

外食業における新型コロナウイルス感染症対策実施状況調査票

施設名： (接待行為：有，無) 担当者：		立入年月日： 立入者：	評価 (○か×を記入) 該当しない場合は(-)を記入
入店時			
1	店舗入口には、発熱や咳など異常が認められる場合は店内飲食をお断りさせていただく旨を掲示している。		
2	店舗入口や手洗い場所には、手指消毒用に消毒液(消毒用アルコール等)を用意し、入店時に手指消毒をお願いしている。		
3	店舗入口に、食事中以外はマスクの着用をお願いする旨を掲示している。		
4	待合室や喫煙室の設置、エレベーター、送迎車を利用している施設においては、密にならないように一定間隔の確保及び利用人数を制限している。		
客席			
5	①パーティション(アクリル板等)が設置されている(※)、又は②座席の間隔が1m以上確保されている。 ※同一テーブル上の正面及び隣席との間、並びに他のテーブルとの間に設置。パーティション(アクリル板等)の高さは、目を覆う程度の高さ以上のものを目安とする。		
6	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う。		
従業員の安全衛生管理			
7	業務開始前に検温・体調確認を行う。 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、出勤を停止させる。		
8	出勤時に、全員の日々の体調(発熱やだるさを含む風邪症状の有無、味覚や嗅覚の異常の有無等)を確認し、記録している。		
9	感染した、またはその疑いのある従業員、濃厚接触者と判断された従業員の就業は禁止している。		
10	マスクを適切に着用し、頻繁かつ適切な手洗いや手指の消毒を徹底している。		
11	ユニフォームや衣服はこまめに洗濯している。		
12	テーブルサービス等の際はお客様の側面に立つか、可能な限り間隔を空けている。		
店舗の衛生管理			
13	店内の換気は換気設備により必要換気量(一人あたり毎時30m ³)を確保すること。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う。 若しくは 窓の開放による換気を行うため、30分に1回、5分程度、室内の空気を入れ替えられるように窓や扉を全開するなどして十分な換気を行う。また、換気のため窓やドアを開放している旨を利用者に周知し、協力を要請する。		
14	湿度40%以上を目安として、適度な保湿を行う。		
15	お客様が入替わる都度、テーブルやカウンター等を消毒している。		
16	多数の人が触れる箇所は定期的にアルコール消毒液等を用い清拭している。(テーブル、イス、メニューブック、タッチパネル、卓上ベル、ドアノブ、券売機、セルフドリンクコーナー等)		
17	トイレや手洗いのハンドドライヤーは使用を中止し、ペーパータオルを設置する若しくは個人のタオル等の使用を促す。		
18	トイレ使用後は手洗いや手指消毒を実施するように表示する。		
カラオケ設置店			
19	歌唱に際して、対人間の距離を2m以上とり、マスクを着用するようにお願いしている。		
20	多数の人が触れる箇所は定期的にアルコール消毒液等で清拭している。(テーブル、イス、マイク、リモコン、タブレット端末、カラオケ機器等)※カラオケマイクは客毎または30分に一度程度消毒する。		
会話時のマスク着用の推奨			
21	会話時のマスク着用について、ポスター等の掲示や声かけなどで促している。		
感染症発生に備えた対処方針			
22	施設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、当該施設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。		
23	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する。		
24	保健所が行う積極的疫学調査の結果、感染者が当該施設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、当該施設を媒介と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。		
25	事業者は、上記項目(1から24)について、毎日チェックしている。		