

住所：

店舗名：

酒類提供を行うために満たすべき項目チェックリスト

	項目	対策の内容	店舗によるチェック	備考
1	1 アクリル板等 (パーティション)の設置	座席と座席の間にパーティションを設置している (同居家族等であることが確認できる場合は例外的にパーティションを外すことも可)	はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>	「1及び2」又は「3」のいずれかを満たしていれば可
2		パーティションの高さは、目を覆う程度の高さである	はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>	
3	3 座席の間隔の確保	座席の端と座席の端の間隔を1m以上確保している	はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>	
4	4 手指消毒の徹底	店内入口に消毒液を設置している	はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>	
5		入店時に従業員が手指消毒の実施を来店者に呼びかけている(入店時に難しい場合は注文時)	はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>	
6	6 食事中以外のマスク着用の推奨	食事中以外のマスク着用を掲示又は呼びかけに行っている	はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>	
7	7	【建築物における衛生的環境の確保に関する法律(建築物衛生法)の対象施設(換気設備を備えている場合)】 建築物衛生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	はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>	「7」、「8」又は「9」のいずれかを満たしていれば可
8		【建築物衛生法の対象外施設】 換気設備により換気を行っている (換気設備により必要換気量(一人当たり毎時30m ³)を確保している)	はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>	
9	換気の徹底	【建築物衛生法の対象外施設、建築物衛生法の対象施設(換気設備を備えていない場合)】 窓・ドア等を定期的に開放している (定期的に換気(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、ドアを開ける))することにより、十分な換気を行っている)等 夏場、冬場など、窓開けによる換気により適切な温度・湿度が確保できない場合は、窓からの換気と併せて空気清浄機を使用している (詳細については、欄外の「熱中症予防に留意した「換気の悪い密閉空間」を改善するための換気について」及び「冬場における「換気の悪い密閉空間」を改善するための換気について」を参照)	はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>	
10	10 入店制限	同一グループの同一テーブルへの入店案内は、原則4人以上としている	はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/>	

換気の徹底についての確認にあたっては、下記の記載についても参考にすること。

- ・「換気の悪い密閉空間」を改善するための換気の方法
<https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/000618969.pdf>
- ・商業施設等における「換気の悪い密閉空間」を改善するための換気について
<https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/000616069.pdf>
- ・熱中症予防に留意した「換気の悪い密閉空間」を改善するための換気について
<https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/000640913.pdf>
- ・冬場における「換気の悪い密閉空間」を改善するための換気について
<https://www.mhlw.go.jp/content/000698868.pdf>