高知家あんしん会食推進の店認証基準（チェックシート）

記入方法

・実施（該当）している項目にチェックを記入（☑）してください。

・申請には、原則、すべての項目（推奨項目及びアピール項目を除く）にチェックが必要です。

・〇は該当するものを黒く塗りつぶして（●）ください

店舗の名称

1 来店者の感染予防

(1) 入店・注文・支払い

（入り口での消毒）

1 □ 店内入口に消毒設備を設置し、入店時等必ず、手指消毒を実施するよう従業員（店主含む）が来店者によびかける。

（順番待ち時の対人距離）

2 □ 順番待ち等により列が発生する場合は、最低1m（マスク着用のない場合は2m）の来店者同士の対人距離を確保する。

（具体的な方法）
〇従業員（店主含む）による呼びかけ　〇足下誘導表示　〇その他（

（レジでの遮断）

3 □ レジ等での対面接客時に、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遮蔽する。
□ レジ等での対面接客はなく、各客席における対応のみである。

（支払い）

4 □ コイントレイを用いた受け渡し、またはキャッシュレス決済を導入する。なお、現金等の受け渡し後には手指衛生を行う。

（具体的な方法）
〇コイントレイを用いた受け渡し　〇キャッシュレス決済の導入
〇その他（　　）

（利用者の発熱等）

5 □ 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、味覚・嗅覚障害等の症状がある者は入店しないよう表示する。

（注意喚起）

6 □ 次のような注意喚起を全て行う。
・飲食時以外のマスクの着用　・定期的な手洗い・手指消毒　・咳エチケットの徹底

（送迎車）

7 □ 送迎車がある場合は、乗車人数を制限する。

（具体的な方法）
〇乗員制限（乗車可能人数＿＿＿人、乗車人数上限＿＿＿人）〇注意喚起の案内表示
□ 送迎車はない。

8 □ 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遮蔽する。
□ 送迎車はない。

(2) 食事・店内利用

（異なるグループ間の対人距離）

9 □ テーブル席において、異なるグループ間の対人距離の確保を行う。
次のいずれかを満たしていること
〇 異なるグループ間が、相互に対人距離を最低1m以上確保できるよう配置する。
〇 テーブルの間を、アクリル板、透明ビニールカーテン、パーティション等（目を覆う程度の高さ以上のものを目安）で遮蔽する。
〇 テーブルはない。
〇 その他（　　）

高知家あんしん会食推進の店認証基準（チェックシート）

10 □ カウンターテーブル席（従業員と客が対面する形式の客席）において、異なるグループ間の対人距離の確保を行う。

次のいずれかを満たしていること

○ カウンターテーブルの席間は最低1m以上の間隔を確保する。

○ カウンター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）を設置して遮蔽する。

○ カウンターテーブルはない。

○ その他（　　）

（グループ内の対人距離）

11 □ テーブル席において、グループ内の対人距離の確保を行う。
※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。

次のいずれかを満たしていること

○ 真正面での着座配置をしない。座席の間隔を最低1m以上確保できるよう配置する。

○ 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）を設置して遮蔽する。

○ テーブルはない。

○ その他（　　）

12 □ カウンターテーブル席（従業員と客が対面する形式の客席）において、グループ内の対人距離の確保を行う。
※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。

次のいずれかを満たしていること

○ カウンターテーブルの席間は最低1m以上の間隔を確保する。

○ カウンター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）を設置して遮蔽する。

○ カウンターテーブルはない。

○ その他（　　）

（密集対策）

13 □ 同時に多数の人が集まらないように、滞在時間の制限※や予約制の活用などする。
※2時間程度を目安

（具体的な方法）

○滞在時間の制限（2時間程度を目安）　○予約制の活用

○その他（　　）

（大皿料理への対応）

14 □ 大皿での料理提供において対策を行う。

○個別に提供する　○従業員（店主含む）が取り分ける

○その他（　　）

□ 大皿での料理提供はない。

（ビュッフェスタイルへの対応）

15 □ ビュッフェスタイルでの料理提供において対策を行う。

次のいずれかを満たしていること

○ 利用者による取り分け時の対策として、1回の取り分けごとに新たな小皿を使用、食品・ドリンクに飛沫がかからないようにカバーを設置、取り分け時のマスク・使い捨て手袋等の着用、取り分け用のトングや箸を共有としないことを徹底する。

○ 料理を小皿に盛って提供する。

○ 従業員（店主含む）が料理を取り分ける。

□ ビュッフェスタイルでの料理提供はない。

（卓上の共用品）

16 □ 卓上の共用調味料、ポット等について対策を行う。

（具体的な方法）

○共用のものは設置せずに個別で提供　○利用者の入れ替え時に消毒

○定期的に消毒（概ね　　時間毎）　○その他（　　）

□ 卓上等に、共用調味料、ポット等はない。

高知家あんしん会食推進の店認証基準（チェックシート）

（注意喚起）

17 □ 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。

18 □ 大声での会話を避ける。

19 □ 咳エチケットを徹底する。

（個室での対応）

20 □ 個室を使用する場合は、常時換気（換気基準は「3．施設・設備の衛生管理の徹底」）を行う。

□ 個室はない。

（トイレの使用方法）

21 □ 次のような注意喚起を全て行う。

・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。

・トイレ使用後は、手洗いや手指消毒を実施するよう表示する。

（喫煙スペース）

22 □ 喫煙スペースでは、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密（密閉・密集・密接）を避けるよう要請する。

（主なものについて記載）喫煙スペース　　㎡　、利用人数上限　　人

□ 喫煙可能室又は喫煙目的室である。

□ 喫煙スペースはない。

（カラオケ）

23 □ 歌唱時にはマスクの着用及び対人距離の確保（2m以上）を要請する。またその旨を掲示する。

□ 施設内にカラオケ設備はない。

24 □ カラオケマイクは共用しない。共用する場合は、客の使用ごと又は30分に1回程度消毒を行う。

□ 施設内にカラオケ設備はない。

（従業員（店主含む）のテーブル移動時の注意）

25 □ 従業員（店主含む）はテーブル移動時に手指消毒等を行う。

（デュエット等の自粛）

26 □ 利用者の横について一緒にカラオケやダンス等を行うなどの接客は自粛する。

□ カラオケやダンス等の接客はない。

（ダンス、ショー等の自粛）

27 □ 利用者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自粛する。
実施する場合は、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）を確保する。

□ ライブ、ダンス、ショー、シャンパンコールなどは行わない。

2 従業員（店主含む）の感染予防

（マスク着用等）

28 □ 常にマスクを着用し、咳エチケットを徹底する。また、大声での会話を避ける。

（体調管理）

29 □ 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・下痢等の症状がある場合には、出勤を停止させる。

（就業制限）

30 □ 感染した、若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。

（定期的な手指消毒等）

31 □ 次を全て行う。

・定期的に手指消毒や手洗いを実施する。

・就業開始時や他者の接触が多い場所・物品を触れた後、清掃後、トイレ使用後は、手指消毒や手洗いを実施する。

（接客対応）

32 □ 注文の受付や料理提供時は、利用者の正面に立たないよう注意し、対人距離を確保する。

（休憩スペース）

33 □ マスクを着用し、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。

□ 屋内外に休憩スペースはない。

高知家あんしん会食推進の店認証基準（チェックシート）

34 □ 常時換気（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、共用する物品は定期的に消毒する。

□ 屋内の休憩スペースはない。

（仕事着）

35 □ 従業員（店主含む）の仕事着は当該日業務終了後など定期的に洗濯する。

（具体的な洗濯の頻度）＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿ごと

3 施設・設備の衛生管理の徹底

（適切な換気等）

36 □ 次のいずれかを満たしていること

○（建築物衛生法の対象施設※の場合）
法に基づく空気環境の調整に関する基準を満たしているか確認する。満たしていない場合は、換気設備の清掃、整備等の維持管理を適切に行う。

※建築物における衛生的環境の確保に関する法律に基づく、特定用途（物品販売・飲食店等サービス業に係る店舗、旅館ホテル、百貨店、博物館など）に利用される面積が3,000㎡以上の建築物

○（建築物衛生法の対象外の施設の場合）
換気設備により必要換気量（一人あたり毎時30㎥）を確保する。

○（建築物衛生法の対象外の施設の場合）
窓等の開放による換気の場合は、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、ドアを開ける等）するなどして十分な換気を行う。また、換気のため窓やドアを開放している旨を利用者に周知し、協力を要請する。

37 □ 湿度40％以上を目安として、適度な加湿を行う。

（ペーパータオル）

38 □ 共用タオルを禁止し、ペーパータオルまたは個人のタオル等の使用を促す。

（具体的な方法）
○ペーパータオルの設置　○個人タオル等の使用　○その他（　　）

（定期的な清拭消毒）

39 □ 共用する物品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浄剤を用いて利用者の入替時など定期的に清拭消毒する。

《飲食店で他人と共用し接触が多い部位に○印をつけてください》
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、カラオケマイク、エレベーターボタン、アクリル板、透明ビニールカーテン、パーテーション等

（具体的な方法）
○消毒用エタノール　○次亜塩素酸ナトリウム
○界面活性剤含有の洗浄剤　○その他（　　）

（ゴミ処理・回収）

40 □ ゴミを回収する者はマスクや手袋を着用し、作業後、必ず手を洗う。

41 □ 食品残さ、鼻水、唾液などが付着した可能性のあるゴミ、おしぼり等は、ビニール袋に密閉して処理する。

4 チェックリストの作成・公表

42 □ 施設内のリスク評価をしたうえで、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し、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。

高知家あんしん会食推進の店認証基準（チェックシート）

5 感染者発生に備えた対処方針

（従業員（店主含む）の感染時の対応） 43 □ 施設の従業員（店主含む）の感染が判明した場合、次のような対応を行う。 ・保健所の指示・調査等に誠実かつ積極的に対応・協力して、当該施設からの感染拡大防止策を講じる。 ・必要に応じ感染の可能性のある営業日など感染拡大防止のための情報を公表する。
（従業員の研修） 44 □ 従業員に対し、感染疑いがある場合は検査結果が判明するまで出勤を控えることなど感染拡大を防止する上で適切な行動を徹底するための研修機会を提供する。また店主は、このことについて自己研鑽に努める。
（利用者の感染時の対応） 45 □ 保健所が行う積極的疫学調査の結果、感染者が当該施設を利用していたことが判明した場合、次のような対応を行う。 ・保健所の助言・指示等に誠実かつ積極的に対応・協力して、当該施設からの感染拡大防止策を講じる。 ・必要に応じ感染の可能性のある営業日など感染拡大防止のための情報を公表する。

6 推奨項目※

※認証の必須条件ではありませんが、感染拡大防止を目的に推奨

46 □ 感染リスクの早期把握のため、国が提供する新型コロナウイルス接触確認アプリ（COCOA）等の利用をルール化または奨励する。
47 □ 上記以外の方法により、感染リスクの早期把握の仕組みを導入する。 （具体的な取組）

7 アピール項目※

※認証の必須条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

(1) 来店者の感染予防

（アルコールアレルギーの方への配慮） 48 □ アルコールアレルギーの方が来店した場合、薬用石けんを備えた手洗い設備へ誘導するなど一定の配慮をする。
（エレベーター） 49 □ 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る乗員制限を行う。 （具体的な方法） 〇乗員制限（定員数＿＿＿＿人 、乗員上限＿＿＿＿人） 〇注意喚起の案内表示

(2) 施設の衛生管理の徹底

50 □ 二酸化炭素濃度（CO2）センサーを使用し、二酸化炭素濃度が1,000ppmを超えていないか確認する。
51 □ 施設内の人が密集する共用エリアについて、換気の詳細（空気の流れ）をわかりやすく図示する。
52 □ 施設内の人が密集する共用エリアについて、エリア内での一人当たりの必要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、一覧表等で管理する。 （必要換気量の確保のために人数制限する場合） 〇換気量：（＿＿＿㎥／時 ÷ 30㎥／人・時=＿＿＿人 （必要換気量上の人数制限）
53 □ 接触感染、飛沫感染のリスクを低減するため、利用者の動線が重ならないための案内や自動扉、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）