

「新型コロナウイルス感染防止対策取組宣言」

飲食店のチェックシート

「外食業の事業継続のためのガイドライン」に基づく感染防止対策

基本的な感染症対策

マスクを着用、人と人の距離を確保、3密を避ける・大声を出さない

☑該当する項目

お客様の安全

入店時	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 店舗入口に、発熱や咳などの症状がある場合は、店内飲食をお断りする旨を掲示する<input type="checkbox"/> 店舗入口や手洗い場に手指消毒液を設置する<input type="checkbox"/> 店内においても、食事中以外のマスク着用をお願いする旨を掲示する
客席への案内	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> テーブルに飛沫感染防止のパーティション設置や向かい合って座らない工夫をする<input type="checkbox"/> カウンター席は密着しないよう適度に間隔を空ける<input type="checkbox"/> 少人数の家族や介助が必要な高齢者等は、対面でもよいが他のグループとの相席は避ける
店内サービス	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 注文を受ける時は、お客様の側面に立ち、可能な範囲で間隔を保つ<input type="checkbox"/> カウンターではお客様と従業員の会話を想定し、従業員のマスク着用や仕切りの設置など工夫を行う<input type="checkbox"/> 大皿提供は避けて個々に提供若しくは従業員等が取り分ける<input type="checkbox"/> 個室を使用する場合は、十分な換気を行っている
会計処理	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 券売機を使用している店舗は定期的に消毒をする<input type="checkbox"/> レジとお客様の間にビニールカーテンやアクリル板等の仕切りを設置する<input type="checkbox"/> 現金やクレジットカード等の受渡しはコイントレイを使用する（電子マネー等の導入も検討）

従業員・店舗の衛生管理

従業員の安全	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 出勤前に必ず体温を計り、発熱や風邪の症状がある場合は、店舗責任者に相談する<input type="checkbox"/> 店内では大声を避け、マスクやフェイスガードを着用し、頻繁に適切な手洗いを徹底する<input type="checkbox"/> ロッカールームや控室は換気し、エアコンのフィルター掃除など空調設備は定期的に清掃する
店舗の衛生管理	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 店内清掃を徹底し、多数の人が触れる箇所（テーブル、イス、ドアノブ、メニュー等）は、お客様が入れ替わるタイミング等に消毒液で清拭する<input type="checkbox"/> トイレはこまめに清掃し、多数の人が触れる箇所（ドア、レバー等）は、定期的に消毒液で清拭する



栃木県新型コロナウイルス感染症対策本部

従業員の目に触れやすい位置に掲示下さい。