

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。)

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
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
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
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
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
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
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		
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
送迎車がある場合 ※複数台ある場合、車両ごとに制限		
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
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 style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 5px;">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 style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 5px;">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は最低1m以上の間隔を確保している。</p> <p style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 5px;">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

13	必要なときに、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
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
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
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
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
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
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
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
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
22	トイレの蓋がある場合は、蓋を閉め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
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
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: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> 喫煙スペースの広さ： _____ m 利用人数上限： _____ 人 </div>	はい / いいえ / 該当しない

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		
25	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 tong や箸を共有としないことを徹底している。	はい / いいえ / 該当しない
	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ている。	はい / いいえ / 該当しない
テイクアウトがある場合(26～28)		
26	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。	はい / いいえ / 該当しない
27	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。	はい / いいえ / 該当しない
28	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)。	はい / いいえ / 該当しない
デリバリーがある場合(29～34)		
29	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。	はい / いいえ / 該当しない
30	料理の受渡しは必ず手指を消毒してから行っている。	はい / いいえ / 該当しない
31	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。	はい / いいえ / 該当しない
32	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。	はい / いいえ / 該当しない
33	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入れ、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。	はい / いいえ / 該当しない
34	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)。	はい / いいえ / 該当しない

【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
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とするか、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
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

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
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
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
38	定期的に、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
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

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に注意し、対人距離を確保している。	はい / いいえ
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
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
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

【アピール項目】

A4	業務ごとの感染リスク(利用者と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
----	---	----------

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)		
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
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		
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
	換気設備により必要換気量(一人あたり毎時30m ³)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

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
48	<p>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。</p> <p><飲食業で他人と共用し接触が多い部位></p> <p>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</p>	はい / いいえ
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
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

【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
A6	<p>換気を徹底するにあたり、CO₂ 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。</p> <p>CO₂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。</p>	はい / いいえ
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
A8	<p>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。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>【必要換気量確保のために人数制限する場合】</p> <p>換気量： ___ m³/時 ÷ 30m³/人・時 = ___ 人 (必要換気量上の人数制限)</p> </div>	はい / いいえ
A9	<p>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。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p>【具体的な取組の内容】</p> </div>	はい / いいえ

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
-----	---	----------

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
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
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

【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
/	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
	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; margin: 5px 0;"> 【具体的な取組の内容】 </div>	はい / いいえ