

高知家あんしん会食推進の店認証基準（チェックシート）

| |
|--|
| <p>10 <input type="checkbox"/> 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</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 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。<input type="checkbox"/> 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。<input type="checkbox"/> その他（ ）又はカウンターテーブルはない。 |
| <p>（グループ内の対人距離）</p> <p>11 <input type="checkbox"/> 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</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 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。<input type="checkbox"/> 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。 <p>12 <input type="checkbox"/> 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</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 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。<input type="checkbox"/> 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。<input type="checkbox"/> その他（ ）又はカウンターテーブルはない。 |
| <p>（密集対策）</p> <p>13 <input type="checkbox"/> 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</p> <p>（具体的な方法）</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 滞在時間の制限（2時間程度を目安）<input type="checkbox"/> 予約制の活用<input type="checkbox"/> その他（ ） |
| <p>（大皿料理への対応）</p> <p>14 <input type="checkbox"/> 大皿での料理提供において対策を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 個別に提供する<input type="checkbox"/> 従業員が取り分ける<input type="checkbox"/> その他（ ） <p><input type="checkbox"/> 大皿での料理提供はない。</p> |
| <p>（ビュッフェスタイルへの対応）</p> <p>15 <input type="checkbox"/> 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</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 利用者による取り分け時の対策として、一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。<input type="checkbox"/> 料理を小皿に盛って提供する。<input type="checkbox"/> 従業員が料理を取り分ける。 <p><input type="checkbox"/> ビュッフェスタイルでの料理提供はない。</p> |
| <p>（卓上の共用品）</p> <p>16 <input type="checkbox"/> 卓上の共用調味料、ポット等について対策を行う。</p> <p>（具体的な方法）</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 共用のものは設置せずに個別で提供<input type="checkbox"/> 利用者の入れ替え時に消毒<input type="checkbox"/> 定期的に消毒（概ね 時間毎）<input type="checkbox"/> その他（ ） <p><input type="checkbox"/> 卓上等に、共用調味料、ポット等はない。</p> |
| <p>（注意喚起）</p> <p>17 <input type="checkbox"/> 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。</p> <p>18 <input type="checkbox"/> 店内BGMがある場合は音量を低減させ、大声での会話を避ける。</p> <p>19 <input type="checkbox"/> 咳エチケットを徹底する。</p> |

高知家あんしん会食推進の店認証基準（チェックシート）

| |
|--|
| <p>（個室での対応）</p> <p>20 <input type="checkbox"/> 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。</p> <p style="padding-left: 20px;"><input type="checkbox"/> 個室はない。</p> |
| <p>（トイレの使用方法）</p> <p>21 <input type="checkbox"/> 次のような注意喚起を全て行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 |
| <p>（喫煙スペース）</p> <p>22 <input type="checkbox"/> 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。</p> <p style="padding-left: 20px;">（主なものについて記載）喫煙スペース _____ m²、利用人数上限 _____ 人</p> <p><input type="checkbox"/> 喫煙スペースはない。</p> |
| <p>（カラオケ）</p> <p>23 <input type="checkbox"/> 施設内でのカラオケについて自粛の要請又は掲示を行う。また、カラオケ時にはマスクの着用を要請する。</p> <p style="padding-left: 20px;"><input type="checkbox"/> 施設内にカラオケ設備はない。</p> <p>24 <input type="checkbox"/> カラオケマイクは定期的に消毒する。（利用者ごと又は30分に一度程度）</p> <p style="padding-left: 20px;"><input type="checkbox"/> 施設内にカラオケ設備はない。</p> |
| <p>（従業員のテーブル移動時の注意）</p> <p>25 <input type="checkbox"/> 従業員はテーブル移動時に手指消毒等を行う。</p> |
| <p>（デュエット等の自粛）</p> <p>26 <input type="checkbox"/> 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。</p> <p style="padding-left: 20px;"><input type="checkbox"/> カラオケやダンス等の接客はない。</p> |
| <p>（ダンス、ショー等の自粛）</p> <p>27 <input type="checkbox"/> 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。</p> <p style="padding-left: 20px;">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）の確保する。</p> <p style="padding-left: 20px;"><input type="checkbox"/> ライブ、ダンス、ショー、シャンパンコールなどは行わない。</p> |

2 従業員の感染予防

| |
|--|
| <p>（マスク着用等）</p> <p>28 <input type="checkbox"/> 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。</p> |
| <p>（体調管理）</p> <p>29 <input type="checkbox"/> 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。</p> |
| <p>（就業制限）</p> <p>30 <input type="checkbox"/> 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。</p> |
| <p>（定期的な手指消毒等）</p> <p>31 <input type="checkbox"/> 次を全て行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 |
| <p>（接客対応）</p> <p>32 <input type="checkbox"/> 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に注意し、対人距離を確保する。</p> |
| <p>（休憩スペース）</p> <p>33 <input type="checkbox"/> 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。</p> <p style="padding-left: 20px;"><input type="checkbox"/> 屋内外に休憩スペースはない。</p> <p>34 <input type="checkbox"/> 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。</p> <p style="padding-left: 20px;"><input type="checkbox"/> 屋内の休憩スペースはない。</p> |

高知家あんしん会食推進の店認証基準（チェックシート）

（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。

（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）

○乗員制限（定員数 _____ 人、乗員上限 _____ 人） ○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）

○換気量：(_____ m³/時 ÷ 30m³/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）