



業種別ガイドラインチェックシート － 日本料理業 －

《令和4年12月13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. 本格的事業再開に向けて

項 目	実践している	実践していない	該当しない
1) 営業時間や提供メニュー品目を工夫している			
2) 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ている			
3) 店舗が必要な対人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もらうようにしている			
4) 店舗・施設等の清掃と消毒をしている			
5) 適切な空調設備を活用した常時換気またはこまめな換気を徹底している（1時間に2回以上、かつ、1回に5分以上）			
6) 従業員の健康チェックと個人の健康・衛生管理を徹底している			
7) 必要な対人距離の設定と確保への工夫をしている			

2. お客様の安全

(1) 入店時

項 目	実践している	実践していない	該当しない
1) 店舗入口には、発熱や咳など異常が認められる場合は店内飲食をお断りさせていただく旨を掲示している			
2) 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）を用意している			
3) 店舗入口及び店内に、食事中以外はマスクの着用及び咳エチケットの対策をお願いする旨掲示している			
4) 病気や障害等でマスク着用が困難なお客様には、個別の事情に鑑み、差別等が生じないよう十分配慮し、必要に応じてマスク着用以外に可能な感染対策をお願いしている			
5) 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っている			
6) 店内飲食やテイクアウトで順番待ちをする場合は、各人がマスク着用や換気の徹底を前提に人と人が触れ合わない距離での間隔を空けるように誘導している（床に間隔を示すテープを貼るなど）			

項 目	実践している	実践していない	該当しない
7) 順番待ちが店外に及ぶ場合は、従業員が間隔を保つように誘導するか、または整理券の発行等により行列を作らない方法を工夫している			

(2) 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
8) 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で区切るか、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			
9) 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）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			
10) 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、介助者が同席する高齢者・乳幼児・障がい者等が同席する場合で、上記の対応を行わない場合であっても、他グループとの相席は避けている			
11) グループ間の安全を確保するために、他のグループとはできるだけ1m以上の間隔を空け、店舗内のスペースや構造上、物理的に間隔を空けた席の配置が難しい場合は、パーティションの設置や、スペースに余裕がある場合は斜めでの着席など工夫している			

(3) 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
12) 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			
13) カウンターサービスは、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			
14) カウンターでは、お客様と従業員の会話を想定し、従業員のマスクの着用のほか、仕切りの設置など工夫している			
15) スプーン、箸などの食器の共用、使い回しは避けるよう、掲示などにより注意喚起している			
16) 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、業態に応じ、掲示等により注意喚起している			
17) 個室を使用する場合は、十分な換気を行っている			

(4) 会計処理

項 目	実践している	実践していない	該当しない
18) 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			

(5) テイクアウトサービス

項 目	実践している	実践していない	該当しない
19) テイクアウトを実施している店舗では、お客様の店内滞留時間を短くするために、事前予約注文を受け付けるなどの仕組みを導入している			

(6) デリバリーサービス

項 目	実践している	実践していない	該当しない
20) デリバリー担当の配達員と来店客が接触しないように工夫している			
21) 料理の受渡しの際手指を消毒してから行っている			
22) 代金が支払い済み（オンライン決済等）で、注文者が希望する場合は、注文者が指定した所に料理を置くなど非接触の受渡しを行っている			
23) 配達員は、店舗従業員と同様の健康管理、手洗い等の衛生管理を実践し、適切にマスクを着用している			
24) 配達する料理の容器は、配達員が直に触れないよう袋等に入れ、配達に使用する運搬ボックス等は使用の都度、消毒している			

(7) 予約時

項 目	実践している	実践していない	該当しない
25) ご来店日に発熱や咳など体調に異常が認められる場合にはご来店を見合わせて頂くように伝えている			
26) 来店時に検温とアルコール消毒による手指の消毒とさせて頂くことを伝えている			
27) お席はお客様同士が正対する配置を避け、適当なスペースを空けたセッティングをさせて頂く旨を伝えている			
28) マスク着用にて対応させて頂くことを伝えている			

(8) 来店時

項 目	実践している	実践していない	該当しない
29) 他の個室のお客様とお顔を合わさないようご案内に注意を払っている			
30) 検温とアルコール消毒薬による手指の消毒の協力をお願いしている			
31) 料理の提供・回収等の際にお客様と直接触れないよう注意を払っている			
32) 各個室の換気を1時間に2回以上行い、一回に5分程度行っている			

(9) 飲食時

項 目	実践している	実践していない	該当しない
33) 料理の提供・回収等の際にお客様と直接触れないよう注意している			
34) 各個室の換気を1時間に2回以上行い、一回に5分程度行っている			

(10) 退出時

項 目	実践している	実践していない	該当しない
35) 廊下・玄関まで他の個室のお客様と接触しないよう、ご案内のタイミングに注意を払っている			

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			

項 目	実践している	実践していない	該当しない
2) 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している			
3) 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			
4) 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こととしている			
5) 必要に応じて抗原簡易キットの使用など検査の更なる活用・徹底を検討している			
6) 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に徹底している			
7) 濃厚接触者の判断や外出などについては政府や各自治体の方針に従うこととしている			
8) 店舗では、大声を避け、マスクやフェイスガードを適切に着用し、フェイスガードを着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している			
9) 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ないよう、従業員とのコミュニケーションを図っている			
10) 従業員のロッカールームや控え室は換気し、室内は定期的かつこまめに清掃している また、休憩中もマスクを着用するなど工夫している			
11) 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			

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（客席）は、適切な換気設備の設置及び換気設備の点検を行い、徹底した換気を行っている（窓・ドア等の定期的な開放、常時換気扇を使用するなど）			
2) 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			
3) 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に工夫している。（「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参照）			
4) 店内清掃を徹底し、店舗のドアノブ、券売機、セルフドリンクコーナー等の設備等、多数の人が触れる箇所は適時アルコール消毒薬、次亜塩素酸ナトリウムで清拭している			
5) テーブル、イス、パーティション、メニューブック、タッチパネル、卓上ベル等についても適時、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			
6) 卓上に調味料・冷水ポット等を置く場合は、適時アルコール消毒薬、次亜塩素酸ナトリウムで清拭や用具の交換を行っている			
7) ビュッフェやサラダバーは、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、取り分け時はマスクを着用し、手指の消毒を徹底している			
8) 従業員は、店内の一箇所にお客様が集まらないように留意している			
9) 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			
10) トイレのハンドドライヤー（手を乾かす設備）を使用する場合は、清掃を適時行い衛生管理に努める			
11) 感染防止対策に必要な物資（消毒剤、不織布マスク、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）を作成している			

項 目	実践して いる	実践して いない	該当 しない
12) 同物資は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			
13) 使用した物資は、その都度補充し、常に一定の必要量を備蓄している			
14) ユニフォームや衣服はこまめに洗濯している			
15) 食品残渣、鼻水、唾液などが付いた可能性のあるごみ等の処理はごみに直接接触れない ようビニール袋等に密封して縛り、マスクを着用して回収している			
16) 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. 本格的事業再開に向けて			
2. お客様の安全			
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

69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