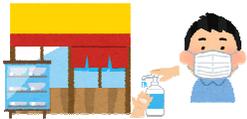
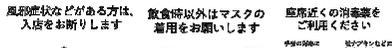


新型コロナウイルス感染防止のためのチェックリスト(飲食店・喫茶店)

（アピール項目以外の項目は、認証取得のための必須項目です。
アピール項目は、必須ではありませんが、より強固な感染防止対策として、アピールできる項目です。
（二つ星又は三つ星施設として認証を受ける際に必要な項目です。）

左のチェックリストの解説版です。
実施例や不十分な例も掲載しています。

1. 来店者の感染症予防

(1) 入店・注文・支払い		
1	店内入口に消毒設備を設置し、入店時に必ず、従業員が来店者に呼びかけ、手指消毒を実施させている。	はい / いいえ 店内入口付近(店内すぐ又は入口外側など)に消毒用アルコール等の消毒設備を設置します。利用者が入店する際に確実に消毒が行われるようにします。 【実施例】 ○ 消毒場所に従業員を配置し、呼びかけをしている。 ○ 客席への案内を必ず行うので、その時に消毒を求めている。 ○ 掲示物とともに、従業員が利用者の入店状況を見ており、消毒を行っていない利用者がいた場合、消毒の実施を求めている。 【不十分な例】 × 掲示物のみで、利用者が消毒していることを確認していない。 
2	順番待ち等により列が発生する場合は、最低1m以上(マスク着用のない場合は2m)の来店者同士の対人距離を確保するための誘導・表示などを行っている。	はい / いいえ 入店の順番待ちや支払い時などに、利用者が密集することを避けます。 【実施例】 ○ 順番待ちが発生する場所の床下に1mごとにシールを貼っている。 ○ 順番待ちが発生する場所に掲示物で注意喚起を行っている。 ○ 順番待ちが発生しないよう、従業員が距離確保の誘導を行っている。
3	レジ等での対面接客時に、アクリル板、透明ビニールカーテン、パーティションなどで遮蔽するほか、コイントレイを介した受け渡し、またはキャッシュレス決済を導入している。 現金等の受け渡し後には手指衛生を行っている。	はい / いいえ レジにビニールカーテンやアクリル板を設置し、飛沫感染を防ぎます。支払い等はコイントレイで行うか、キャッシュレス決済で行います。現金やポイントカードなど、利用者を受け渡ししたら、従業員の手指の消毒を行います。 
4	発熱(例えば平熱より1度以上)や軽度であっても風邪症状(せきやのどの痛みなど)、嘔吐・下痢等の症状がある者は入店しないよう表示している。	はい / いいえ 体調不良(発熱、せき、のどの痛み、嘔吐、下痢など)の方は入店をお断りするよう表示を行います。 
5	飲食時以外は常にマスクの着用を徹底するよう注意喚起を行っている。	はい / いいえ 「食事前・後、会話時などの食事時以外は、マスクの着用徹底」を呼びかけるか、表示を行います。(内閣官房のHPIに掲示チラシ有) 
6	他人と共用する物品に触れた際等には、必要に応じて手洗い・手指消毒を要請している。	はい / いいえ 手洗い・消毒の徹底を求めます。(内閣官房のHPIに掲示チラシ有) 
エレベーターがある場合 ※複数台ある場合、エレベーターごとに制限		エレベーターがある場合
7	乗員制限の掲示や立ち位置を示すマークを貼付する等により、過密にならないように乗員制限を行っている。 定員数 _____人 乗員上限: _____人	はい / いいえ / 該当しない 店舗で管理するエレベーターがある場合は、過密にならないよう乗員制限をします。定員数は、メーカーが決めている定員数を記載します。乗員上限は、店舗で決めた人数を記載します。テナントビルなどの場合は「該当しない」となります。(ビルの管理者の理解・協力のもと、実施できるようであれば実施をお願いします。)
送迎車がある場合 ※複数台ある場合、車両ごとに制限		送迎車がある場合
8	過密にならないように乗車人数を制限している。 乗車定員数 _____人 乗車人数上限: _____人	はい / いいえ / 該当しない 店舗で管理する送迎車がある場合は、過密にならないよう乗員制限を行います。車内でも対人距離をできるだけ確保し、窓を開けて常時換気などを行います。乗車定員数は、メーカーが決めている定員数を記載します。乗車人数上限は、店舗で決めた人数を記載します。
9	車内では過密にならないように着座し、運転席と後部座席をアクリル板・透明ビニールカーテン等で遮蔽するか、窓を開けて常時換気を行っている。	はい / いいえ / 該当しない

(2) 食事・店内利用

【テーブル間の配置】※10のどちらか1つを満たすこと		
10	<p>同一グループが使用するテーブルとその他のグループが使用するテーブルの間は、相互に対人距離が最低1m以上確保できるよう配置している。</p> <p>テーブル間：最低 _____ m</p>	はい / いいえ / 該当しない
	<p>同一グループが使用するテーブルとその他のグループが使用するテーブルの間を、アクリル板(目を覆う程度の高さ以上のものを目安)、透明ビニールカーテン、パーティション等で遮蔽している。</p>	はい / いいえ / 該当しない
【同一テーブルでの配置】※11のどちらか1つを満たすこと 少人数の家族、介助者同席の高齢者・乳幼児・障害者等が対面での着座を希望する場合は除く。		
11	<p>真正面での着座配置をせず、座席の間隔を最低1m以上確保できるよう配置している。</p> <p>座席間隔：最低 _____ m</p>	はい / いいえ / 該当しない
	<p>テーブル上にパーティション等を設置して遮蔽している。 パーティションの高さ等は以下のとおりとする。 高さ：座った人の目を覆う程度の高さ以上のものを目安 幅：机と同じ幅以上 配置：2人掛けの場合は一字、4人掛けは十字、6人掛けはキ字のように、隣接する人と正面及び側面が遮蔽されるように配置</p>	はい / いいえ / 該当しない
【カウンターテーブルの席の配置】※12のどちらか1つを満たすこと		
12	<p>カウンターテーブルの席間隔は最低1m以上の間隔を確保している。</p> <p>座席間隔：最低 _____ m</p>	はい / いいえ / 該当しない
	<p>カウンターテーブル上にパーティション等を設置して遮蔽している。 パーティションの高さ等は以下のとおりとする。 高さ：座った人の目を覆う程度の高さ以上のものを目安 幅：机と同じ幅以上 配置：隣接する人と側面が遮蔽されるように配置</p>	はい / いいえ / 該当しない

利用者1人ごとに、①か②のどちらかを行い、飛沫感染を防ぎます。
客席の構造や配置に応じて①、②の両方を使い分けてもかまいません。
①半径1m以上の対人距離を確保する(背中合わせの場合も、同様に対策が必要です)
②パーティションを設置する
<注意>アクリル板やビニールクロスは可燃性のため、火気の近くには置かないなど、消防法を守ることも必要です。
【実施例】
○ スタッフが客席まで案内して席を指定することで、対人距離を確保させている。
○ 席を間引いたり、テーブルや椅子に使用不可のシールを貼ることで、使用できないようにして対人距離を確保させている。
【不十分な例】
× 店舗で願いの掲示物を掲げているだけで、実態は利用者任せとなっており、店舗として何も管理していない。

※同居の少人数の家族や介助が必要な方等が来店された場合、希望があるケースに限って同一テーブル内での①、②の対策を解除してかまいません。

複数のテーブル間の配置のイメージ

テーブルの配置、パーティションのイメージ

カウンターテーブルでのパーティションのイメージ

パーティションの要件

Point!

高さ：目を覆う程度の高さ以上
幅：机(テーブル)と同じ幅以上
配置：隣接する人と側面が遮蔽される

1. 真正面に遮蔽しない
2. 隣と側の距離を最低1m以上とる

13	必要ときに、すぐに手指消毒が実施できるよう、席の近くに手指消毒用の消毒液を設置している。	はい / いいえ	食事中などであっても利用者が消毒をしたいと感じた際に、すぐに消毒できるように消毒液を設置します。 <注意> 消毒液を設置する際は、火気や誤飲などに注意も必要です。 【実施例】 ○ テーブルごとに消毒液を小分けしておいている。 ○ 数テーブルに1箇所、消毒液の設置台を設けている。 【不十分な例】 × 広い店舗で、入口に設置されている消毒液を利用してもらっている(食事中に消毒したいと感じても、離れた場所にあるため)。
14	滞在時間の制限(2時間程度を目安)や、予約制の活用などにより同時に多数の人が集まらないようにしている。	はい / いいえ	同時に多数の人が集まらないようにするため、滞在時間を制限したり、予約制を活用します。
15	大皿は避け、料理を個々に提供している。もしくは従業員が取り分けている。	はい / いいえ	大皿料理を避け、1人分ごとに小皿で提供します。または、手指の消毒などを行い、従業員がとりわけます。 焼肉店などで調理前の状態で大皿で提供する場合は、箸やトングなどの器具を共用しないようにします。
16	卓上の共用調味料、ポット等の設置を避けるか、これらを客入れ替え時に消毒している。	はい / いいえ	卓上の調味料、ポットなどを客席に置かないようにします。(飛沫等によりウイルスが付着しているため、店舗側で把握ができないため) または利用者が入れ替わることに消毒を実施します。 【実施例】 ○ 調味料、ポットは、利用者ごとに提供し、利用後は厨房に引き上げ消毒し保管している。 ○ 調味料やポットは客席に配置しているが、利用後に消毒してから、次の利用者を案内している。
17	お酌や回し飲み、スプーンや箸などの食器の共有や使い回しは避けるように注意喚起を行っている。	はい / いいえ	掲示物や従業員の呼びかけによって、お酌や回し飲み、食器の共有などを避けるよう、利用者に注意喚起します。
18	店内BGMの音量を低減させ、大声での会話を避けるように注意喚起を行っている。	はい / いいえ	掲示物や呼びかけによって、大声での会話を避けるよう(飛沫の低減)、利用者に注意喚起を行います。 (内閣官房のHPに掲示チラシ有) また、店内BGMの音量を下げるなど、大声が必要とならないような店内環境とします。 
19	マスクを外している飲食中も、咳エチケットを徹底するよう注意喚起を行っている。	はい / いいえ	掲示物や呼びかけによって、飲食中も咳エチケット(飛沫を飛ばさない対応)を徹底するよう、利用者に注意喚起を行います。
20	個室を使用する場合は、常時換気(換気基準は「3. 施設・設備の衛生管理の徹底」のとおり)を行っている。	はい / いいえ / 該当しない	使用する個室ごとに、扉や窓、換気装置により、店舗全体と同様(チェックリスト項目46)の換気を行います。
21	トイレの入り口付近(店舗側)に消毒液を設置している。	はい / いいえ	トイレから出た後の場所に消毒液を設置します。 【実施例】 ○ トイレの扉を出て、すぐのところに消毒液を設置している。 ○ トイレの扉を出て、すぐのところに設置できる場所がないため、できるだけトイレに向かう通路の近くに消毒液を設置している。 ○ テナントビルで共用のトイレのため消毒液を設置できないが、店舗に戻ってきた際に入口で消毒するよう掲示物や呼びかけを行っている。 【不十分な例】 × トイレの内側に設置し、手洗い・消毒をした後、扉を触って店内に戻る。
22	トイレの蓋がある場合は、蓋を開けて汚物を流すように表示している。	はい / いいえ / 該当しない	掲示物(例:フタを開めてから流してください)を、トイレの個室などに掲示します。 和式トイレ(蓋なし)やオート機能(水洗後に蓋が閉じられるもの)の場合は「該当しない」となります。
23	トイレ使用後は、手洗いや手指消毒を実施するよう表示している。	はい / いいえ	掲示物(例:トイレ使用後は、手洗いと消毒をお願いします)を手洗い場などに掲示します。
24	喫煙スペースがある場合は、一度に利用する人数を減らす、人と人との距離を保つなどにより、3つの密を避けるよう要請している。 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">喫煙スペースの広さ: _____ m² 利用人数上限: _____ 人</div>	はい / いいえ / 該当しない	掲示物や呼びかけによって、店内や店外(場所を決めている場合)の喫煙スペースでの3密を避けます。 喫煙スペースがない、または店外で場所を決めていない場合は「該当しない」になります。

ビュッフェスタイルがある場合 ※25のどちらかを満たすこと		ビュッフェスタイルがある場合
25	<p>利用者が一回の料理取り分けごとに新たな小皿を使用するとともに、飛沫がかからないようにカバーを設置するなど食品・ドリンクを保護し、取り分け時はマスク、使い捨て手袋等の着用及び取り分け用のトンガや箸を共有としないことを徹底している。</p> <p>料理を小皿に盛って提供するか、スタッフが料理を取り分けしている。</p>	<p>はい／いいえ ／該当しない</p> <p>はい／いいえ ／該当しない</p> <p>ビュッフェスタイルがある場合は、①か②のどちらかを行います。 ①食品・ドリンクに蓋やカバーをし、飛沫を防ぎます。また、取り分け時は、利用者に毎回新しい小皿を使用し、マスク・手袋を着用してもらいます。 ②従業員が要望に応じて取り分けます。</p>
テイクアウトがある場合(26～28)		テイクアウトがある場合
26	<p>来店者の店内滞留時間を短くするために、事前予約注文を受け付けるなどの仕組みを導入している。</p>	<p>はい／いいえ ／該当しない</p> <p>事前注文制を導入したり、その他工夫を行い、来店者の店内での滞在時間を短くします。</p>
27	<p>テイクアウト利用者と店内飲食利用者との動線を区別し、接触を避けるよう工夫している。</p>	<p>はい／いいえ ／該当しない</p> <p>店内飲食の利用者とテイクアウトの利用者が接触しないように工夫します。 【実施例】 ○テイクアウト利用者の専用の窓口を設ける。 ○テイクアウト利用者は注文後待機場所を設けて、店内飲食の利用者と接触しないように分けている。</p>
28	<p>食中毒等の防止のため、料理は早めに消費するよう、口頭もしくは注意書きを添えて、利用者に注意を促している(特に気温の高い時期)。</p>	<p>はい／いいえ ／該当しない</p> <p>食中毒等を防止するため、早めに食べるように利用者に呼びかけるか、注意書きを添えて商品を渡します。</p>
デリバリーがある場合(29～34)		デリバリーがある場合 <宅配代行サービスを利用している場合は、よくある質問(質疑応答集)問36を確認してください。>
29	<p>デリバリー担当の配達員と利用者が接触しないように、可能であれば、デリバリー専用カウンターを設け、両者の動線が重ならないように工夫している。</p>	<p>はい／いいえ ／該当しない</p> <p>配達員(宅配代行を含む)と利用者の接触を避けるよう工夫します。 【実施例】 ○ デリバリー専用カウンターを設けている。 ○ 配達員の待機場所を設けて利用者がいないタイミングで受け渡しを行っている。</p>
30	<p>料理の受渡しは必ず手指を消毒してから行っている。</p>	<p>はい／いいえ ／該当しない</p> <p>利用者へ料理を受け渡す際に消毒を行います。</p>
31	<p>代金を支払い済み(オンライン決済等)で、注文者が希望する場合は、注文者が指定した所に料理を置くなど、非接触での受渡しを行っている。</p>	<p>はい／いいえ ／該当しない</p> <p>料理を指定場所におくなど、直接の手渡しを避けます。オンライン決済等がない場合は、「該当しない」となります。</p>
32	<p>配達員は、店舗従業員と同様の健康管理、手洗い等の衛生管理を実践し、マスクを着用している。</p>	<p>はい／いいえ ／該当しない</p> <p>配達員は、店舗従業員と同じように健康管理、手洗い・消毒、マスク着用を行います。</p>
33	<p>配達する料理の容器は、配達員が直に触れないように袋等にいれ、配達に使用する運搬ボックス等は、使用の都度、消毒している。</p>	<p>はい／いいえ ／該当しない</p> <p>料理は袋等に入れます。運搬ボックス等は使用の都度、消毒します。</p>
34	<p>食中毒等の防止のため、料理は早めに消費するよう、口頭もしくは注意書きを添えて、利用者に注意を促している(特に気温の高い時期)。</p>	<p>はい／いいえ ／該当しない</p> <p>食中毒等を防止するため、早めに食べるように利用者に呼びかけるか、注意書きを添えて商品を渡します。 (宅配代行を利用する場合でも、注意書きを添える等、店舗側の責任で食中毒の防止対策を行います。)</p>

【アピール項目】

	同一テーブル、カウンターテーブルでの配置		
A1	席間(最低1m以上)の間隔とパーティション等の設置による遮蔽の両方を満たしている。(テーブルの場合は11の両項目、カウンターテーブルの場合は12の両項目を満たす。)	はい / いいえ	店内の全ての席(テーブル席、カウンター席)で、対人距離の確保とパーティションの設置の両方を行います。一部の席で、両方の対策が取られていない場合は、「いいえ」になります。
A2	箸やスプーンなどは適切な湯温、洗浄剤を用い徹底して洗浄したものであるか、使い捨てのものを導入している。また、まとめて席に配置せず、利用者ごとに提供している。	はい / いいえ	食器は、徹底して洗浄(洗剤で洗浄した後、80℃5分以上の加熱又は次亜塩素酸ナトリウム・アルコール等を用いた消毒等)するか、使い捨てのものとする。箸、スプーンなどを席にまとめて保管せず、利用者ごとに提供します。 【アピール項目として不十分な例】 × 箸、スプーンは、利用者ごとに提供しているが、コップを客席にまとめておいている。
A3	利用者が外したマスクを、直接テーブルに置かないようにマスクケース等を提供している。	はい / いいえ	店舗サービスとして、マスクケース等を利用者に提供します。 【アピール項目として不十分な例】 × 利用者にマスクケースが提供されていることを知らせていない。 × 紙ナフキンなどをマスクケースとして代用している。

2. 従業員の感染症予防

35	常にマスクの着用を徹底する。大声での会話を避けている。	はい / いいえ	常にマスクを着用します。また、従業員間の会話も含め大声での会話を避けます。
36	業務開始前に検温・体調確認を行っている。発熱(例えば平熱より1度以上)や軽度であっても風邪症状(せきやのどの痛みなど)、嘔吐・下痢等の症状がある場合には、出勤を停止させている。	はい / いいえ	業務開始前に検温や体調確認を行います。体調不良の従業員は、勤務を停止します。
37	感染した、もしくは感染疑いのある従業員、濃厚接触者として判断された従業員の就業は禁止している。	はい / いいえ	感染した疑いのある従業員や濃厚接触者と判断された従業員は、一時的に就業を禁止します。
38	定期的な、かつ、就業開始時や他者の接触が多い場所・物品に触れた後、清掃後、トイレ使用後に、手指消毒や手洗いを実施している。	はい / いいえ	作業ごとの定期的なタイミング(就業開始時、清掃やトイレ後など)の他、随時(他者の接触が多い場所・物品に触れた後など)に消毒や手洗いをを行います。
39	手袋を着用する場合、作業ごとに付け換えるか、手指消毒や手洗いを実施している。	はい / いいえ / 該当しない	同じ手袋をずっと着けたまま作業せず、特に下膳(食器の回収や客席の清掃)を行った場合は、必ず新しい手袋に付け換えます。手袋を使いまわす場合は、素手と同じように手洗い、消毒を行います。

40	利用者からの注文の受付や料理提供にあたっては、利用者の正面に立たないよう注意し、対人距離を確保している。	はい / いいえ	利用者とのやりとりや料理提供時に、正面に立たず、できる範囲で距離をとります。
41	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。	はい / いいえ	事務室や更衣室など、従業員が休憩するような場所では、マスクを着用し、滞在する人数を減らします。また、対面での飲食や会話を避けます。
42	休憩スペースでは常時換気(換気基準は「3. 施設・設備の衛生管理の徹底」のとおり)を行い、共用する物品は定期的に消毒している。	はい / いいえ	扉や窓、換気装置により、店舗全体と同様(チェックリスト項目46)の換気を行います。また、共用する物品(冷蔵庫、ポットなど)を定期的に消毒します。
43	従業員のユニフォームは定期的に洗濯している。 ユニフォーム洗濯頻度： _____ ごとに洗濯	はい / いいえ	仕事着(ユニフォーム、私服)を定期的に洗濯し、清潔に保ちます。

【アピール項目】

A4	業務ごとの感染リスク(利用者も多く接する業務や接することがない業務等)や従業員の健康状態等を考慮したうえで業務を管理している。	はい / いいえ	業務ごとに感染のリスクを考えて業務管理を行います。 (よくある質問(質疑応答集)問37を参考にしてください。) 【実施例】 ○ ホールスタッフは、多数の人と接する業務のため、定期的な消毒やユニフォームの洗濯頻度をあげ、手袋を着用している(感染対策の強化)。 ○ 症状はないが、疲労でやや体調がすぐれない従業員の業務を軽減している。(健康状態を考えた変更)。
----	---	----------	--

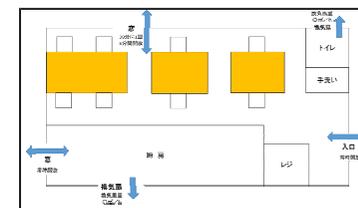
3. 施設・設備の衛生管理の徹底

「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)の対象施設の場合(44、45)		対象施設: 商業モールや映画館、ホテルなどの大規模な建物(延床面積3000㎡を超えるような建物)の中にある飲食店等 ※対象施設の詳細は、よくある質問(質疑応答集)問38を参考にしてください。	
44	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確認し、満たしていない場合は、換気設備の清掃、整備等の維持管理を適切に行っている。	はい / いいえ / 該当しない	施設管理担当者に、建築物衛生法に基づく空気環境の維持管理を継続的に行っていることを確認します。 ※「対象施設ではない施設」(対象外施設)の場合は、次の項目46を実施してください。
45	湿度40%以上を目安として、適度に加湿している。	はい / いいえ / 該当しない	
建築物衛生法の対象外施設の場合 ※46のどちらかを満たすこと		対象外施設: 小規模な戸建て、アパート等の建物(延床面積3000㎡未満の建物)にある飲食店等	
46	窓の開放による換気の場合は、1時間当たりの換気回数を2回以上確保するため、30分に1回、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)するなどして十分な換気を行っている。また、換気のため窓やドアを開放している旨利用者に周知し、協力を要請している。	はい / いいえ / 該当しない	窓や入口を開放し、30分に1回、5分程度、2方向の換気を行います。 また、換気のために、開放していることを利用者に掲示物などで知らせます。 窓(入口)の開放と換気扇の常時稼働により、十分な換気を行っている場合は、この項目を「はい」とします(下の項目は「いいえ」とします。)
	換気設備により必要換気量(一人あたり毎時30㎡)を確保している。必要換気量が足りない場合は、入店者数を調整して一人あたりの必要換気量を確保するとともに、換気設備の清掃、整備等の維持管理を適切に行っている。	はい / いいえ / 該当しない	機械式の給気設備と排気設備で、必要換気量を確保します。 設備の給気と排気的能力を確認し、入店者数を調整します。 設備のメンテナンスや清掃を適切に行います。

建築物衛生法対象施設・対象外施設 共通事項(47~50)		
47	共通のタオルを禁止し、ペーパータオルを設置するか、または個人のハンドタオル等の使用を促している。	はい / いいえ トイレなどでは使い捨てのペーパータオルを使用するか、利用者自身のハンドタオルを使用してもらいます。
48	他人と共用する物品や複数の人の手が触れる場所を消毒用エタノールや次亜塩素酸ナトリウム、市販の界面活性剤含有の洗浄剤を用いて利用者の入替時など定期的に清拭消毒している。 ＜飲食業で他人と共用し接触が多い部位＞ テーブル、椅子、メニューブック、調味料、ドリンクバー、ドアノブ、タッチパネル、卓上ベル、蛇口、手すり、便座、洗浄レバー、コイントレイ、券売機、エレベーターのボタン、アクリル板、透明ビニールカーテン、パーティション、レジ、電気のスイッチなど	はい / いいえ 利用者の入替時など定期的に、人が触れる場所を十分に拭いて消毒します。
49	ゴミを回収する者はマスクや手袋を着用し、作業後、必ず手を洗っている。	はい / いいえ ゴミを回収する従業員は、マスクと手袋を着用します。作業後は、手洗いを徹底します。
50	食品残さ、鼻水、唾液などが付着した可能性のあるゴミ、おしぼり等は、ビニール袋に密閉して処理している。	はい / いいえ 食べ残しや利用者を使用したおしぼり等を片付けた後は、袋に入れて口をくる、または蓋つきのゴミ箱に入れ密閉します。

【アピール項目】

A5	店内を、感染対策上の汚染度のリスクに応じたゾーニング(区域分け)を行い管理している。(人が集まりやすい共用エリア、従業員専用のエリアなど、エリアごとにリスク評価を実施)	はい / いいえ 人や物に関して、感染リスクの高い・低いを判断し、感染リスクが高い人・物が、低い人・物と交差しないよう区域を明確に分けます。区域ごとに消毒・清掃等の実施、持ち込みの制限、スタッフの動線管理や区域をまたぐ際の消毒の徹底等をルール化します。 【アピール項目として不十分な例】 × 厨房と客席を仕切っているが、ホールスタッフ(感染リスク高)が感染リスクの低いエリアと定めた厨房を歩き来していたり、客席を拭いたタオル(感染リスク高)が低いエリアに、そのまま持ち込まれる。
A6	換気を徹底するにあたり、CO ₂ センサーの使用等により、換気状況の把握に努め、室内の二酸化炭素濃度が営業中常時1000ppmを超えないように換気を実施している。 CO ₂ センサー設置場所: ドア、窓、換気口から離れた場所で、人から少なくとも50cm離れたところ。	はい / いいえ CO ₂ センサーを設置し、店舗の換気を管理します。(熱源の近くその他、入口すぐ近く等の換気が非常に良い場所には置かないようにします。) 1000ppmを超えないように、窓の開放や換気設備を稼働します。
A7	店内の人が集まりやすい共用エリアについて、換気の詳細(換気回数や空気の流れなど)をわかりやすく図示している。	はい / いいえ 店内の窓の換気回数や換気扇の換気能力や空気の流れなどを図示し、換気の管理に活用します。 よくある質問(質疑応答集)問41を参考にしてください。
A8	店内の人が集まりやすい共用エリアについて、エリア内での一人当たりの必要換気量を確保するため、エリアごとの換気量及び必要換気量上の人 数制限を算出し、一覧表等で管理できている。 【必要換気量確保のために人数制限する場合】 換気量: ____ m ³ /時 ÷ 30m ³ /人・時 = ____ 人 (必要換気量上の人 数制限)	はい / いいえ 換気量をエリアごと(レジ付近、待合、個室、ピュッフェなど)に計算し、人数を調整します。それらを一覧表等に整理し、換気の管理に活用します。
A9	接触感染、飛沫感染のリスクを低減するため、利用者の動線が重ならないための案内や自動扉、自動水栓、オート機能付きトイレ(自動開閉・自動洗浄など)を設置するなどの工夫・整備を行っている。 【具体的な取組の内容】	はい / いいえ 接触感染や飛沫感染のリスクを下げるための工夫や設備を設けます。 【実施例】 ○ 自動扉(手で押すタイプは不可) ○ 自動開閉トイレ ○ 自動洗浄トイレ ○ 自動洗浄トイレ 【アピール項目として不十分な例】 × アルコール自動噴射機 × 手で押すタイプの自動扉



4. チェックリストの作成・公表

【アピール項目】

A10	各施設・事業者は、店内のリスク評価をしたうえで、具体的な方法や手順、清掃・消毒の頻度、人と人との間隔の空け方などを定めたチェックリストを作成するとともに、当該チェックリストによる毎日の確認について、利用者から見える場所に掲示している。	はい / いいえ	感染対策の取組の実施手順を決めて、それらが実施できているかチェックリストで毎日、確認し記録します。 また、チェックリストを利用者が見える場所に掲示します。 チェックリストは、HPに掲載している「アピール項目10作成例」を参考にしてください。
-----	---	----------	--

5. 感染者発生に備えた対処方針

51	店舗の従業員の感染が判明した場合保健所の指示・調査等に誠実かつ積極的に対応・協力して、当該店舗からの感染拡大防止策を講じるとともに、必要に応じ感染の可能性のある営業日など感染拡大防止のための情報を公表する。	はい / いいえ	「従業員」から感染者が出た場合に、さらなる感染拡大の防止対策をとり、保健所の指示・調査にも対応・協力します。 また、大規模なクラスターや感染拡大が想定される際などにおいて、自主的または保健所から要請を受けた場合など、必要に応じて、感染が疑われる日などを店舗HPや店頭で公表し、利用者に周知します。
52	従業員に対し、感染疑いがある場合は検査結果が判明するまで出勤を控えることなど、感染拡大を防止する上で適切な行動を徹底するための研修機会を提供している。	はい / いいえ	朝礼や研修会などで、従業員に感染対策の知識を提供します。
53	保健所が行う調査の結果、感染者が当該店舗を利用していたことが判明した場合、保健所の助言・指示等に誠実かつ積極的に対応・協力して、当該店舗を介した感染拡大を防止する対策を講じるとともに、必要に応じ感染の可能性のある営業日など感染拡大防止のための情報を公表する。	はい / いいえ	「利用者」から感染者が出た場合に、感染拡大の防止対策をとり、保健所の指示・調査にも対応・協力します。 また、大規模なクラスターや感染拡大が想定される際などにおいて、自主的または保健所から要請を受けた場合など、必要に応じて、感染が疑われる日などを店舗HPや店頭で公表し、利用者に周知します。

【アピール項目】

A11	店内でクラスターが発生した場合や従業員から感染者が発生した場合の対応方法、保健所や取引先などの連絡先(消毒方法や一時休業とする際の周知等)について、あらかじめ規定している。	はい / いいえ	利用者や従業員から感染者が発生した場合の対応や手順を事前に想定し、書き出します。 具体的には、保健所の調査への対応(濃厚接触者を判断するための勤務状況の情報提供など)や営業の措置(消毒、休業期間、利用者への周知)などがあります。また、必要な連絡先も調べておきます。
A12のどちらか1つ以上を満たすこと			
A12	感染リスクの早期把握のため、国が提供する濃厚接触通知アプリの利用をルール化ないし奨励している。	はい / いいえ	国のCOCOAアプリの掲示物やシールを貼付するなど、利用者や従業員に利用を奨励します。
	上記以外の方法により、感染リスクの早期把握の仕組みを導入している。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">【具体的な取組の内容】</div>	はい / いいえ	COCOAを用いずに、同じような対策(陽性者と接触した人に通知するなど)を導入します。 【実施例】 ○ 会員制としているため、店舗利用者から感染した方が発生した場合は、個人情報の取扱いに注意したうえで、すぐに利用者に連絡できるようにしている。 【アピール項目として不十分な例】 × 市内の感染者発生数を毎日チェックしている。

