

実施状況チェックシート（記入例）

店舗名称 いしかわ食堂感染対策責任者氏名 石川 太郎

項目		6/14	6/15	6/16	6/17	6/18	6/19	6/20
入店・注文・支払い	1 入場時の手指消毒の実施と要請	○	○	○				
	2 順番待ち等での対人間距離確保	○	○	○				
	3 レジでのパーティション・会計処理時の接触回避	○	○	○				
	4 来店者の体調確認	○	○	○				
	5 マスク着用・定期的な手指消毒の要請	○	○	○				
	6 咳エチケット徹底の注意喚起	○	○	○				
	7 エレベーターの乗員制限	○	○	○				
	8 送迎車の乗車人数制限	○	○	○				
	9 送迎車のパーティション	○	○	○				
10 滞在時間の制限・予約制の活用	○	○	○					
11 料理の個別の提供・取り分け	○	○	○					
12 共用物の消毒	○	○	○					
13 食器共有・回し飲みの回避・注意喚起	○	○	○					
14 大声での会話回避	○	○	○					
15 マスク着用・咳エチケットの徹底	○	○	○					
16 個室の常時換気	○	○	○					
17 カラオケ利用時のマスク着用								
18 トイレ入り口の消毒液設置	○	○	○					
19 トイレの使用法表示	○	○	○					
20 トイレ使用後の手指消毒の要請	○	○	○					
21 喫煙場所における3密の回避要請	○	○	○					
22 テーブル間の対人間距離確保	○	○	○					
23 同一テーブルでの対人間距離確保	○	○	○					
24 カウンターテーブル席での対人間距離確保	○	○	○					
25 ビュッフェスタイルでの感染対策	○	○	○					
従業員の感染症予防	26 従業員のマスク・咳エチケット	○	○	○				
	27 検温・体調確認	○	○	○				
	28 従業員感染時の対応	○	○	○				
	29 手指消毒の徹底	○	○	○				
	30 手袋の交換・使用後の手指消毒	○	○	○				
	31 接客時の対人間距離確保	○	○	○				
	32 休憩スペースでの感染対策	○	○	○				
	33 休憩スペースの常時換気・共用物品の消毒	○	○	○				
	34 ユニフォームの定期的洗濯	○	○	○				

1週間ごとにまとめるなどして
本フォーマットをご活用ください

対策の実施状況について
日ごとに記録してください

該当しない項目がある場合は
削除するか斜線を引いてください

施設・設備の衛生管理の徹底	35	ペーパータオルの設置	○	○	○				
	36	複数人が触れる箇所等の消毒	○	○	○				
	37	ゴミ回収時のマスク等の着用	○	○	○				
	38	ゴミ等の密閉処理	○	○	○				
	39	建築物衛生法対象施設における空気環境の調整に関する基準の遵守							
	40	建築物衛生法対象外施設における十分な換気	○	○	○				
	41	チェックリストの作成・公表							
感染者発生に備えた対処方針	42	従業員感染時の保健所への協力、情報の公表							
	43	従業員に対する感染防止のための研修機会の提供							
	44	感染者の利用が判明した場合の保健所への協力、情報の公表							
	45	感染リスク早期把握の仕組み導入 (COCOAの導入を推奨)	○	○	○				
アピール項目	A1	C02センサー等による換気状況把握							
	A2	共用エリア換気詳細の図示							
	A3	必要換気量上の人数制限算出・管理							
	A4	適度な加湿							
	A5	感染リスク低減のための工夫 (利用者導線が重ならないように案内表示)	○	○	○				
		【確認者氏名】	石川太郎	石川花子	石川次郎				

アピール項目は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

※毎日のチェックシート用に、各項目の表現を簡素化しています。

詳細な内容については、「いしかわ新型コロナ対策認証制度認証基準」をご確認ください。