

チェックシート

<レストラン、居酒屋等飲食店版>

1. マスクの着用・手洗いの徹底

- 来店者・従業員ともにマスク着用の徹底を周知している。
- 来店者・従業員に手洗いや手指消毒の徹底を周知している。
- 消毒備品等を各所に設置している。

2. ソーシャルディスタンス（2m以上の距離を保つ）

- 行列整理、混雑時の入店制限等により混雑を回避している。
- 飛沫防止のため座席はパーテーションで仕切るか、できるだけ2m（最低1m）以上の間隔を空け、大声での会話を控えるよう周知している。
- 会計処理に当たる場合は、手渡しで受け取らず、コイントレーの使用やキャッシュレス化等で接触機会を減らしている。

3. 「3つの密（密閉、密集、密接）」を避ける

- 混雑時は、入場者数や滞在時間の制限を行っている。
- 扉や窓の開閉や、換気扇の使用等により常時もしくは定期的な換気を行っている（1時間に2回以上）。
- 従業員の休憩室を常時もしくは定期的に換気し、対面での食事や会話は避けている。

4. 施設、共用物の清掃・消毒・衛生管理

- 来店者が入れ替わる都度、テーブル・カウンターを消毒している。
- 大皿料理での食事提供は避ける、従業員が取り分ける等の工夫を行っている。
- 清掃・消毒・ごみ回収は、手袋・マスクを着用し、事後に手洗い・手指消毒をしている。

5. 来店者・従業員の体調管理

- 来店者で発熱や咳などがある者は入場を遠慮していただく等の取組を行っている。
- 従業員は出勤時に体調確認し、体調不良時は休養するよう指示している。
- 来場者名簿の作成など、感染者等の発生に備えた取組を行っている。

6. 業界ごとの個別チェック項目

- 会計時の混雑を避けるため、レジ前の行列整理やテーブル会計等の工夫を行っている。
- カラオケがある場合はマイクをこまめに消毒し、歌う際はマスクの着用を要請している。
- 来店者同士のお酌、グラス等の回し飲みは控えるように注意喚起を行っている。

上記以外にも、業界団体のガイドラインの参照、遵守をお願いいたします。

