

深浦町飲食店感染防止対策認証基準チェック表

必 須 項 目			
①入店時の順番待ちの来店者への対応	実施済	該当なし	備 考
順番待ちにより列が発生する場合は、対人距離を確保するための誘導・表示などを行う。			
②入店時の手指消毒等の徹底	実施済	該当なし	備 考
店内に消毒液等を設置し、入店時には手指の消毒を呼び掛ける。			
③レジ等での対面接客の対応	実施済	該当なし	備 考
レジにアクリル板・パーテーション等を設置し、現金等の受け渡しの際は、コイントレイの使用をお願いする。			
④連絡先確認の実施	実施済	該当なし	備 考
感染者の発生に備え入店票の記入をお願いする。			
※個人情報については、保健所等以外へ情報提供しない。			
⑤発熱者または体調不良者の制限	実施済	該当なし	備 考
発熱（例えば平熱より1度以上）や風邪症状（せきやのどの痛み）、嘔吐・下痢等の症状がある場合は入店しないよう表示する。			
⑥飲食時以外のマスクの着用	実施済	該当なし	備 考
飲食時以外はマスク着用を周知する。			
⑦座席の確保またはアクリル板等の設置	実施済	該当なし	備 考
席の間隔を1m以上確保、またはアクリル板等を設置する。			
⑧滞在時間の制限※や予約制	実施済	該当なし	備 考
同時時間帯に多数の人数が集まらないように滞在時間の制限や予約制を設ける。 ※2時間程度を目安			
⑨お酌や回し飲み、食器等の使いまわしについて	実施済	該当なし	備 考
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注意喚起を行う。			
⑩大声での会話等について	実施済	該当なし	備 考
大声での会話は避けるよう注意喚起を行う。			
⑪トイレ使用後の手指消毒等の徹底	実施済	該当なし	備 考
トイレ使用後は、手洗いや手指消毒を実施するよう表示する。			
⑫店内の定期的な換気について	実施済	該当なし	備 考
店内を定期的に喚起する。（ドアや窓を開ける）			
⑬手洗い後の手指の乾燥について	実施済	該当なし	備 考
手洗い後は、ペーパータオルまたはお客様個人のタオル等を使用するよう表示する。			
⑭大皿料理やビュッフェスタイルの料理の提供の際の対応について	実施済	該当なし	備 考
料理を取分けるための小皿や取り箸等を用意し、また飛沫がかからないようにカバーを設置するなど食品を保護し、場合によってはスタッフが取り分ける。			
⑮従業員の感染予防について	実施済	該当なし	備 考
常にマスクを着用し、大声での会話を避ける。また、発熱や軽度であっても風邪症状（せきやのどの痛みなど）、嘔吐・下痢等の症状がある場合には、出勤を停止させる。			