

信州の安心なお店認証制度 認証基準（チェックシート）

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てください 〈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(テーブルの間隔やカウンターの席間隔など)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。	<p>【例】 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。</p> <p>各項目に、対策の具体的な内容を記入してください。</p> <p>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。</p>
	2 テーブル席は、アクリル板等で区切る。または真正面の配置を避け、座席の間隔を1m以上確保する。 (アクリル板の設置は、同一テーブル上の正面及び隣席との間に設置することを推奨し、アクリル板等の高さは、目を覆う程度の高さ以上を目安とする)		
	3 レジやカウンター内の従業員と利用者との間は、1m以上空けるか、アクリル板等で区切る。		
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。(できるかぎり各テーブルにも設置する)		
	5 従業員への手指消毒を徹底するとともに、利用者へのごまめな手指消毒を呼びかける。特に、利用者の入店時には必ず従業員が手指消毒を促す。		
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。(不織布マスクを推奨)		
	7 食事中以外のマスクの着用について、利用者に対して掲示や声かけで促す。		
施設換気	8 換気扇などによる常時換気を行う。		
	9 ドアや窓の開閉により、30分に1回、5分程度、2方向の窓を全開する(窓が一つしかない場合は、ドアを開ける)などにより、換気を行う。 (サーキュレーターは空気を排出する向きに設置する。CO2センサーを使用し、換気状況を把握することが望ましい)		

施設消毒	10	ドアノブ、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。	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。	<p>各項目に、対策の具体的な内容を記入してください。</p> <p>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。</p>	
	11	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。			
	12	メニューブックや卓上ベル、調味料、タッチパネル、カラオケマイク等は、使用の都度、消毒する。			
その他	13	ハンドドライヤーや、共通のタオルの利用を禁止し、ペーパータオル等の感染リスクの低い代替品の積極的な利用に努める。			
	14	業務開始前に従業員の検温と体調確認を行う。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。			
	15	感染した従業員の就業は禁止する。また、感染の可能性がある従業員や、濃厚接触者と判断された従業員が休業できるよう配慮する。			
	16	利用者への検温及び体調確認を行う。発熱が確認された場合には入店を断る。			
	17	会計時にはコイントレイを介した受け渡しを行い、コイントレイを定期的に消毒する。			
	18	本チェックリストに加え、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を確認し、その内容を遵守している。(※)			
	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」、「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し、従業員や利用者に周知するとともに、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。	

(※)業種別ガイドラインは以下の内閣官房ホームページでご覧いただけます。

<https://corona.go.jp/prevention/pdf/guideline.pdf>