

## 信州の安心なお店認証制度 認証基準 (チェックシート)

実施日: \_\_\_\_\_

施設名: \_\_\_\_\_

確認者: \_\_\_\_\_

<チェック方法> ○:実施している △:一部実施 ×:未実施 □:適用外

項目	内容	チェック	具体的な取組
対人距離	1 異なるグループ間(テーブルの間隔など)は、1m以上の間隔を空けるか、アクリル板等で区切る。		
	2 テイクアウトで順番待ちをする場合、あるいは注文後の待機中において、各人ができるだけ1m以上の間隔を空けるよう誘導する。(床に間隔を示すテープを貼るなど。)		
	3 飛沫を防止するため、レジと利用者との間にアクリル板等の仕切りを設置するなどの工夫をする。		
手指消毒	4 店舗(事業所)の入口や手洗い場所に消毒用アルコールを設置する。		
	5 従業員への手指消毒を徹底するとともに、利用者へのこまめな手指消毒の呼びかけを実施する。		
マスク	6 従業員は原則として常時マスクを着用するよう徹底する。		
	7 利用者へは、アクリル板のない席やカウンター前で会話する際のマスク着用の呼びかけを実施する。		
施設換気	8 換気扇などによる常時換気を実施する。		
	9 扉や窓の開閉による定期的(1時間に2回以上)な換気を実施する。		
施設消毒	10 ドアノブ、テーブル、トイレ内設備など、不特定の者が多数接する部分は、定期的に消毒する。		
	11 テーブル、イス、カウンター等の什器類は、定期的に消毒する。		
	12 メニューブックや卓上ベル、カラオケマイク、リモコン、タブレット端末等は、使用の都度、消毒する。		
	13 業務開始前に検温や体調確認を行う。そのうえで発熱等の症状が確認された場合には、従業員の出勤を停止させる。		

その他	14	利用者への検温及び体調確認を実施する。		
	15	会計時にはコイントレイを介した受け渡しやコイントレイの消毒等を行う。		
	16	テイクアウトを実施している店舗では、来店者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する。		
	17	テイクアウト客と店内飲食客の動線を区別し、接触を避けるよう工夫する。		
	18	デリバリー担当の配達員と来店客が接触しないように、可能であればデリバリー専用カウンターを設け、両者の動線が重ならないよう工夫する。		
	19	料理の受け渡しは必ず手指を消毒してから行う。		
	20	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う。		
	21	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、マスクを着用する。		
	22	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、消毒する。		
	23	食中毒等の防止のため、料理は早めに消費するよう、口頭もしくは注意書きを添えてお客様に注意を促す。(特に夏季)		
24	県から配布する「お客様と共につくる“信州の安心なお店”当店の取り組み」を店頭の目立つ場所に掲示し、その内容を遵守する。			

(備考、その他特記事項(チェックシートの項目以外で感染症対策として講じられているものがありましたら記載してください。)