

感染防止対策チェックリスト

施設名

担当者氏名

月

◎毎日確認する項目◎	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
1 来店者の感染症予防																															
(1) 入店・注文・支払い																															
①アルコール消毒液の補充																															
②手指消毒の呼びかけ																															
③順番待ち等への対人距離確保の誘導・掲示																															
④会計でのコイントレイ受け渡し・手洗い・手指消毒																															
⑤来店者の体調確認																															
⑥マスク着用・定期的な手洗い・手指消毒のお願い																															
(2) 食事・店内利用																															
①テーブル間の座席の配置																															
②同一テーブル内の座席等の配置																															
③滞在時間の制限等、店内の密を防ぐ対策																															
④料理を個々に提供・取り分け																															
⑤卓上の共用品（調味料、ポット等）を定期的な消毒																															
⑥お酌や回し飲み、食器共用や使い回しに対する注意喚起																															
⑦トイレ使用後の手洗い・手指消毒等の表示																															
⑧（カウンターテーブル）座席の配置																															
⑨（ビュッフェスタイル）食事提供時の感染防止対策																															
2 従業員の感染症予防																															
①マスクの常時着用・大声での会話回避																															
②業務開始前の体調確認・管理																															
③感染者・濃厚接触者への対応																															
④定期的な手洗い・手指消毒																															
⑤接客時の対人距離の確保																															
⑥休憩スペースでの感染防止対策																															
3 施設・設備における衛生管理の徹底																															
①換気設備又は窓の開放により適切に換気																															
②共用タオルの禁止・ハンドドライヤー設備の清掃																															
③複数の人の手が触れる共用品の定期的な拭き取り消毒																															
④ゴミを回収時にマスクや手袋を着用、作業後の手洗い																															
⑤食品残さ、ゴミ、おしぼり等をビニール袋に密閉して処理																															

※該当項目に☑を入れる。

※チェック項目は各店舗において必要に応じ、追加をお願いします。