

# 感染予防対策チェックリスト

日付	担当者
----	-----

## 入店・注文・支払

手指消毒の呼びかけ	入口に消毒設備を設置している	✓
	入場時に従業員が手指消毒の実施を周知している (掲示物は推奨)	✓
順番待ち等の対人距離の確保	順番待ちの際の対人距離 (最低 1 m 以上) を確保するため、従業員による呼びかけまたは案内の表示を実施している	✓
支払い時の留意点	レジとの間を遮断している	✓
	コイントレイを介した現金の受け渡しをしている	✓
	キャッシュレス決済を導入している	✓
	現金の受け渡し前後には手指消毒を行っている	✓
体調不良等の来店者への対応	来店者に症状があった場合、入場しないよう掲示している	✓
マスク会食の呼びかけ	マスク会食を周知している	✓
	こまめな手洗い・手指消毒を従業員及び掲示物により周知している	✓

## 食事・店内利用

テーブル 同一テーブル カウンターテーブル	間距離の確保	対人距離 (最低 1 m) を確保している	✓
		アクリル板等で遮断している	✓
滞在時間等の制限	滞在時間の制限を周知している (※ 2 時間程度目安)	✓	
	予約制を導入している	✓	
料理提供時の留意点	大皿料理を避けて個々に提供している	✓	
	鍋料理や盛り合わせ料理などを提供の際、従業員が取り分ける場合、使い捨て手袋を使用している、もしくは取り分け前後に手指消毒を行っている	✓	
	鍋料理や盛り合わせ料理などを提供の際、来店者が取り分ける場合、取り分け用の食器や箸を共有しないようにしている	✓	
ビュッフェスタイルに係る留意点	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している。	✓	
	料理を小皿に盛って提供している	✓	
	従業員が料理を取り分けている	✓	
卓上の共用調味料の制限	卓上には、共用調味料・ポット等を置いていない	✓	
	客の入れ替え時には消毒している	✓	
食器の使い回しの注意喚起	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に、従業員による呼びかけまたは掲示物により周知している	✓	
大声での会話への注意喚起	店内 BGM の音量を低減している	✓	
	大声での会話を避けるように注意喚起している	✓	
咳エチケットの徹底	咳エチケットを徹底するように従業員による呼びかけまたは掲示物により周知している	✓	
トイレの利用	トイレ利用の注意喚起を掲示している	✓	
喫煙スペースの利用方法	一度に利用する人数を減らしている	✓	
	3 つの密を避けることや、会話を控えるように注意喚起している	✓	