

|    |                                                                                               |                                                                                                                                        |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | 分類                                                                                            | B.府が(バイト)聞き取り                                                                                                                          |
| 1  | 入店                                                                                            | 入場時に必ず、従業員が来店者に手指消毒を実施するよう呼び掛けていること。                                                                                                   |
| 2  | レジ                                                                                            | 現金等の受け渡し前後には手指消毒を行っていること。                                                                                                              |
| 3  | マスク                                                                                           | 従業員が来店者にマスク会食の徹底を呼び掛けていること。                                                                                                            |
| 4  | パーティション                                                                                       | 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こと。                                                                         |
| 5  | 滞在時間                                                                                          | 滞在時間の制限(※)を来店者に呼び掛けていること。※2時間程度目安                                                                                                      |
| 6  |                                                                                               | 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すること。(意味不明だが9をすれば不要)                                                                                        |
| 7  | 配膳                                                                                            | 料理は大皿を避け個々に提供していること。                                                                                                                   |
| 8  |                                                                                               | 鍋料理や盛り合わせ料理などの提供については、従業員が取り分ける場合は、使い捨て手袋を使用する、もしくは取り分け前後に手指消毒を行うこと。又は、来店者が取り分ける場合は、取り分け用の食器や箸を共有しないことを徹底していること。                       |
| 9  |                                                                                               | 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グや箸を共有としないことを徹底していること。(意味不明だが10をしていればOK) |
| 10 |                                                                                               | 料理を小皿に盛って提供するか、従業員が料理を取り分けていること。                                                                                                       |
| 11 | テーブル                                                                                          | 卓上には、共用調味料。ポット等を置かないこと。(11or12どちらかでOK)                                                                                                 |
| 12 |                                                                                               | 客の入れ替え時には消毒していること。((11or12どちらかでOK)                                                                                                     |
| 13 | 大声                                                                                            | 店内BGMの音量を低減していること                                                                                                                      |
| 14 |                                                                                               | 声での会話を避けるように注意喚起を行うこと。                                                                                                                 |
| 15 | コロナ対策リーダー                                                                                     | コロナ対策リーダーを設置                                                                                                                           |
| 16 |                                                                                               | コロナ対策リーダーは、所定の教材による研修を受講していること。                                                                                                        |
| 17 |                                                                                               | コロナ対策リーダーは、毎日、チェックリストにより対策状況を確認すること。                                                                                                   |
| 18 | 従業員                                                                                           | 業務中は常にマスクを着用し、咳エチケットを徹底するよう周知していること。                                                                                                   |
| 19 |                                                                                               | 休憩中を含め、大声での会話を避けるよう周知していること。<br>(ミーティングにおける注意喚起、チェックリストなど)                                                                             |
| 20 |                                                                                               | 出勤前又は業務開始前に検温・体調確認を行い、店舗責任者やコロナ対策リーダーに報告していること。                                                                                        |
| 21 |                                                                                               | 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、出勤を停止させること。<br>(ミーティングにおける注意喚起、チェックリストなど)                                    |
| 22 |                                                                                               | 従業員に発熱(例えば平熱より1度以上)等の症状がある場合には、「飲食店スマホ検査センター」等でPCR検査等の受診を推奨していること。<br>(ミーティングにおける注意喚起、チェックリストなど)                                       |
| 23 |                                                                                               | 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を禁止していること。<br>(ミーティングにおける注意喚起、チェックリストなど)                                                        |
| 24 |                                                                                               | 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を行っていること。<br>(ミーティング、従業員の採用時など)                                       |
| 25 | 定期的な手指消毒や手洗い等を実施することを従業員に周知していること。                                                            |                                                                                                                                        |
| 26 | 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、トイレ使用後は、手指消毒や手洗い等を実施することを従業員に周知していること。(ミーティングにおける注意喚起、チェックリストなど) |                                                                                                                                        |
| 27 | 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など、対人距離を確保するよう周知していること<br>(ミーティングにおける注意喚起、チェックリストなど)        |                                                                                                                                        |

|    |     |                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 28 |     | 休憩スペースや更衣室では、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るよう周知していること。<br>(ミーティングにおける注意喚起、チェックリストなど)                                                                                                                                                        |
| 29 |     | 従業員のユニフォームは毎日洗濯すること。                                                                                                                                                                                                                             |
| 30 |     | 各居室の中央部床上75cm以上150cm以下の場所で測定し、CO2濃度1000ppm以下となるよう換気状況の把握に努めていること。                                                                                                                                                                                |
| 31 | 店内  | 各居室の中央で床から75cm～150cmの高さでCO2濃度を測定し、1,000ppm以下であるか確認していること<br>(営業中)                                                                                                                                                                                |
| 32 |     | 湿度40%以上を目安として、適度に加湿していること。(どうやって?)                                                                                                                                                                                                               |
| 33 | トイレ | トイレ等に共通で使用できるタオルを設置せず、エアータオルの使用を停止していること。                                                                                                                                                                                                        |
| 34 |     | ペーパータオル等を設置しているか、個人のタオル等の使用を促していること。                                                                                                                                                                                                             |
| 35 | 消毒  | ◎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すること。<br><飲食業で他人と共用し接触が多い部位><br>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、電気のスイッチ、タッチパネル、卓上ベル、<br>レジ、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、<br>透明ビニールカーテン、パーティションなど |
| 36 | ゴミ  | ゴミを回収する者はマスクや手袋を着用し、作業後、必ず手を洗うよう周知していること。<br>(ミーティングにおける注意喚起、チェックリストなど)                                                                                                                                                                          |
| 37 |     | 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するよう周知していること。<br>(ミーティングにおける注意喚起、チェックリストなど)                                                                                                                                                         |
| 38 | 感染時 | 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公表すること。                                                                                                                                          |
| 39 |     | 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こと。                                                                                                       |