



# 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3年12月2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) 営業者はデルタ株等の変異株の拡大も踏まえ、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			

## 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) 人の接触をできるだけ避け、対人距離を確保している（1m以上確保するよう努める）			
5) 感染防止のため密にならないように店舗定員の50%を目安とする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			

項 目	実践している	実践していない	該当しない
7) 入店時にアンケートを実施し、連絡先や体調を記載してもらっている			
8) アンケート用紙は適切な期間（当面の間1ヶ月を目安に）保存するよう努めている			
9) 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			
10) デルタ株等の変異株の拡大をふまえ、正しいマスク（品質の確かな、できれば不織布、適宜フェイスガード）の着用を従業員及びお客様に周知している			
11) デルタ株の感染拡大を踏まえ、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			
12) 大声を出す者がいた場合は、個別に注意を行っている			
13) 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			
14) 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			
15) 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、人と人との十分な間隔を空けた整列を促すなど対策を行っている			
16) デルタ株等変異株の拡大を踏まえ、適切な空調設備を活用した常時換気又はこまめな換気（1時間2回以上、1回に5分間以上）を徹底している			
17) 施設の換気について、厚生労働省作成「[換気の悪い密閉空間]を改善するための換気の方法」を参考に以下の項目について取り組んでいる ① 機械換気がある場合は、常時運転するなど適切に稼働させ、徹底した換気を行うこと。また、必要に応じて、換気設備のフィルターの清掃等を行うこと ② 機械換気が無い場合は、風俗営業等の規制及び業務の適正化等に関する法律に反しない限り、30分に1回以上、数分程度、二方向の窓を全開するなどにより換気量を確保すること。窓が一つしかない場合は、ドア等を開けること ③ 換気状況については、例えば、CO2センサーの使用等により、把握に努めること ④ 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しようすると窓が十分に開けられない場合は、窓の開放と併せてHEPAフィルター付きのろ過式の空気清浄機や加湿器などの使用を検討すること			
18) 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			
19) 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			
20) 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			
21) 適切な予防策を講じるため飲酒が過量にならないよう注意喚起している			

## (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のある場合には、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 ③ 新型コロナウイルス感染症の陽性と判明した者との濃厚接触がある場合 ④ 過去 14 日以内に政府から入国制限、入国後の観察期間を必要とされる国・地域等への渡航並びに当該国・地域の在住者との濃厚接触がある場合			
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) マスクを持参していないお客様にはマスクの配布等を実施している			
28) 飛沫感染・接触感染を防止するために十分な間隔（1 m以上確保するよう努める）をとることが重要であることをお客様に理解してもらい、店内が混み合う場合は入店を制限している			
29) 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
30) テーブルは、飛沫感染予防のためにパーティションで区切るか、1 m 以上の間隔を空けて横並びで座れるように配置を工夫している			
31) カウンター席は、パーティションで区切るなど横並びに座る人に飛沫が飛ばないように努めるか、密着しないように適度なスペース（1 m以上確保するよう努める）を空けるなど工夫している			
32) パーティション（アクリル板等）の高さは、目を覆う程度の高さ以上のものとしている			
33) できるだけ席の近くにも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			
34) 1 テーブルあたりは、できるだけ 4 人までの席としている			
35) 席に余裕がある時は斜めに座るように勧めている。またはテーブル上にできるだけ区切りのパーティション（アクリル板等）を設けるなど工夫している			
36) 新型コロナウイルス接触アプリ（COCOA）、もしくは、各地域の通知サービスの活用を促すため、QR コードを店内に掲示し、QR コードの読取を推奨している。また、COCOA を機能させるため、電源を on にした上で Bluetooth を有効にすることを推奨している			

### (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
37) テーブルサービスで注文を受けるときは、お客様の正面を避けて立ち、間隔（1m 以上確保するよう努める。確保が難しい場合はパーティション等を設置する）を保っている			
38) お客様が入れ替わる都度、テーブル・カウンターを消毒している			
39) カウンターサービスは、従業員とカウンター席との間隔（1 m 以上確保するよう努める。確保が難しい場合はパーティション等を設置する）を保っている			
40) カウンターで注文を受けるときはお客様の正面に立たないように注意している			

項 目	実践している	実践していない	該当しない
41) お客様と会話をする際、お客様がマスクをしていない場合にはマスクを正しく着用するよう促している			
42) カウンターでは、従業員のマスク着用のほか、できるだけ区切りのパーティションの設置など工夫している			
43) 従業員はトイレ使用后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			
44) お客様同士のお酌、グラスやお猪口の回し飲みは避けるよう、掲示等により注意喚起している			
45) 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			
46) 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			
47) お客様には来店時やトイレ使用後に石鹸と流水による手洗いや手指消毒を行うよう注意喚起している			
48) 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
49) フルーツや菓子などは、大皿は避けて、料理は個々に提供するか、従業員等が取り分けるなど工夫している			
50) 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			
51) 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）			
52) 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、当面の間自粛している			
53) 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当面の間自粛している			
54) 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
55) 会計処理に当たる場合は、電子マネー等の非接触型決済を導入している			
56) 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、手渡しで受け取らず、コイントレイ（キャッシュトレイ）などを使用している			
57) コイントレイ（キャッシュトレイ）は定期的に消毒し、会計の都度手指を消毒するなど工夫している			

### 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) 発熱や風邪の症状がみられる場合は、店舗責任者にその旨を報告し、自宅待機としている			
2) 従業員は出勤時に必ず体温を計り、店舗責任者に報告している			

項 目	実践している	実践していない	該当しない
3) 寮などで集団生活を行っている場合、従業員同士の距離が近いなど密になりやすい環境、一般的な感染防止措置を行うことが困難な場合などには、定期的な PCR 検査を活用している			
4) 店舗責任者は従業員の緊急連絡先や勤務状況・健康状態を把握するように努めている			
5) 必要に応じて、健康観察アプリのインストール・活用や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、濃厚接触者と判断された従業員の就業は禁止している			
7) 店舗では休憩中を含めマスク（適宜フェイスガード）を適切に着用し、頻繁かつ適切な手洗い等を徹底している			
8) 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、事業者は現状を的確に従業員に伝えている（従業員へのリスク・コミュニケーション）			
9) 食品を扱う者の健康管理と衛生管理を徹底している			
10) 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			
11) 控え室は、一度に休憩する人数を減らし、対面で飲食や会話をしないようにしている			
12) 従業員が控え室に入出入りする際は、入退室の前後に手洗いをしている			
13) 控え室において従業員は十分な対人距離（1 m 以上確保するよう努める）を確保している			
14) 新型コロナウイルス感染症と診断された場合や、新型コロナウイルス感染症患者と濃厚接触があり、保健所から自宅待機等の措置を要請された場合は、速やかに管理者等に報告するとともに、従業員の就業は禁止することを周知している			
15) これらの報告を受ける担当者及び情報を取り扱う範囲を定め、従業員に周知を行っている			
16) 顔や髪をさわらないよう従業員に周知している			
17) 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」、「帰国者・接触者相談センター」の連絡先を従業員に周知を行っている			
18) 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			
19) 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			
20) 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、イスなどはお客様の入れ替わる都度、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			

項 目	実践している	実践していない	該当しない
3) 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			
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(手を乾かす設備)は使用を中止し、ペーパータオルを置くか、個人用にタオルを準備している			
6) 汚物は蓋をして流すよう、使用者に注意を促している			
7) 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			
8) 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			
9) ユニフォームや衣服はこまめに洗濯している			
10) 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手袋・マスクを着用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			
11) マスクや手袋を脱いだ後は、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

92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