

「福島県飲食業等における新型コロナウイルス感染症対策に関するガイドライン」に基づく **セルフチェックリスト**

【店 舗 名】 \_\_\_\_\_

【施設所在地】 福島県 \_\_\_\_\_

【連絡先】 Tel. \_\_\_\_\_、E-mail: \_\_\_\_\_

【記入上の注意点】

- (1) 新型コロナウイルス感染症対策として実施している項目に  を記入してください。
- (2) 「●」の項目は1つ以上の内容を実施することとし、「▲」の項目は該当する場合のみ実施してください。

1 三密（密閉、密集、密接）解消対策について

項 目	実施している	該当しない
①入店人数を制限し、密集を回避している	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
②客待ちや会計時に、人との間隔（最低1m）を確保している	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
③十分に換気している	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
●④客席の工夫		
・客席数を削減している	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
・客席間にパーティションを設置している	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
・客席の真正面の配置を避けるようにしている	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
⑤他のグループとの相席を回避し、グループ間の間隔（最低1m）を確保するようにしている	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2 施設設備等の対策について

項 目	実施している	該当しない
①手洗設備を適正に管理している（共有タオルの使用は避け、手洗い洗剤、ペーパータオル等を使用）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
②店内清掃を徹底し、手がよく触れる箇所を消毒している		
・定期的；ドアノブ、蛇口、券売機など	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
・客の入れ替わる都度；テーブル、イス、メニュー、マイクなど	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
③トイレ（手がよく触れる箇所を含む）の洗浄消毒を徹底している	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
④食品残渣、鼻水唾液等のゴミ処理は手袋等を着用して行っている	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
⑤釣り銭トレーの使用やキャッシュレス決済により、現金の直接のやり取りを避けるようにしている	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
▲⑥対面カウンターはアクリル板、ビニールカーテン等により遮蔽している	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

新型コロナウイルスの主な感染経路は以下の3つです。セルフチェックリストの対策が、どの経路の感染を防止するために行われているのかを理解することで、飲食店に対しより効果的な助言や指導が可能となります。

①飛沫感染

ウイルスを含む細かい水滴を吸い込むことで感染します。飛沫は比較的大きいため、感染者の口から出た飛沫は重力に引かれて落下しますので、マスクを着ける、アクリル板で遮蔽する、1m以上の間隔を確保することが重要になります。

②接触感染

ウイルスが付着した机やドアノブを触った手が、口や鼻に触れることで感染します。手洗いや消毒が重要になります。

③空気感染

飛沫よりも小さい飛沫核・粒子が一定時間空気中を漂い、それを吸い込むことで感染します。室内であれば十分に換気することが重要です。


空気感染を防ぐためのほぼ唯一の対策です。換気扇による換気、窓を開ける換気のいずれかの対策が必要です。一部の空気清浄機も有効ですが、国が認めているのは「HEPAフィルター」タイプのみです。なお、紫外線やオゾン、次亜塩素酸水の噴霧など空間殺菌を謳う製品もありますが、いずれも十分な効果は認められていません。

セルフチェックリスト提出時はどれかに  があれば認めていましたが、「認定店」になるためには、④と⑤を併せた対策が実施されている必要があります。


(1)ボックス席の場合

- ✓ ①か②の対策を実施してください
- ✓ また、ボックス席では、異なるグループとの相席は回避してください

①パーティションを設置




②客席を削減し、間隔を1m以上確保



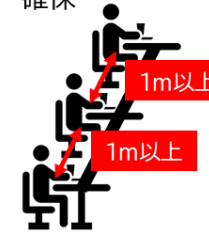
(2)カウンター席の場合

- ✓ ①か②の対策を実施してください

①パーティションを設置



②間隔を1m以上確保



間隔が1m以上になるよう客席を削減してください

▲の項目ですので必須項目ではありませんが、利用客と向き合う対面カウンターには、飛沫感染を防止するための何らかの対策を実施するよう助言してください。なお、カウンターで隔てられる客との間が1m以上ある場合は「該当しない」に  を付けてください。

▲⑦【ビュッフェ形式の場合】食品を保護するカバーを設け、飛沫汚染を防止し、トングなど器具を定期的に洗浄消毒している。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
▲⑧【テイクアウトを行う場合】事前に管轄保健所に相談し、必要な対策を実施している。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### 3 利用者への対策について

項目	実施項目	該当しない
●①感染防止対策を利用者に要請している		
・マスクの着用	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
・発熱、咳、咽頭痛等の症状がある場合は入店を断る	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
・入店時の手指の消毒又は手洗い	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
・大声での会話を控える	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
▲②利用者の連絡先を把握している	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

店舗の対策だけで、感染は防止できません。入店時の声掛け、ポスターの店内掲示などあらゆる手段で、利用客に感染防止対策への協力を求めるよう助言してください。

利用客の連絡先の把握は必須項目ではありませんが、もし店舗の利用者や従業員で感染が確認された場合、利用客の連絡先を全て把握していれば、感染拡大を速やかに防止できることが出来ます。しかし、一部連絡先が不明な利用客がいる場合は、感染拡大を防止するため、店名が公表される場合があります。そのため、予約客だけでなく、フリー客も可能な限り連絡先を確認することが重要です。「ふくしまHACCPアプリ」にはQRコードを用いた利用者把握システムがあり、簡単に連絡先を把握することが出来ますので、現地調査時には必ず紹介してください。

### 4 従業員の対策について

項目	実施項目	該当しない
①体調不良者、感染者及び濃厚接触者は就業を制限している	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
②マスク又はフェイスガードを着用している	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
③更衣室、休憩室は換気し、シフト調整により三密を防止している	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
④作業着等はこまめに洗濯している	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

従業員がいなくても、営業者個人の対策として必要です。飲食店で発生するクラスターの多くは、利用客だけでなく従業員も感染しています。利用客の前だけでなく、更衣室や休憩室でもマスクを着用するよう助言してください。換気が不十分な休憩室で従業員が感染する事例が報告されていますので、更衣室・休憩室の換気の状態も可能な限り確認するようにしてください。

### 5 宿泊施設における対策について（該当する場合のみ）

項目	実施項目	該当しない
①ゆとりのある宿泊人数とし、密集を回避している	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
②ホールや宴会場、会議室等での三密を防止している。（人数制限、座席間にパーティションを設置、最低1mの間隔の確保）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
③利用時間帯を分けるなど大浴場での混雑を回避している	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
④感染が疑われる宿泊者が発生した場合の対応を定めている ・専用の部屋を予め用意し、他の宿泊者から隔離する ・宿泊施設専用緊急相談ダイヤルの番号を確認しておく ・対応する従業員を予め決めておく など	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

店舗が宿泊施設の場合、この4項目も併せて確認してください。④の対策については、口頭ではなく、連絡先の電話番号やマニュアルなどを実際に確認するようにしてください。

感染防止対策ガイドラインを遵守し、上記の取組みを継続して実施します。

令和 \_\_\_\_ 年 \_\_\_\_ 月 \_\_\_\_ 日

店舗責任者氏名（自署又は記名・押印） \_\_\_\_\_ 印

「福島県飲食業等における新型コロナウイルス感染症対策に関するガイドライン」

に基づく **セルフチェックリスト**

【店 舗 名】 \_\_\_\_\_

【施設所在地】 〒 \_\_\_\_\_ 福島県 \_\_\_\_\_

【連 絡 先】 Tel \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ 、 E-mail : \_\_\_\_\_

## 【記入上の注意点】

(1) 新型コロナウイルス感染症対策として実施している項目に  を記入してください。

(2) 「●」の項目は1つ以上の内容を実施することとし、「▲」の項目は該当する場合のみ実施してください。

**1 三密（密閉、密集、密接）解消対策について**

項 目	実施している	該当しない
①入店人数を制限し、密集を回避している	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
②客待ちや会計時に、人との間隔（最低1m）を確保している	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
③十分に換気している	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
●④客席の工夫		
・客席数を削減している	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
・客席間にパーティション（正面及び横面）を設置している	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
・客席の真正面の配置を避けるようにしている	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
⑤他のグループとの相席を回避し、グループ間の間隔（最低1m）を確保するようにしている	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**2 施設設備等の対策について**

項 目	実施している	該当しない
①手洗設備を適正に管理している（手洗い洗剤、ペーパータオルの設置等）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
②店内清掃を徹底し、手がよく触れる箇所を消毒している		
・定期的に；ドアノブ、蛇口、券売機など	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
・客の入れ替わる都度；テーブル、イス、メニュー、マイクなど	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
③トイレ（手がよく触れる箇所を含む）の洗浄消毒を徹底している	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
④食品残渣、鼻水唾液等のゴミ処理は手袋等を着用して行っている	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
⑤釣り銭トレーの使用やキャッシュレス決済により、現金の直接のやり取りを避けるようにしている	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
▲⑥対面カウンターはアクリル板、ビニールカーテン等により遮蔽している	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

▲⑦【ビュッフェ形式の場合】食品を保護するカバーを設け、飛沫汚染を防止し、トングなど器具を定期的に洗浄消毒している。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
▲⑧【テイクアウトを行う場合】事前に管轄保健所に相談し、必要な対策を実施している。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### 3 利用者への対策について

項目	実施項目	該当しない
●①感染防止対策を利用者に要請している		
・マスクの着用	<input type="checkbox"/>	/
・発熱、咳、咽頭痛等の症状がある場合は入店を断る	<input type="checkbox"/>	
・入店時の手指の消毒又は手洗い	<input type="checkbox"/>	
・大声での会話を控える	<input type="checkbox"/>	
▲②利用者の連絡先を把握している	<input type="checkbox"/>	

### 4 従業員の対策について

項目	実施項目	該当しない
①体調不良者、感染者及び濃厚接触者は就業を制限している	<input type="checkbox"/>	/
②マスクを着用している（休憩時間中を含む）	<input type="checkbox"/>	
③更衣室、休憩室は換気し、シフト調整により三密を防止している	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
④作業着等はこまめに洗濯している	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### 5 宿泊施設における対策について（該当する場合のみ）

項目	実施項目	該当しない
①ゆとりのある宿泊人数とし、密集を回避している	<input type="checkbox"/>	/
②ホールや宴会場、会議室等での三密を防止している。（人数制限、座席間にパーティションを設置、最低1mの間隔の確保）	<input type="checkbox"/>	
③利用時間帯を分けるなど大浴場での混雑を回避している	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
④感染が疑われる宿泊者が発生した場合の対応を定めている ・専用の部屋を予め用意し、他の宿泊者から隔離する ・宿泊施設専用緊急相談ダイヤルの番号を確認しておく ・対応する従業員を予め決めておく など	<input type="checkbox"/>	/

感染防止対策ガイドラインを遵守し、上記の取組みを継続して実施します。

令和 \_\_\_\_ 年 \_\_\_\_ 月 \_\_\_\_ 日

店舗責任者氏名（自署又は記名・押印）

印