

感染防止対策チェックリスト

チェック項目

確認欄記入ガイドライン
対策している/していただける : ○
対策いただけない : -

入店時

- ① 感染防止のための整理及び誘導（順番待ち等の列ができた場合）
- ② 発熱その他風邪症状のある者、マスクを着用しない者の入場の禁止（正当な理由がある場合を除く。）
- ③ 手指消毒の徹底（店内入口に消毒設備を設置、入店時に呼びかけ）
- ④ 「同居家族か、いつもいる4人まで」「大声をださない」飲食の推奨

会食時対応

- ⑤ 食事中以外のマスク着用の推奨（来店者に対し提示や呼びかけ）
- ⑥ テーブルやドアノブなど複数人が触る箇所の消毒

店舗ルール

- ⑦ 換気の徹底（窓・ドア等を定期的に開放 または 換気設備により換気）
※二酸化炭素（CO2）濃度をモニターすることでより適切な換気ができます
- ⑧ アクリル板等の設置 または 座席の間隔の確保
- ⑨ 従業員の感染防止対策の実施（休憩や食事の分散、体調がすぐれない従業員が、気兼ねなく休めたり、検査を受けたりできるルール・雰囲気作り）
- ✦ ⑩ 要請された営業時間の順守

緊急事態宣言に伴う要請

- * 緊急事態宣言より以前に酒類の提供がある場合 あり なし
 - ⑪ 酒類の提供の停止
- * 飲食を主として業としている店舗内にカラオケを行う設備がある場合 あり なし
 - ⑫ カラオケ設備の提供の停止