

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（※）（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 テーブル席は、真正面の配置を避けるか、アクリル板等で区切る。		テーブル席は、アクリル板を各テーブルに設置。
	3 人と人との距離は、1m以上を空けるか、アクリル板等で区切る。		会計や接客時に従業員とお客様の距離を1m以上空けるように従業員に指導し、会計カウンターにはアクリル板を設置。
	4 カウンター内の従業員と利用者との間は、1m以上開けるか、アクリル板等で区切る。		カウンター席とカウンター内の従業員との間は50cmしかないため、アクリル板で仕切っている。
手指消毒	5 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。
	6 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	7 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。
	8 利用者へは、アクリル板のない席で会話する際のマスク着用の呼びかけを実施する。		お客様へは食事中以外のマスク着用（マスク会食）を励行。マスクのないお客様へはマスクを配布している。
施設	9 換気扇などによる常時換気を実施する。		厨房、客席の合計4ヶ所の換気扇を常時稼働。

換気	10	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。	チェック欄は、現地確認で巡回員が使用するのので記入不要です。	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	11	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。
	12	テーブル、イス、カウンター等の什器類は、利用者が入れ替わるタイミングで定期的に消毒する。		営業前と入れ替わりごとにテーブル、イス、カウンターを消毒。
	13	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。		営業前と入れ替わりごとにメニューブックとテーブル上の調味料容器を消毒。
その他	14	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。		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。
	15	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。
	16	可能な範囲で利用者名簿を整備している。		代表者の氏名・電話番号の記入を案内し、精算時に回収。
	17	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。
	18	自社が属する業種別のガイドラインに定められている対策について確認を行い、その内容を遵守している。		外食業ガイドラインの内容を従業員と共有し、定期的に対策の状況を見直している。
	19	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。		巡回時に巡回員がお渡しますので、記入不要です。
20	県から配布する「信州版“新たな会食”のすゝめ」「感染リスク10分の1県民運動」のチラシを店頭に掲示又は設置し、従業員や利用者へ周知する。			

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。)