



経営再建支援・業種別 ガイドラインチェックシート － 社交飲食業 － 《令和4年12月16日改訂版》

チェックシートの使い方

本チェックシートは、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止を目的に、業界組合ごとに策定された「業種別ガイドライン」の取り組み状況を把握し、改善するためのものです。

各チェック項目について「実践している」、「実践していない」、「該当しない」にそれぞれ「✓」を入れ、実践していない項目について取り組みを改善しましょう。

※チェック項目があなたのお店で該当しない場合は「該当しない」に「✓」を記入してください。

1. 施設管理者が講ずるべき具体的な対策

項 目	実践している	実践していない	該当しない
1) 営業者はオミクロン株等の変異株の特徴も踏まえ、新型コロナウイルス感染症の主な感染経路である接触感染と飛沫感染、エアロゾル感染のそれぞれについて、従業員や利用客等の動線や接触等を考慮したリスク評価を行い、そのリスクに応じた対策を検討している			
2) 他者と共有する物品やドアノブなど手が触れる場所を特定し、これらへの接触の頻度を評価している			
3) 高頻度接触部位（レジ、ドアノブ、手すり、エレベーターのボタン、テーブル、イス、メニューブック、タッチパネル、カラオケマイク、ダーツ、電気のスイッチ、トイレ、蛇口、洗面台等）には特に注意している			
4) 施設における換気の状態を考慮しつつ、人と人との距離がどの程度維持できるか、施設内で大声などを出す場所がどこにあるか等を評価している			
5) 施設における換気の状態、空気の流れを把握し、局所的に生じる空気の澱みとその感染リスクを評価している			

2. 施設内の各所における対応策

(1) 留意すべき基本原則と各エリア・場面の共通事項

項 目	実践している	実践していない	該当しない
1) 店舗では食品衛生法を遵守して食品の安全で衛生的な取扱いを徹底させている			
2) 営業時間や提供メニュー品目の工夫、予約・空席状況等について、お客様へ店内外の掲示やIT等を積極的に活用して情報発信し、店舗が社会的距離や安全性を考慮して感染防止に努めながら営業していることをお客様に理解していただいている			
3) 国や自治体から適宜発表される最新情報（方針や助言）の確保に留意し、新型コロナウイルス感染症防止対策の基本事項を確実に押さえながら事業を継続している			
4) 長時間対面で会話する場合など、飛沫感染リスクが高まる場合は十分な対人距離を確保するようにしている			

項 目	実践している	実践していない	該当しない
5) 感染防止のためお客様の整理を行っている			
6) 発熱またはその他の感冒様症状を呈している者の入店制限をしている			
7) 入口及び施設内に手指の消毒設備を設置または石鹸と流水による手洗いを励行している			
8) 施設管理者は、変異株の特徴もふまえ、エアロゾルによる感染対策として引き続き、正しいマスクの着用を従業員及びお客様に推奨・周知している			
9) 病気や障害等でマスク着用が困難な場合には、個別の事情に鑑み、差別等が生じないよう十分配慮するとともに適切な感染対策を講じている			
10) 従業員間及び客同士大声を出さないように施設内で掲示を行うなど、啓発徹底している			
11) 大声を出す者がいた場合は、個別に注意を行っている			
12) 職場の室内等でマスクを着用している場合であっても、会話を短く切り上げる等の対応が望ましい旨を周知している			
13) 大音量のBGMは大声での会話を誘発する可能性があることは専門家からも指摘がなされていることから、BGMの音量を上げすぎることがないように留意している			
14) 休憩室やトイレ等混雑が予想される場合には、同時に使用できる人数等を必要に応じ制限するとともに、マスク着用や換気の徹底、大声を出さないことを前提に「人と人が触れ合わない間隔」を空けた整列を促すなどの対策を行っている			
15) 施設の換気について新型コロナウイルス感染症対策分科会「換気の提言」の「機械換気による常時換気」または「窓開け換気（可能な範囲で2方向）」を参考に取り組んでいる ※いずれの場合も、必要な換気量目安は以下とする 1人当たり換気量 30m ³ /時 二酸化炭素濃度目安 おおむね 1,000PPM 以下			
16) 換気設備が不十分な店舗や個室を使用する場合は、十分な換気を行っている			
17) パーティションを設置する場合は、局所的に空気によどみが発生しないよう、「外食業の事業継続のためのガイドライン Q&A」の Q8 パーティションの項を参照し工夫している			
18) 窓開けによる換気を行う場合は、夏期・冬期は、室温及び相対湿度に十分留意し、室温及び相対湿度を維持させようとする窓が十分に開けられない場合は、窓の開放と併せて HEPA フィルタ付きのろ過式の空気清浄機や加湿器などを使用している			
19) お客様の入れ替わりに応じて、適宜、施設及び共用物品を消毒している			
20) お客様が共用する物品や手が頻回に触れる箇所を工夫して最低限にしている			
21) 人と人が対面するカウンター席等は、できるだけアクリル板・透明ビニールカーテンなどで遮蔽するなど工夫している			

(2) 予約時・入店時のお客様の安全

項 目	実践している	実践していない	該当しない
22) 食事の事前予約をされているお客様が、体調不良、感染や濃厚接触の可能性がある場合には、お店側に実損を生じない範囲で、極力キャンセル料を取らないように努める等、入店を確実に防止するための措置を講じている			
23) 入店予定のお客様の中に体調不良者等がいて入店の予定がなくなる場合には、早めにキャンセルの連絡を入れるよう、予約時にお客様に伝えている			

項 目	実践している	実践していない	該当しない
24) 店舗入口には、以下の場合は入店をお断りさせて頂く旨を掲示し、該当がある場合には入店をお断りしている ① 入店前に検温を行い、発熱がある場合 ② 咳・咽頭痛などの症状がある場合			
25) 店舗入口や手洗い場所には、手指消毒用に消毒液（消毒用アルコール等）を用意し、お客様に手指消毒をお願いする			
26) 店舗入口及び店内に、食事中以外は正しいマスクの着用をお願いする旨掲示している			
27) 飛沫感染・接触感染を防止するために十分な間隔をとることが重要であることをお客様に理解してもらうよう工夫している			
28) 重症化リスクが高い高齢者や基礎疾患のある方には十分な配慮を行っている			

(3) 客席へのご案内

項 目	実践している	実践していない	該当しない
29) テーブル席では、座席の間は、飛沫感染予防のためにパーティション等で区分するか、できるだけ1m以上の間隔を空けて座れるように配置を工夫している			
30) カウンター席は密着しないように適度なスペースを空けるか、カウンターテーブルに隣席とのパーティション（アクリル板等）等で区分できるようにするなどし、横並びで座る人に飛沫が飛ばないように配慮している （※少人数の家族や日常的に接している少人数の知人等の同一グループ、介助者が同行する高齢者・乳幼児・障がい者等が同席する場合は、上記29)・30)の対応を行わないことができる）			
31) エアロゾル感染対策の観点から、空気の流れを阻害しないようにパーティションの設置には留意している			
32) 席に余裕がある場合は斜めに座るように勧めている			
33) テーブル間にできるだけ区切りのパーティション（アクリル板等）を設けるなど工夫をしている			

(4) テーブルサービスとカウンターサービス

項 目	実践している	実践していない	該当しない
34) 適時、アルコール消毒薬、次亜塩素酸ナトリウムでテーブル・カウンターを消毒している			
35) カウンターサービスでは、可能な範囲で従業員とカウンター席との間隔を保つようにしている			
36) カウンターでは、お客様と従業員の会話を想定し、従業員のマスク着用のほか、仕切りの設置など工夫をしている			
37) 従業員はトイレ使用後など頻繁に石鹸と流水による手洗いを実施し、テーブル移動時には手指消毒を励行している。特に、お客様にグラス等を手渡す者は注意している			
38) お客様同士のお酌、グラスやお猪口の回し飲み、大声での会話は避けるよう、掲示等により注意喚起している			
39) スプーン、箸等の食器の共有、使い回しは避けるよう、掲示等により注意喚起している			
40) 飲食していない時間は常にマスクを着用するよう注意喚起している			
41) 長時間の利用を避けるようコース設定に際しても留意している			

(5) 接待行為を伴う店舗の留意事項

項 目	実践している	実践していない	該当しない
42) カラオケを歌うお客様にもマスク（適宜フェイスガード）の着用をお願いしている			
43) カラオケマイクは定期的に消毒している（お客様ごとまたは30分に一度程度）			
44) お客様の横に着いて一緒にカラオケやダンス等を行うなどの接客は、距離を確保して実施している			
45) お客様の近距離で行うライブ、ダンス、ショー、シャンパンコールなどは必要な感染対策のもと実施している			
46) 実施せざるを得ない場合は、人が密集しないよう、人数の制限や客席とステージの距離（原則2m）の確保を行っている			

(6) 会計処理

項 目	実践している	実践していない	該当しない
47) 会計処理時に現金、クレジットカード等の受け渡しが発生する場合には、適時手指を消毒している			

3. 従業員の安全衛生管理

項 目	実践している	実践していない	該当しない
1) 従業員は必ず出勤前に体温を計るほか、毎日の健康状態を把握している			
2) 発熱や風邪の症状等体調が悪い場合は、店舗責任者にその旨を報告し、勤務の可否等の判断を仰ぐとともに、症状に応じて医療機関の受診や検査を受けるほか、健康フォローアップセンター等の活用について検討している			
3) 65歳未満の重症化リスクの少ない者であって、症状が軽い又は無症状の方は、自己検査結果を健康フォローアップセンター等に連絡し、医療機関の受診を待つことなく健康観察を受けることが可能であることを周知している			
4) 従業員の健康管理において最も重要なことは、各自が店舗に新型コロナウイルスを持ち込まないことであることを周知徹底している			
5) 店舗責任者は従業員の緊急連絡先や勤務状況・毎日の健康状態を把握するように努めている			
6) 食品を扱う者の健康管理と衛生管理を徹底し、特に衛生管理については、定期的に、かつ、就業開始時や他者の接触が多い場所などに触れた後、清掃後、トイレ使用後に、手指消毒や手洗いを実施するよう徹底している			
7) 感染した従業員、もしくは感染疑いのある従業員が出勤しないよう徹底している			
8) 濃厚接触者の判断や外出等については政府や自治体の方針に従うものとするが、基本的に事業所等で感染者が発生した場合、保健所等による積極的疫学調査及び濃厚接触者の特定・行動制限は求めないこと、事業所等で感染者と接触があったことのみを理由として、出勤を含む外出を制限する必要がないことに留意している			
9) 店舗では休憩中を含め、マスクを着用するほか、フェイスガードを使用する場合はエアロゾル対策の観点からマスクの補助として着用するようにしている			
10) 従業員やその家族が過度な心配や恐怖心を抱かないよう、また風評被害や誤解などを受けまいよう、従業員とのリスク・コミュニケーションを図っている			
11) 食品を扱う者の健康管理と衛生管理を徹底している			

項 目	実践している	実践していない	該当しない
12) 従業員のロッカールームや控え室（以下「控え室」という）は換気し、空調設備は定期的に清掃している			
13) 顔や髪をむやみにさわらないよう従業員に周知している			
14) 新型コロナウイルス感染症についての相談目安及び「保健所」、「受診・相談センター」の連絡先を従業員に周知を行っている			
15) ワクチン接種については、厚生労働省 HP の「新型コロナワクチンについて」等を参照している			
16) ウイルス検査・受診については、適切に産業医、契約医療機関、受診・相談センター等の相談・案内等を行っている			
17) 事業の実態に応じ、可能な限りテレワーク勤務、ローテーション勤務など様々な勤務形態を推奨し、通勤頻度を減らし公共交通機関の混雑緩和を図っている			

4. 店舗の衛生管理

項 目	実践している	実践していない	該当しない
1) 店内清掃を徹底し、店舗のドアノブ等の設備等、多数の人が触れる箇所は定期的にアルコール消毒薬や次亜塩素酸ナトリウムで清拭している			
2) テーブル、イスなどは適時、アルコール消毒薬や次亜塩素酸ナトリウム、台所用洗剤（界面活性剤）で清拭している			
3) 飛沫感染・接触感染を防止するために密にならない間隔をとることが重要であることをお客様に理解していただくよう工夫している			
4) トイレは毎日清掃し、ドアやレバー等の不特定多数が触れる箇所は定期的にアルコール消毒薬、次亜塩素酸ナトリウムで清拭している			
5) トイレのハンドドライヤー（手を乾かさず設備）は使用可能であるが、清掃を適時行い衛生管理に努めている			
6) 厨房の調理設備・器具を台所洗剤（界面活性剤）で清拭し、作業前後の手洗いなど、従来から取り組んでいる一般的な衛生管理を徹底している			
7) 感染防止対策に必要な物資（消毒剤、マスク、手袋、ペーパータオル及びそれらの使い捨て用品を廃棄する容器等）の一覧表（リスト）を作成し、十分な量を準備しておくか、または緊急時にすぐに入手できるよう予め手配をしている			
8) ユニフォームや衣服はこまめに洗濯している			
9) 食品残渣、鼻水、唾液などが付いた可能性のあるごみ等は直接触れないようにしてビニール袋等に密封して縛り、マスクや手袋を着用して回収している			
10) ごみを捨てた後は、必ず手を洗っている			

集計：それぞれの項目ごとにチェックの数を集計して記入してください

項 目	実践している	実践していない	該当しない
1. 施設管理者が講ずるべき具体的な対策			
2. 施設内の各所における対応策			
3. 従業員の安全衛生管理			
4. 店舗の衛生管理			
合 計	①	②	③

あなたのお店の新型コロナウイルス感染症対策 実践状況

1. あなたのお店でやるべき対策の項目数

79項目 - ③の数 (該当しないの数) = A

2. あなたのお店の達成状況

①の数 ÷ Aの数 × 100 = %

あなたのお店の新型コロナウイルス感染症対策 実践状況は

%です

★重点項目の実践状況

/ 11項目