

沖縄県 感染防止対策に係る基準(飲食店)

6月17日更新

更新箇所は下線にて表示

巡回確認者:

確認日:

店名:

シーサステッカー掲示: 有(店頭・それ以外)・無

電話番号:

感染対策責任者名:

店舗対応者:

確認後「レ」を記入

店舗内の衛生管理		チェック欄
1	ドアや窓の常時開放や、30分に1回、5分程度、2方向の窓を全開(窓が一つしかない場合は、ドアを開ける)にする、または換気設備により、店内の換気を十分に行っている。(CO ₂ 濃度1,000ppm以下。) ※一般的なエアコンは換気設備にはあたりません	
2	手指消毒用の設備を設置しており、入店時に手指消毒を実施するようお客様に声かけし、飲食中以外のマスク着用について、声かけや掲示などで促している。	
3	入店時に検温を実施している。	
4	軽度であっても発熱や風邪症状、嘔吐・下痢等の症状がある方の入店をお断りしている。	
5	お客様がよく触れる場所や器具(トイレ、ドアノブ、タッチパネル、エレベーターのボタン等)を定期的に清掃・消毒している。	
6	お客様が入れ替わるタイミングで、座席やテーブル、共用の物品等を清掃・消毒している。(カラオケ設置店は、マイクの使用ごとに消毒を行っている)	
7	感染対策の責任者を設置している。	
従業員等の安全衛生管理		チェック欄
1	マスクを常に正しく着用しており、お客様がマスクを着用していないときは、フェイスシールドも着用するか、お客様の正面に立たないように注意し、対人距離を確保している。	
2	レジでの対面接客時に、アクリル板などのパーティションで遮蔽するか、フェイスシールドを着用している。現金等の受け渡し後には手指消毒を行っている。	
3	出勤前に従業員の検温及び体調確認をし、出勤前や勤務中に軽度であっても発熱や風邪症状、嘔吐・下痢等の症状を認める従業員は速やかに休ませている。	
4	従業員の控え室は換気し、一度に休憩する人数を減らし、対面での食事を避けている。	
5	従業員のユニフォームは、当該日業務終了後など定期的に洗濯している。	
お客様の安全		チェック欄
1	順番待ちのときは、来店者同士の対人距離を確保するための誘導(足元表示や声掛け等)などを行っている。	
2	2時間程度を目安として長時間滞在しないようお客様に声かけしている。	
3	お客様同士のお酌、回し飲み、長時間の飲酒は避けるよう、掲示等により注意を促している。	
4	お客様間、及び、他のグループとの間をアクリル板(目を覆う程度の高さ以上のものを目安)などで遮蔽するか、座席の間隔を1m以上確保かつ真正面での着座配置をしない。(※同居家族等や介助を必要とするお客様の利用時は除く)	
5	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ようお願いしている。	
ビュッフェスタイルの場合は、下記項目についても満たすこと		チェック欄
1	ビュッフェやサラダバー及びドリンクバーは、利用者の飛沫がかからないよう食品・ドリンクを保護する(カバーを設置するか従業員があらかじめ、またはその場で小分けする。客席と料理を提供する空間が近い場合は適度にアクリル板等の仕切りを設けるなど)。トング等は頻繁に消毒もしくは交換する、または手袋の着用を促す。	
確認終了時	全ての対策を確認済(チェック済)	
	(全てチェック済みの場合に限る)⇒ 認証済みステッカーの配布	
	確認できない対策がある ⇒ (認証済みステッカーは配布不可)	