

従業員の感染症予防

マスク着用等	業務中は常にマスクを着用し、咳エチケットを徹底している	✓
	休憩中を含め、大声での会話を避けるよう周知している	✓
検温・体調確認	検温・体調確認を行い、発熱等の症状はない	✓
PCR検査等の受診推奨	症状がある従業員に「飲食店スマホ検査センター」等でPCR検査等の受診を推奨している	✓
	症状のある従業員はいない	✓
就業制限	感染、疑いのある従業員等はいない	✓
従業員の手指消毒	手指消毒や手洗い等を実施している	✓
対人距離の確保	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など、対人距離を確保している	✓
休憩スペースの利用	休憩スペースでは、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控えている	✓
ユニフォームの洗濯	従業員のユニフォームは毎日洗濯している	✓

施設・設備の衛生管理の徹底

換気状況の把握	CO2センサーを常備している	✓
	各居室の中央部床上75cm以上150cm以下の高さCO2濃度を測定し、1,000ppm以下であることを確認している	✓
空気環境の基準 <small>(建築物衛生法※の対象施設) ※建築物における衛生的環境の確保に関する法律</small>	法に基づく定期検査結果で確認している	✓
	各居室の中央で床から75cm～150cmの高さでCO2濃度を測定し、1,000ppm以下であることを確認している(営業中)	✓
空気環境の基準 <small>(建築物衛生法の対象外施設)</small>	換気は30分に1回、5分程度、2方向の窓を全開している	✓
	窓が一つしかない場合は、ドアを開けている	✓
	各居室の中央で床から75cm～150cmの高さでCO2濃度を測定し、1,000ppm以下であるか確認している(営業中のみ)	✓
	換気設備により必要換気量(一人あたり毎時30m ³)を確保している	✓
適度な加湿	湿度40%以上を目安として、適度に加湿している	✓
タオルの衛生管理	共通で使用できるタオルを設置していない	✓
	エアータオルの使用を停止している	✓
	ペーパータオル等を設置している	✓
定期的な消毒	利用者の入替時など定期的に清拭消毒している	✓
ゴミ回収、処理時の留意点	マスクや手袋を着用し、作業後、必ず手を洗っている	✓
	ゴミ等は、ビニール袋に密閉して処理している	✓

基準の順守等

チェックリスト	清掃、消毒、対人距離の確保など、具体的な手順(チェックリスト)を作成し、毎日、確認している	✓
従業員の感染判明時	従業員が感染した場合の対処方針を確認している	✓
従業員への研修	従業員への研修を実施している	✓
利用者の感染判明時	利用者が感染した場合の対処方針を確認している	✓
感染防止用の掲示物	感染防止宣言ステッカーの導入に加え、感染リスクの早期把握のため、国が提供する濃厚接触通知アプリの利用の周知、及び大阪コロナ追跡システムQRコードを掲示している。	✓