

実施した項目は確認欄に☑

認証基準	月日 担当者	確認欄				
		月 日	月 日	月 日	月 日	月 日
1. 来店者の感染症予防						
(1) 入店・注文・支払い時						
1	入口にマスクを着用して入店するよう表示する。また、発熱（37.5度以上か平熱より1度以上）あるいは平熱でも風邪症状（せきやのどの痛みなど）、嘔吐・下痢、味覚・嗅覚障害等の症状がある者は入店しないよう表示する。					
2	入口に消毒設備を設置し、入店時に必ず、従業員が来店者に呼びかけ、手指消毒を実施する。					
3	順番待ち等により列が発生する場合は、1m以上来店者同士の対人距離を確保するための誘導・表示などを行う。					
4	レジ等での対面接客時に、アクリル板、透明ビニールカーテン、パーティションなどで遮蔽するほか、コイントレイを介した受け渡し、またはキャッシュレス決済を導入する。なお、現金等の受け渡し後には手指消毒を行う。					
(2) 食事・店内利用時						
5	飲食時以外はマスク着用を周知するとともに、こまめな手洗い・手指消毒を掲示物等で周知する。					
6	咳エチケットを徹底するよう注意喚起を行う。					
7	テーブル間の配置については、以下のいずれかを満たす。 ①テーブルの間は、相互に対人距離が1m以上確保できるよう配置する。 ②テーブルの間を、アクリル板（高さは床から1.4m程度・着座時目を覆う程度以上のものを目安）、透明ビニールカーテン、パーティション等で遮蔽する。					
8	同一テーブルでの席の配置については、以下のいずれかを満たす。 ①真正面での着座配置をしない。また、座席の間隔を1m以上確保する。 ②テーブル上にアクリル板等（高さは床から1.4m程度・着座時目を覆う程度以上のものを目安）を設置して遮蔽する。					
9	カウンターテーブルでの席の配置については、以下のいずれかを満たす。 ①座席の間隔を1m以上確保する。 ②カウンターテーブル上にアクリル板等（高さは床から1.4m程度・着座時目を覆う程度以上のものを目安）を設置して遮蔽する。					
10	来店者の滞在時間及び来店者数については適切に調整し、同時に多数の人が集まらないようにする。					
11	料理は大皿での提供は避け、個々に提供する。鍋料理や盛り合わせ料理などを提供する場合は、従業員が取り分けるなど工夫する。					
12	ビュッフェやサラダバー及びドリンクバーでは、以下のいずれかを満たす。 ①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する。 ②料理を小皿に盛って提供するか、スタッフが料理を取り分ける。					
13	卓上には原則として調味料・冷水ポット等を置かないようにする。撤去が難しい場合は、客が入れ替わるタイミングで、消毒や交換を行う。					
14	お酌や回し飲み、スプーンや箸などの食器の共有や使い回しは避けるよう掲示物等により注意喚起を行う。					
15	店内BGMの音量を低減させ、大声での会話を避けるよう掲示物等により注意喚起を行う。					
16	トイレの蓋を閉めて汚物を流すように表示する。					
17	トイレ使用後は、手洗いや手指消毒を実施するよう表示する。					
18	喫煙スペースがある場合は、3つの密を避けるよう、一度に利用する人数を制限し、人と人の距離を保つこと、会話をしないことを掲示物等により注意喚起を行う。					
2. 従業員の感染症予防						
19	常にマスクを着用し、咳エチケットを徹底する。また、大声での会話を避ける。					
20	出勤前に検温・体調確認を行い、発熱や風邪の症状等体調に異常がみられる場合は、店舗責任者にその旨を報告し、勤務の可否等の判断を仰ぐ。店舗責任者は、従業員が発熱（37.5度以上か平熱より1度以上）あるいは平熱でも風邪症状（せきやのどの痛みなど）、嘔吐・下痢、味覚・嗅覚障害等の症状がある場合は、店舗で勤務しないように指示する。					
21	感染した、もしくは感染疑いのある者、濃厚接触者として判断された者の就業は保健所の助言・指示等に従う。					

認証基準		確認欄				
		月 日	月 日	月 日	月 日	月 日
22	定期的に、かつ、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、トイレ使用後に、手指消毒や手洗いを実施する。					
23	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ように注意し、対人距離を確保する。					
24	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。また、定期的に換気・清掃する。					
25	従業員のユニフォームは当該日業務終了後など定期的に洗濯する。					
3. 施設・設備の衛生管理の徹底						
26	【建築物衛生法の対象施設】 法に基づく空気環境の調整に関する基準を満たしているか確認し、満たしていない場合は、換気設備の清掃、整備等の維持管理を適切に行う。					
27	【建築物衛生法の対象外施設】 以下のいずれかを満たす。 ①窓の開放による換気の場合は、1時間当たりの換気回数を2回以上確保するため、30分に1回、5分程度、2方向の窓を全開（窓が一つしかない場合は、ドアを開け、サーキュレーターを用いる）するなどして十分な換気を行う。また、換気のため窓やドアを開放している旨利用者に周知し、協力を要請する。 ②換気設備による換気の場合は、必要換気量（一人あたり毎時30m ³ ）を確保すること。必要換気量が足りない場合は、入店者数を調整して一人あたりの必要換気量を確保するとともに、換気設備の清掃、整備等の維持管理を適切に行う。 ③CO2センサーを用いて店内を測定し、二酸化炭素濃度が一定水準（目安1,000ppm）を超えないように換気や収容人数を調整する。					
28	湿度40%以上を目安として、適度に加湿する。					
29	トイレの共用のタオルは使用を中止し、ペーパータオルを設置するか、または個人のタオル等の使用を促す。 ハンドドライヤーを使用する場合は、本基準の26又は27に基づき、十分な換気を行う。					
30	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。					
31	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。					
32	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。					
4. チェックリストの作成・公表						
33	各施設・事業者は、施設内のリスク評価をしたうえで、具体的な方法や手順、清掃・消毒の頻度、人と人との間隔の空け方などを定めたチェックリストを作成するとともに、当該チェックリストによる毎日の確認について公表する。					
5. 感染者発生に備えた対処方針						
34	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情報を公表する。					
35	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。					
36	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、日々の行動を記録し、保健所が行う積極的疫学調査時等に協力できるようにしておくことなど、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機会を提供する。					
37	感染リスクの早期把握のため、国、京都府又は京都市が提供する濃厚接触通知アプリ等の利用をルール化ないし奨励する。					
38	感染防止対策に必要な物資（消毒剤、不織布マスク、手袋、ペーパータオル、及びそれらの使い捨て用品を廃棄する容器等）の一覧表（リスト）を作成し、十分な量を準備しておくか、または緊急時にすぐに入手できるように予め手配をしておく。平時から使用した分をその都度補充し、常に一定の必要量を備蓄しておくよう努める（ローリングストック）。					

※このチェックリストは、項目33のチェックリストのひな形としてご利用ください。