

预防感染措施基准确认表

1. 坚持实行妥当措施

- 由两位店内感染措施指导及确认的担当者
一名是经营者的情况下，经营者是主要担当者。

主担当者： _____ 副担当者： _____

- 确认对全体员工说明下述的感染措施及实行情况
※ 1人经营时不需要。

对员工的说明 _____ 月 _____ 日完成

- 定期对店内及各员工的防范措施进行确认

担当者对措施确认频率 店内 _____ 回/周 各员工 _____ 回/周

2. 来店者的感染预防

- 员工对来店者手指酒精消毒进行确认。
- 张贴告知客人：交谈时要佩戴口罩。
- 张贴告知客人：如有咳嗽等感冒症状时，请不要来店。
- 所有座位的对面距离及桌子间隔在 1m 以上。达不到此标准时，为防止唾液飞溅需要采取设置隔板（高度要超过眼部）等措施。

※人数少的家庭，婴幼儿，需要看护者不受此限制。

对面座位的距离： _____ m

在等候室，不仅要佩戴口罩，而且与对面者的距离尽量保持在 1m 以上。达不到的情况下，要实行入店人数限制。

- 请读取「もしサポ滋賢」的二维码

3. 员工的感染预防

- 一直佩戴口罩
- 工作前测量体温・确认身体状况，并记录。
- 告知全体员工，有发热或即使轻微的感冒症状，呕吐，痢疾等症状时，不能出勤。即使出勤也要让直接回家休息。
- 休息地点要佩戴口罩，减少一次休息人数，避免对面的饮食及交谈。
- 休息地点要换气，定期对公用品进行消毒
- 教育员工在就业以外也要遵守「避免三密」、「与家人之外者交谈要佩戴口罩」、「勤洗手等基本措施」、并督促执行。

4. 彻底实行设施・设备的卫生管理

- 勤换气（换气设备或开放双向窗户。只有一个窗户的情况下，敞开门等。不用全开）、或者 30 分 1 次 5 分钟的窗户双向全开（只有一个窗户的情况下，敞开门等）进行充分通风换气。

（※店铺所在的建筑物、是需要确保卫生环境的建筑物（建筑物卫生法）时，请与建筑物的管理者联系确认是否符合调节空气环境的标准）

- 对员工及客人常触摸的出入口，贩卖机，厕所的把手等处，一个小时进行一次消毒。
- 客人用过的桌子，各种调料瓶及点餐用屏幕等共用物品及时进行消毒。
- 减少提供大盘料理。大盘料理要配小盘和公用筷。
- 禁止使用公用手巾，设置纸巾，或提倡使用个人用品。
- 吸烟空间，督促避免密集，尽量少交谈。

吸烟空间_____有·没有 利用人数上限_____人

督促尽量少交谈及使用者人数的方法 _____口头说明·张贴告知·其他

- 本认证证明要贴在从店外能够确认的地方。基准确认表要贴在店内等来店者能够确认的地方。

感染症予防対策にかかる基準（飲食業）チェックリスト

1. 適切な対策の持続的実施

- 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。
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。

主担当者： _____ 副担当者： _____

- 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。
※1人で経営している場合は不要。

従業員への説明を _____ 月 _____ 日に終了

- 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。

担当者による対策確認の頻度 店内 _____ 回/週 各従業員 _____ 回/週

2. 来店者の感染症予防

- 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。
- 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。
- 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。
- 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、パーティション（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。

座席の対面距離： _____ 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。

- 「もしサポ滋賀」のQRコードの読み取りをお願いしている。

3. 従業員の感染症予防

- 常にマスクを着用している。
- 業務開始前に検温・体調確認を行い、記録している。
- 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。

- 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。
- 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。
- 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。

4. 施設・設備の衛生管理の徹底

- 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。）
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。

喫煙スペース あり・なし 利用人数上限 人

会話を控えることおよび利用人数の案内方法 口頭説明・掲示・その他

- 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ところに掲示することができる。