

Lista de checagem em relação ao critério para prevenção da expansão de doença contagiosa (serviços de alimentação)

1. Prática contínua de medidas adequadas

- Designou mais de duas pessoas como responsáveis por orientar e assegurar as medidas de prevenção de contágio. Em caso de ser administrado por uma pessoa, designou o dono da empresa como responsável principal.

Responsável principal: _____ Vice responsável: _____

- Explicou para todos os funcionários sobre as medidas de prevenção abaixo, e verificou que as estão cumprindo.

※Não é necessário quando mantém a empresa funcionando sozinho.

Explicação aos trabalhadores: _____ Terminou no dia _____ de _____

- Tem realizado checagens periódicas das medidas de prevenção do estabelecimento e de cada funcionário.

Frequência da checagem de medidas de prevenção realizada pelo responsável
Do estabelecimento: _____ vezes/semana De cada funcionário: _____ vezes/semana

2. Prevenção de contágio dos que visitam o estabelecimento

- Tem sido verificado por funcionário se, ao entrar no estabelecimento fez a higienização das mãos e dedos com álcool.
- Através de aviso impresso (placa, cartaz), está informando o uso obrigatório de máscara quando for conversar.
- Está informando a quem visita o estabelecimento por meio de aviso impresso ou outros, que em caso de apresentar sintomas de gripe, como tosse, não utilizar o estabelecimento.
- Assegurou que a distância frente a frente de todos os assentos e distância entre as mesas seja de pelo menos 1 metro. Quando não for possível, tem feito prevenção de respingos através da instalação de partições ou outros (como parâmetro, que seja mais alto que a altura suficiente para cobrir os olhos).

※Não se enquadra caso seja alguém que necessita de cuidador, bebês e famílias pequenas.

Distância dos assentos frente a frente : _____ m

- Em salas de espera, entre outros, além de usar máscara tem tido cuidado para assegurar mais de 1 metro de distância face a face dentro do estabelecimento. Quando não é possível assegurar a distância, tem feito restrição de entrada.
- Tem solicitado a leitura do código QR de 「もしサポ滋賀」 (Moshi-Sapo-Shiga)

3. Prevenção de contágio dos funcionários

- Tem sempre usado máscara.
- Tem medido a temperatura corporal, verificado a condição física e feito registro dos mesmos antes do serviço.
- Tem instruído para que em caso de ter febre, sintomas de gripe (mesmo que leves), vômito, diarreia, entre outros sintomas, comunicar para não vir ao trabalho, e em caso de estar no trabalho, voltar para casa imediatamente.
- Na sala de intervalo, tem usado máscara, diminuiu o número de pessoas descansando ao mesmo tempo e evitado conversar e comer um de frente para o outro.
- Na sala de intervalo, tem feito ventilação e higienizado regularmente os objetos compartilhados.
- Fazer com que pratiquem, e explicar aos funcionários a necessidade de fora do horário de serviço também evitar as 3 situações de mitsu/密 (aglomeração), usar máscara ao conversar com pessoas além da família, e ter cuidados básicos de prevenção, como lavar as mãos.

4. Gestão completa de higiene das instalações e equipamentos

- Tem ventilado suficientemente através de ventilação constante (através de aparelhos ou deixar aberto duas janelas em duas direções. Quando tem apenas uma janela, deixar a porta aberta etc. Pode ser porta entreaberta.), ou pelo menos mais de uma vez dentro de 30 minutos tem deixado aberto por completo janelas de duas direções, (quando tem apenas uma janela, abrir a porta etc.) por cerca de 5 minutos, entre outras formas.

(※Se o estabelecimento estiver localizado dentro de um prédio que deve estar de acordo com a Lei de Garantia de Condições Sanitárias (Lei de Saneamento das Construções), verifique junto ao administrador do prédio se as instalações de ar estão dentro dos padrões de qualidade do ar do ambiente.)

- Tem desinfetado as estradas e saídas, as máquinas de tickets, as maçanetas das portas do banheiro etc., lugares que os funcionários e os usuários têm contato, uma vez a cada uma hora.
- Tem desinfetado as mesas, os objetos compartilhados como os condimentos

compartilhados na mesa, tablets de fazer pedido etc., na hora de troca de clientes.

- Tem evitado oferecimento de porções para compartilhar. Em caso de oferecimento de porção para compartilhar, tem incluído hashi para pegar, e pequenos pratos.
- Tem proibido o uso de toalha compartilhada, tem colocado toalha de papel ou tem aconselhado o uso de toalha etc., individuais.
- No fumódromo tem informado para não fazer aglomeração e evitar conversação.

Fumódromo: tem • não tem Capacidade máxima de usuários: pessoas

Forma de informar para que evite conversação e capacidade de usuários:

Explicação verbal • aviso impresso(placa cartaz) • outros

- É possível colar este selo de certificação de forma que possa ser verificado de fora da loja. Também é possível colar a lista de checagem dentro da loja etc., de forma que os visitantes possam verificar.