

## いしかわ新型コロナ対策認証制度 チェックシート（飲食業）

店舗の名称（ ）

## 【チェックシートご記入にあたっての留意事項】

- ・本チェックシートに基づいて現地調査を実施します。効率的な調査の実施のため、ご協力をお願いいたします。
- ・申請店舗／施設における感染防止対策実施状況をご確認のうえ、実施している項目については「はい」に、該当しない項目については「該当しない」に✓をつけてください。
- ・アピール項目（A1～A5）を除く全ての項目において、「はい」または「該当しない」に✓がついた場合に限り、申請が可能となります。
- ・ご記入の際は、県ホームページに掲載している「認証基準に関するQ&A」や「認証のポイント」をご参照ください。
- ・一番右の欄は事務局使用欄ですので、何も記入しないでください。
- ・なお、ウェブ申請の場合は、チェックを入れた状態で保存し、アップロードしてください。

## 【記入例】

一番右の欄は事務局使用欄ですので、何も記入しないでください。

22	【テーブル間の配置】 ※22のどちらかを満たすこと		
	同じグループが使用するテーブルとその他のグループが使用するテーブルの間は、お客様同士が最低1m以上の間隔を空けられるよう配置する。 (テーブル間：最低 1.2m)	<input checked="" type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> 該当しない
	同じグループが使用するテーブルとその他のグループが使用するテーブル、パーティション、パーティション	<input type="checkbox"/> はい	<input checked="" type="checkbox"/> 該当しない

基準を満たし、実施していれば□に✓を入れます。  
(□をクリックすると☑が入ります。)  
必要があれば、具体的内容を記載します。

「どちらか」を満たす項目の場合、もう片方は「該当しない」を選択してください。

## 【「建築物における衛生的環境の確保に関する法律」について 基準 39 および 40】

※特定建築物の定義（厚生労働省ホームページより）

- (1) 建築基準法に定義された建築物であること。
- (2) 1つの建築物において、次に掲げる特定用途の1又は2以上に使用される建築物であること。  
特定用途：興行場、百貨店、集会場、図書館、博物館、美術館、遊技場、店舗、事務所、学校（研修所を含む。）、旅館
- (3) 1つの建築物において、特定用途に使用される延べ面積が、3,000平方メートル以上であること。

※申請施設が、

特定建築物に該当する場合 → 基準 39 を満たしてください。特定建築物に該当しない場合 → 基準 40 のうち、いずれかを満たしてください。

1. 来店者の感染症予防				
(1) 入店・注文・支払い				
1	建物の入口に消毒液を置き、入場時に必ず、従業員がお客様に呼びかけ、手や指の消毒を行ってもらう。	<input type="checkbox"/> はい		
2	順番待ちの列ができる場合、お客様同士は最低1m（マスク着用のない場合は2m）の間隔を空けるよう、誘導・表示などを行う。	<input type="checkbox"/> はい		
3	レジ等では、アクリル板、透明ビニールカーテン、パーティションなどでさえぎるほか、コイントレイを使った受け渡し、またはキャッシュレスによる決済を導入する。なお、現金などの受け渡しの後には手や指の消毒を行う。	<input type="checkbox"/> はい		
4	発熱（例えば平熱より1度以上）や軽度であっても風邪症状（せきやのどの痛みなど）、嘔吐・下痢などの症状があれば、入場しないよう表示する。	<input type="checkbox"/> はい		
5	飲食をしていない時のマスク着用を呼びかけるとともに、定期的な手洗い、手や指の消毒をお願いする。	<input type="checkbox"/> はい		
6	咳エチケットを徹底するよう注意を促す。	<input type="checkbox"/> はい		
7	エレベーターがある場合は、エレベーターの重量センサーの調整などにより、乗員数を少なくする。 （定員数： 人、乗員上限： 人）	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> 該当しない	
8	送迎車がある場合は、乗車人数を少なくする。 （定員数： 人、乗員上限： 人）	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> 該当しない	
9	送迎車がある場合は、送迎車の運転席と後部座席をアクリル板・透明ビニールカーテン等でさえぎる。	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> 該当しない	
(2) 食事・店内利用				
10	滞在時間を短くしたり（2時間程度）や予約をとるなどして、同時に多くの人が集まらないようにする。	<input type="checkbox"/> はい		
11	大皿は避け、料理を個々に提供する。もしくは従業員が取り分ける。	<input type="checkbox"/> はい		
12	テーブルの上に共用の調味料、ポットなどを置くことを避けるか、これらをお客様の入れ替えの時に消毒する。	<input type="checkbox"/> はい		
13	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に注意を促す。	<input type="checkbox"/> はい		
14	店内の音楽の音量を小さくし、大声での会話を避けるように注意を促す。	<input type="checkbox"/> はい		
15	飲食の場でも会話をする時はマスクを着けるほか、マスクを外している飲食中も、咳エチケットを徹底するよう注意を促す。	<input type="checkbox"/> はい		
16	個室を使用する場合は、常に空気の入れ替え（換気基準は「3. 施設・設備の衛生管理の徹底」のとおり）を行う。	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> 該当しない （個室がない）	

## 別紙 2

17	カラオケを使用する場合、利用者及び従業員は、マスクを着けて歌ったり、会話を行う。	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> 該当しない	
18	トイレの入り口付近（店舗側）に消毒液を設置する。	<input type="checkbox"/> はい		
19	トイレの蓋がある場合は、蓋を閉めて汚物を流すように表示する。	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> 該当しない	
20	トイレ使用後は、手洗い、手や指の消毒を行うよう表示する。	<input type="checkbox"/> はい		
21	喫煙スペースがある場合は、一度に利用する人数を減らす、人と人との距離を保つなどにより、3つの密を避けるようお願いします。 (喫煙スペースの広さ： m <sup>2</sup> 、利用上限人数： 人)	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> 該当しない	
22	<b>【テーブル間の配置】 ※22 のどちらかを満たすこと</b>			
	同じグループが使用するテーブルとその他のグループが使用するテーブルの間は、お客様同士が最低 1 m 以上の間隔を空けられるよう配置する。 (テーブル間：最低 m)	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> 該当しない	
	同じグループが使用するテーブルとその他のグループが使用するテーブルの間を、アクリル板、透明ビニールカーテン、パーティションなどでさえぎる。	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> 該当しない	
23	<b>【同一テーブルでの席の配置】 ※23 のどちらかを満たすこと</b> ※少人数の家族、介助者同席の高齢者・乳幼児・障害者等が対面での着座を希望する場合は除く。			
	真正面に着席する配置をしない。座席の間隔を最低 1 m 以上空けるよう配置する。 (座席の間隔：最低 m)	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> 該当しない	
	正面および隣席との間は、テーブル上にパーティション等（目を覆う程度の高さ以上のものを目安）を設置してさえぎる。	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> 該当しない	
24	<b>【カウンターテーブルの席の配置】 ※24 のどちらかを満たすこと</b> ※少人数の家族、介助者同席の高齢者・乳幼児・障害者等が対面での着座を希望する場合は除く。			
	カウンターテーブルの席の間は最低 1 m 以上空けるよう配置する。	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> 該当しない	
	隣席との間は、テーブル上にパーティション等（目を覆う程度の高さ以上のものを目安）を設置してさえぎる。	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> 該当しない	

25	【ビュッフェスタイルがある場合】 ※25 のどちらかを満たすこと		
	利用者が一回の料理取り分けごとに新たな小皿を使用するとともに、食品・ドリンクに飛沫がかからないようにカバーをし、取り分ける時はマスク、使い捨て手袋などの使用や取り分け用の tong や箸を共有しないことを徹底する。	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> 該当しない
	料理を小皿に盛って提供するか、スタッフが料理を取り分ける。	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> 該当しない

## 2. 従業員の感染症予防

26	常にマスクを着け、咳エチケットを徹底する。大声での会話を避ける。	<input type="checkbox"/> はい	
27	業務開始前に検温・体調確認を行う。 発熱（例えば平熱より1度以上）や軽度であっても風邪症状（せきやのどの痛みなど）、嘔吐・下痢などの症状がある場合には、出勤を停止させる。	<input type="checkbox"/> はい	
28	感染した、もしくは感染疑いのある従業員、濃厚接触者として判断された従業員の就業は禁止する。	<input type="checkbox"/> はい	
29	定期的に、かつ、就業開始時や他の人と共用するものや複数の人の手が触れる場所を触れた後、清掃後、トイレ使用後に、手洗い、手や指の消毒を行う。	<input type="checkbox"/> はい	
30	手袋は、汚れた場合には付け換え、外した後には手洗い、手や指の消毒を行う。	<input type="checkbox"/> はい	
31	お客様への応接にあたっては、お客様の正面に立たないよう注意し、人と人との距離を保つ。	<input type="checkbox"/> はい	
32	休憩スペースでは、マスクを着け、一度に休憩する人数を減らし、対面での食事や会話を避ける。	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> 該当しない (休憩スペースがない)
33	休憩スペースでは常に空気の入換え（換気基準は「3. 施設・設備の衛生管理の徹底」のとおり）を行い、共用しているものは定期的に消毒する。	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> 該当しない (休憩スペースがない)
34	従業員のユニフォームは業務終了後など定期的に洗濯する。(ユニフォーム洗濯頻度： ごとに洗濯)	<input type="checkbox"/> はい	

## 3. 施設・設備の衛生管理の徹底

35	共通のタオルを禁止し、ペーパータオルを備え付けるか、または個人のタオルなどの使用を促す。	<input type="checkbox"/> はい	
----	--	-----------------------------	--

36	他の人と共用するものや複数の人の手が触れる場所を消毒用エタノールや次亜塩素酸ナトリウム、市販の界面活性剤含有の洗剤を用いて、利用者の入れ替わりの時などに定期的に消毒する。 ＜飲食業で他人と共用し接触が多い部位＞ テーブル、椅子、メニューブック、調味料、ドリンクバー、ドアノブ、電気のスイッチ、タッチパネル、卓上ベル、レジ、蛇口、手すり、便座、洗浄レバー、コイントレイ、券売機、エレベーターのボタン、アクリル板、透明ビニールカーテン、パーティションなど	<input type="checkbox"/> はい		
37	ゴミを回収する人はマスクや手袋を着用し、作業後、必ず手を洗う。	<input type="checkbox"/> はい		
38	食品残さ、鼻水や唾液などが付着した可能性のあるゴミ、リネン類、おしぼりなどは、ビニール袋に密閉して処理する。	<input type="checkbox"/> はい		
39	<b>「建築物における衛生的環境の確保に関する法律」(建築物衛生法)の対象施設の場合</b>			
	建築物衛生法の対象施設については、法に基づく空気環境の調整に関する基準が満たされているか確認し、満たされていない場合は、空気の入れ換え設備の掃除や点検などを適切に行う。	<input type="checkbox"/> はい ※39に該当する場合、40は両方とも「該当しない」を選択して下さい。	<input type="checkbox"/> 該当しない ※39に該当しない場合、40の「はい」のいずれかを満たして下さい。	
40	<b>建築物衛生法の対象とならない施設の場合 ※40のどちらかを満たすこと</b>			
	空気の入れ換え設備により必要な換気量(一人あたり毎時30 m <sup>3</sup> )を確保すること。必要な換気量が足りない場合は、入館者数を少なくして一人あたりの必要換気量を確保するとともに、空気の入れ換え設備の掃除や点検などを適切に行う。	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> 該当しない	
	30分に1回、5分程度、2方向の窓を開く(窓が一つしかない場合は、ドアを開ける)などして、十分に空気の入れ換えを行う。また、空気の入れ換えのため窓やドアを開いている旨お客様にお知らせし、協力をお願いする。	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> 該当しない	

**【アピール項目】**

※認証の必須要件ではありませんが、事業者の自主的な取組としてアピールできる事項です。

A1	空気の入れ換えを徹底するにあたり、CO2センサーの使用などにより、空気の入れ換わり具合をしっかりと確かめている。	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> いいえ	
A2	施設の中で人が集まりやすい共用エリアについて、空気の入れ換えの詳細(換気回数や空気の流れなど)をわかりやすく示している。	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> いいえ	

A3	施設の中で人が集まりやすい共用エリアについて、エリア内での一人当たりの必要な換気量を確保するため、エリアごとの換気量及び必要換気量上の人数制限を算出し、一覧表などで管理できている。 【必要換気量確保のために人数制限する場合】 換気量： $\text{m}^3/\text{時} \div 30 \text{ m}^3/\text{人}\cdot\text{時} = \text{人}$ (必要換気量上の人数制限)	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> いいえ	
A4	湿度 40%~60%を目安として、適度に加湿している。	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> いいえ	
A5	接触による感染や飛沫による感染の危険性を低くするため、利用者がぶつからない道順の案内や自動扉、自動水栓を設置するなどの工夫・整備を行う。 (具体的な取組の内容： )	<input type="checkbox"/> はい	<input type="checkbox"/> いいえ	

#### 4. チェックリストの作成・公表

41	各施設・事業者は、具体的な方法や手順、清掃・消毒の頻度、人と人との間隔の空け方などを定めたチェックリストを作成するとともに、当該チェックリストによる毎日の確認について公表する。	<input type="checkbox"/> はい		
----	--	-----------------------------	--	--

#### 5. 感染者発生時および感染者発生に備えた対処方針

42	従業員の感染が分かった場合、保健所の指示・調査などに誠実かつ積極的に対応・協力して、施設からの感染の広がりを防ぐとともに、必要に応じて、従業員が感染した可能性のある営業日などを感染の広がりを防ぐための情報として公表する。	<input type="checkbox"/> はい		
43	従業員に、感染した疑いがある場合は検査結果が分かるまで出勤を控えることなど、感染の広がりを防ぐ上で適切な行動を徹底するための研修機会を提供する。	<input type="checkbox"/> はい		
44	保健所が行う調査の結果、感染者が当該施設を利用していたことが分かった場合、保健所の助言・指示などに誠実かつ積極的に対応・協力して、当該施設からの感染の広がりを防ぐ対策を行うとともに、必要に応じて、感染者が感染した可能性のある営業日などを感染の広がりを防ぐための情報として公表する。	<input type="checkbox"/> はい		
45	国が提供する濃厚接触通知アプリの利用をルール化するか利用を促す。または、他の方法（利用した代表者の氏名、連絡先などのリストを最低1か月間管理するなど）により、感染の危険性を早く把握する仕組みを作る。 (具体的な内容： )	<input type="checkbox"/> はい		