

Lista de Verificación de Medidas Preventivas Estándares contra Enfermedades Infecciosas (para restaurantes)

1. Ejecución de medidas apropiadas duraderas

- Se asignarán al menos 2 personas para encargarse de la orientación y comprobación de medidas contra enfermedades infecciosas dentro del establecimiento. En el caso de que el establecimiento sea administrado por solo una persona, el administrador es asignado como responsable.

Nombre del encargado :	Nombre del sub-encargado :
------------------------	----------------------------

- Está comprobado que todo el personal está informado de las medidas contra enfermedades infecciosas mencionadas abajo y estas medidas son puestas en ejecución.
- ※ No será necesario verificar este punto en el caso de que el establecimiento sea administrado por solo una persona.

Se informó a todo personal el día	de
-----------------------------------	----

- Se comprueban periódicamente las medidas tomadas dentro del establecimiento y la ejecución de medidas del personal.

Frecuencia de comprobación de las medidas tomadas por el encargado:	veces/semana
Frecuencia de comprobación de la ejecución de las medidas del personal:	veces/semana

2. Medidas contra Enfermedades Infecciosas para los clientes

- El personal del establecimiento comprueba que cada cliente se desinfecta sus manos y dedos con alcohol cuando entra en el establecimiento.
- Hay colocados carteles en los cuales se les solicita a los clientes que se pongan mascarillas cuando conversen.
- Hay colocados carteles en los cuales se les solicita a los clientes que no entren al

establecimiento cuando tengan síntomas de un resfriado como tos y otros.

- Todos los asientos y las mesas están colocados manteniendo una distancia de más de un metro. En caso de que no se pueda mantener la distancia, se colocan unas mamparas que deben tener una altura por encima de los ojos, como medida para proteger de la salpicadura de saliva.

※Salvo cuando clientes vengan con pocos familiares, con niños pequeños o personas que requieren asistencia.

Distancia entre asientos cara a cara: _____ m

- La sala de espera u otros espacios están diseñados para poder mantener más de un metro de distancia cara a cara dentro del establecimiento, al mismo tiempo se les solicita a los clientes que se pongan mascarillas. En caso de que no se logre dicha distancia, se pone límite al número de entrada de clientes.
- Se les solicita a los clientes la lectura del Código QR de "MOSHI-SAPO-SHIGA".

3. Prevención de enfermedades infecciosas para personal de establecimiento

- El personal siempre lleva mascarilla puesta.
- Antes de comenzar a trabajar, se toma la temperatura y comprueba el estado de salud.
- Todo personal ha recibido orientación, y saben que deben quedarse en casa cuando tenga algún síntoma de resfriado, como fiebre, vómito, diarrea y otros, y deberán ir a su casa inmediatamente al aparecerle tales síntomas mientras se encuentren en su lugar de trabajo.
- En la sala de descanso deberán ponerse mascarilla y en dicha área deberán estar menos personas al mismo tiempo para evitar comer o conversar cara a cara.
- La sala de descanso debe estar bien ventilada y los artículos de uso común deben ser desinfectados regularmente.
- El personal ha recibido explicación sobre la importancia de "evitar los lugares aglomerados" "llevar puesta la mascarilla al conversar con personas que no son sus familiares" y "tomar medidas primordiales como lavarse las manos, etc." y lo están poniendo en práctica.

4. Control higiénico completo de instalaciones y equipos

- Ventilación frecuente (por máquina o por ventanas abiertas de dos direcciones. En caso de contar con solo una ventana, dejar abierta la puerta. Puede estar medio-abierta.)

O dejar abiertas ventanas de dos direcciones durante unos 5 minutos con una frecuencia de al menos una vez por cada 30 minutos. En caso de contar con solo una ventana, dejar abierta la puerta, etc., para que la ventilación sea suficiente. (Si su establecimiento está dentro de unas instalaciones, se aplica la Ley de Aseguramiento de Ambiente Higiénico en Edificios, "Ley de Edificios Higiénicos", y deberá consultar con el administrador de las instalaciones, para confirmar si está cumpliendo la normativa de control de ambiente de aire, conforme a la Ley de Edificios Higiénicos.)

- Se desinfectan lugares que tienen contacto con el personal o clientes como la entrada, salida, máquina expendedora de tickets, pomos de la puerta del baño, etc., una vez cada hora.
- Se desinfectan artículos de uso común, como mesas, los condimentos encima de la mesa, el panel táctil para hacer pedidos y otros, cada vez que se vayan clientes y antes de que lleguen nuevos.
- Evitar servir comidas en platos grandes. Si sirve la comida en platos grandes, ofrezca platillos y palillos.
- Prohibir toalla de uso común. Colocar una toalla de papel o solicitar que cada uno utilice sus propias toallas.
- Se solicita a los clientes que al utilizar el área de fumadores eviten conversar, evitando las aglomeraciones.

Área de fumadores: Sí hay • No hay

Límite de número de usuarios: personas

Orientación a los clientes para que conversen menos y control del número de usuarios:

Orientación verbal/ Cartel/ Otros

- La pegatina de certificación puede estar expuesta en un lugar donde se pueda ver desde fuera del establecimiento. También, la lista de verificación puede estar expuesta dentro de establecimiento u otros para que los visitantes puedan comprobarla.