

CHECKLIST (CHO CỬA TIỆM ĂN UỐNG) VỀ CÁC TIÊU CHUẨN LIÊN QUAN ĐẾN ĐỐI SÁCH PHÒNG CHỐNG BỆNH TRUYỀN NHIỄM

1. Thiết lập các đối sách thích hợp mang tính bền vững

- Quy định có từ 2 người trở lên phụ trách việc xác nhận và chỉ đạo thực hiện các đối sách phòng chống bệnh truyền nhiễm trong cửa tiệm.

Trường hợp kinh doanh 1 thành viên thì quy định chủ cửa tiệm cũng chính là người phụ trách chính.

Phụ trách chính :	Phó phụ trách :
-------------------	-----------------

- Hướng dẫn việc thực hiện các đối sách phòng chống bệnh truyền nhiễm cho toàn bộ nhân viên và xác nhận việc áp dụng các đối sách đó trong cửa tiệm.

※ Trường hợp kinh doanh một thành viên thì không yêu cầu

Hướng dẫn cho nhân viên:	Thời gian hoàn thành: Ngày	Tháng
--------------------------	----------------------------	-------

- Tiến hành kiểm tra định kỳ xác nhận việc thực hiện các đối sách của nhân viên và việc thực hiện các đối sách trong cửa tiệm.

Tần suất xác nhận đối sách của người phụ trách:

Trong cửa tiệm	số lần/1 tuần	Nhân viên	số lần/1 tuần
----------------	---------------	-----------	---------------

2. Phòng chống bệnh truyền nhiễm dành cho quý khách hàng

- Nhân viên xác nhận việc thực hiện khử trùng tay bằng cồn khi vào trong cửa tiệm
- Hướng dẫn dựa trên thông báo về việc khi nói chuyện cần phải đeo khẩu trang
- Đối với khách hàng, trong trường hợp có một số triệu chứng của bệnh cảm như ho... thì hướng dẫn như đưa ra thông báo về việc không nên sử dụng cửa tiệm trong tình trạng này.
- Khoảng cách giữa các ghế ngồi đối diện và giữa các bàn phải đảm bảo từ 1m trở lên. Trường hợp không thể đảm bảo thì hãy lắp đặt các tấm che (Độ cao lắp đặt được cho là an toàn nếu độ cao đó cao hơn độ cao che tầm mắt bạn trở đi) nhằm ngăn ngừa các bụi nước nhỏ.

※ Không áp dụng với các gia đình ít thành viên, trẻ nhỏ, và những người cần được chăm sóc.

Khoảng cách giữa các ghế ngồi đối diện : _____ m
--

- Trong phòng chờ chẳng hạn, luôn tuân thủ việc đeo khẩu trang, trong cửa tiệm luôn cố gắng giữ khoảng cách với vị trí đối diện từ 1m trở lên. Trường hợp không thể đảm bảo khoảng cách, thì thực hiện hạn chế số người vào cửa tiệm.

- Xin vui lòng tham khảo thêm thông tin theo mã code QR của trang 「Moshi Sapo Shiga」

3. Phòng chống bệnh truyền nhiễm dành cho nhân viên

- Thường xuyên đeo khẩu trang
- Trước khi mở cửa tiệm luôn tiến hành kiểm tra và ghi chép nhiệt độ cơ thể cùng với tình trạng sức khỏe
- Trường hợp có các triệu chứng bệnh như bị tiêu chảy, bị nôn ọe, bị sốt hay cho dù bị cảm nhẹ thì sẽ thông báo nghỉ làm, hay trường hợp đi làm thì sẽ chỉ thị về nhà ngay lập tức.
- Ở khu vực nghỉ giải lao, tránh việc nói chuyện và ăn uống đối diện, giảm số lượng người nghỉ giải lao cùng một lúc và luôn tuân thủ việc đeo khẩu trang.
- Ở khu vực nghỉ giải lao có thực hiện việc thông gió, những vật dụng dùng chung thường xuyên được khử trùng định kỳ.
- Đang áp dụng giải thích cho nhân viên hiểu được rằng ngoài giờ làm thì việc tuân thủ những điều sau đây là cần thiết: 「Tránh 3 nơi: tránh nơi đông người, tránh nơi không thông thoáng, tránh tiếp xúc gần」, 「Đeo khẩu trang khi nói chuyện với người ngoài」 「Thực hiện các đối sách phòng chống cơ bản như rửa tay...」.

4. Triệt để quản lý vệ sinh cơ sở • thiết bị

- Thông gió hàng ngày (Ngoài thiết bị thông gió thì mở cửa sổ từ 2 phía. Trường hợp chỉ có 1 cửa sổ thì mở cửa chính...Không cần mở toàn bộ), thêm nữa với tần suất 30 phút thực hiện thông gió 1 lần, mỗi lần khoảng 5 phút, mở cửa sổ từ 2 phía (Trường hợp chỉ có 1 cửa sổ, thì mở cửa chính...) với cách làm như vậy thì việc thông khí luôn được đảm bảo.
(※ Trường hợp nếu cơ sở nơi đặt cửa tiệm tuân theo luật Bảo vệ vệ sinh môi trường của tòa nhà (Luật vệ sinh tòa nhà) thì hãy liên hệ với bên quản lý cơ sở đó, sau đó xác nhận về việc có thể làm thỏa mãn các tiêu chuẩn liên quan tới điều chỉnh môi trường thông thoáng khí dựa trên Luật vệ sinh tòa nhà hay không).
- Thực hiện khử trùng 1 tiếng 1 lần ở các vị trí mà được khách và nhân viên thường xuyên sử dụng như là vị trí cửa ra vào, máy bán vé, núm nắm cửa toilet...
- Trong khoảng thời gian thay đổi khách hàng, thực hiện khử trùng bàn ăn, các đồ vật dùng chung như là các loại gia vị có trên mặt bàn, bảng cảm ứng để đặt món ăn...
- Tránh cung cấp các đĩa đồ ăn lớn. Trường hợp sử dụng các đĩa đồ ăn lớn thì cần phải kèm theo các đĩa nhỏ và đũa gấp đồ ăn.
- Cấm sử dụng khăn lau chung, đặt sẵn khăn giấy, hoặc khuyến khích khách sử dụng khăn cá nhân.
- Trong không gian hút thuốc, có hướng dẫn không tụ tập đông người và tránh nói chuyện.

Nơi hút thuốc: Có • Không Giới hạn số người sử dụng: Người

Cách hướng dẫn về giới hạn số người sử dụng và việc tránh nói chuyện: Giải thích trực tiếp • Thông báo • Khác

- Có thể hiển thị tem chứng nhận này ở phía bên ngoài cửa tiệm để cho người sử dụng có thể dễ dàng nhận ra. Còn đối với Checklist thì có thể để trong cửa tiệm nơi mà khách hàng có thể thuận tiện cho việc xác nhận.