

## 信州の安心なお店認証制度 認証基準（チェックシート）

# 記入例

・対策の具体的な内容を記入してください。  
・他にも自発的に工夫している取組があれば、合わせて記入してください。

実施日： 現地確認時に記入します

施設名：

確認者： 現地確認時に記入します

★チェック欄は空欄のまま提出し、（巡回員チェック方法）○：実施している △：一部実施 ×：未実施 □：適用外

項目	内容	チェック	具体的な取組
対人距離	1 異なるグループ間（テーブルの間隔など）は、1m以上の間隔を空けるか、アクリル板等で区切る。	チェック欄は、現地確認で巡回員が使用しますので、記入不要です。	6席あるテーブル席を4席にして人と人の間隔を1m以上になるよう対応。
	2 テイクアウトで順番待ちをする場合、あるいは注文後の待機中において、各人ができるだけ1m以上の間隔を空けるよう誘導する。（床に間隔を示すテープを貼るなど。）		順番待ち用に1mおきに床にマーキング。注文後の待機スペースは1m間隔で椅子を配置。
	3 飛沫を防止するため、レジと利用者との間にアクリル板等の仕切りを設置するなどの工夫をする。		受渡カウンターは遮へいビニールを設置。
手指消毒	4 店舗（事業所）の入口や手洗い場所に消毒用アルコールを設置する。		店舗入り口に2本と手洗い場内に1本、消毒用アルコールを設置し常に手指消毒できるようにしている。
	5 従業員への手指消毒を徹底するとともに、利用者へのこまめな手指消毒の呼びかけを実施する。		従業員は入店時やトイレ後、テーブル清掃後、違う料理を作る度の手指消毒を徹底指導。お客様へは入店時の手指消毒の声掛けを行っている。
マスク	6 従業員は原則として常時マスクを着用するよう徹底する。		従業員は原則常時マスク着用の義務付け指導。
	7 利用者へは、アクリル板のない席やカウンター前で会話する際のマスク着用の呼びかけを実施する。		お客様へは店内マスク着用の呼びかけの励行を行っている。またマスクのないお客様へはマスクを配布している。
施設換気	8 換気扇などによる常時換気を実施する。		厨房、店内の合計2ヶ所の換気扇を常時稼働。
	9 扉や窓の開閉による定期的（1時間に2回以上）な換気を実施する。		入口の扉を開けて30分に1回の定期換気。厨房、トイレは窓を常時開けて換気。
施設消毒	10 ドアノブ、テーブル、トイレ内設備など、不特定の者が多数接する部分は、定期的に消毒する。		2時間に1回に各所を消毒。
	11 テーブル、イス、カウンター等の什器類は、定期的に消毒する。		営業前と2時間に1回、テーブル、待合イス、カウンターを消毒。

	12	メニューブックや卓上ベル、カラオケマイク、リモコン、タブレット端末等は、使用の都度、消毒する。		営業前と2時間に1回、メニューブックを消毒。
その他	13	業務開始前に検温や体調確認を行う。そのうえで発熱等の症状が確認された場合には、従業員の出勤を停止させる。	チェック欄は、現地確認で巡回員が使用するので記入不要です。	業務開始時に検温し、タイムカードに体温を記入。37.5度以上の熱がある場合は休むこととしている。
	14	利用者への検温及び体調確認を実施する。		入店時に検温を実施し37.5度以上の熱がある場合入店をお断りしている。併せてその旨を入口に掲示。
	15	会計時にはコイントレイを介した受け渡しやコイントレイの消毒等を行う。		会計時には必ずコイントレイを利用し手指接触を回避。またコイントレイと従業員の手指消毒を実施。
	16	テイクアウトを実施している店舗では、来店者の店内滞留時間を短くするために、事前予約注文を受け付けるなどの仕組みを導入する。		事前予約注文はポイント2倍とするインセンティブをつけて、店内滞留時間を短くする対策を講じている。
	17	テイクアウト客と店内飲食客の動線を区別し、接触を避けるよう工夫する。		テイクアウトと店内飲食の動線を入口から分け、接触を避けるようにしている。
	18	デリバリー担当の配達員と来店客が接触しないように、可能であればデリバリー専用カウンターを設け、両者の動線が重ならないよう工夫する。		デリバリー配達員の出入を裏口からとし、店内で来店客と接触しないよう変更した。
	19	料理の受け渡しは必ず手指を消毒してから行う。		料理の受け渡しの際はお客様の目の前で必ず手指消毒する事を徹底指導し実践。
	20	代金が支払い済み(オンライン決済等)で、注文者が希望する場合は、注文者が指定した所に料理を置くなど非接触の受渡しを行う。		宅配時に注文者の希望に応じて玄関前に料理を置く対応をとっている。
	21	配達員は、店舗従業員と同様の健康管理、手洗い等の衛生管理を実践し、マスクを着用する。		配達員(自社従業員・外部請負とも)は、店舗従業員と同様の衛生管理とマスク着用を徹底。
	22	配達する料理の容器は、配達員が直に触れないよう袋等に入れ、配達に使用する運搬ボックス等は使用の都度、消毒する。		配達する料理はプラ袋に入れ上部を結びほぼ密閉した状態で配達。運搬ボックスは出発前と帰着後に消毒。
	23	食中毒等の防止のため、料理は早めに消費するよう、口頭もしくは注意書きを添えてお客様に注意を促す。(特に夏季)		消費期限の記載シールに加え、早めの消費を促すカードを添付。
	24	県から配布する「お客様と共につくる“信州の安心なお店”当店の取り組み」を店頭の目立つ場所に掲示し、その内容を遵守する。		現地確認時に巡回員がお渡ししますので、記入不要です。

備考、その他特記事項(チェックシートの項目以外で感染症対策として講じられているものがありましたら別紙で提出してください。)