



# たき丸 **認定** あんしん登録店

## 感染拡大予防チェックシート【飲食店】

全ての項目・内容について、

○（実施している）、×（実施していない）、－（該当無し）のいずれかをチェック欄に記入してください。

項目	内容	チェック
お客様の安全 対策	店舗入口や手洗い場所に、手指消毒用に消毒液（消毒用アルコール等）を用意している。	
	店舗入口には、発熱や咳など異常が認められる場合は店内飲食をお断りさせていただき旨を掲示している。	
	店舗入口及び店内に、食事中以外はマスクの着用をお願いする旨を、掲示する。	
	テーブルの間は、飛沫感染予防のためにパーティションで区切るか、できるだけ1 m以上の間隔を空けて座れるように配置を工夫する。	
	お客様が入れ替わる都度、テーブル・カウンターを消毒する。	
	料理は大皿盛りを避けて、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、従業員等が取り分けるなど工夫する。	
従業員の対策	従業員のマスク着用、手洗い、うがいの徹底及び体調・健康管理を徹底している。	
	感染した従業員、濃厚接触者と判断された従業員の就業は禁止する。	
	店舗では大声を避け、マスクやフェイスガードを適切に着用し、頻繁かつ適切な手洗いを徹底する。	
店舗の 衛生管理	店内（客席）は適切な換気設備の設置及び換気設備の点検を行い、徹底した換気を行う。	
	店内清掃を徹底し、店舗のドアノブ、券売機、セルフドリンクコーナー等の設備等、多数の人が触れる箇所は定期的にアルコール消毒薬等で清拭する。	
	トイレは毎日清掃し、ドアやレバー等の不特定多数が触れる箇所は定期的にアルコール消毒薬等で清拭する。	
	トイレのハンドドライヤーは使用を中止し、ペーパータオルを置く。	
	厨房の調理設備・器具を台所洗剤（界面活性剤）で清拭し、作業前後の手洗いなど、従来から取り組んでいる一般的な衛生管理を徹底する。	