinfected regularly.
- 従業員には就業時間以外にも、「3密環境を避けること」、「家族以外と会話時のマスク着用」および「手洗いなどの基本的な対策」が必要なことを説明し、実践させている。  
 The necessity to “avoid the 3 C’s”, “wear masks during conversations with those other than family”, and “take basic prevention measures such as hand washing” outside working hours are explained and implemented by staff.

#### 4. 施設・設備の衛生管理の徹底 Facility and equipment hygiene are thoroughly administered

- 常時換気（機械または2方向の窓の開放。窓が一つしかない場合は、ドアをあける等。全開ではなくても可。）、または30分に1回以上の頻度で5分程度、2方向の窓を全開（窓が一つしかない場合は、ドアを開ける等）にするなどして十分な換気を行っている。（※店舗が入っている施設が、建築物における衛生的環境の確保に関する法律（建築物衛生法）の対象施設にあたる場合は、施設管理者等に問い合わせの上、建築物衛生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を確認すること。）  
 Constant ventilation (mechanical or through the window from 2 directions. If there is only 1 window, another passage such as a door is used. Does not necessarily have to be fully open.), or periodical ventilation through a fully-open window once every 30 minutes for a duration of approximately 5 minutes from 2 directions (another passage such as a door if only 1 window) is being implemented for sufficient ventilation. (※If the facility where the restaurant/bar is located is subject to the Act to secure sanitation in buildings (Maintenance of Sanitation in Buildings Act) contact the facility manager and ensure that the standards for adjusting the air environment based on the Act are fulfilled.)
- 1時間に1回程度、出入り口や券売機、トイレのドアノブなど利用者・従業員が触れるところを消毒している。  
 Entrance/exit pathways, common surfaces such as ticket machines and door knobs used by staff and visitors are being disinfected about once every hour.
- 来店者の入れ替え時にテーブル、卓上の共用調味料や注文用のタッチパネルなどの共用物品を消毒している。  
 Tables and common items such as touch panels, dressing and other seasoning containers on countertops are being disinfected in-between use of different visitors.
- 大皿料理の提供をさけている。大皿で提供する場合は、取り箸や小皿をつけている。  
 Large plates to serve multiple people are being avoided. When serving on large plates, serving utensils and small plates to serve individually are supplemented.
- 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している。  
 There is no use of shared hand towels. Paper towels are provided, or individuals are encouraged to use their own towels.
- 喫煙スペースでは、密にならないようにし、会話を控えることを案内している。  
 Notification is given to avoid conversations and congestion in smoking areas.
 

喫煙スペースあり・なし	利用人数上限
Smoking area available・none	Max. number of people available for use
- 会話を控えることおよび利用人数の案内方法
 

会話の案内方法	口頭説明・掲示・その他
Method to notify restrictions	verbal explanation・display・other

 (conversations/number of people)
- 本認証シールを、店舗外から確認できるように掲示することができる。また、チェックリストを店内等、来店者が確認できる場所に掲示することができる。  
 The certification label is being placed in a location where it can be recognized from outside the facility. The criteria checklist is placed in a location where it can be recognized by visitors.