

必ず店舗名をご記入ください。

# 記入例

店舗名 熊本ひごっこ

(事務局管理 管理番号は記入不要です)

## 熊本県感染防止対策認証基準チェックシート

本認証は、次の各項目について、また、枠内の選択

項目の実施状況を確認をいただき、基準を満たしている場合は、こちらに☑を入れてください。すべてに☑（基準を満たしている）場合でないと認証となりません。

○→●

<input checked="" type="checkbox"/>	①	店舗入口に発熱や咳など異常がある場合、店内飲食をお断りさせていただく旨の掲示をしている。	
<input checked="" type="checkbox"/>	②-1	コイントレイを介した受け渡し、またはキャッシュレス決済を導入 (下記より <b>該当する全てを選択</b> ) (例) ○→● <input checked="" type="checkbox"/> コイントレイを介した受け渡しをしている。 <input checked="" type="checkbox"/> キャッシュレス決済を導入をしている。 <input type="checkbox"/> 券売機を設置している。	選択枠「 <b>該当する全てを選択</b> 」の場合 実施している項目に●のように塗りつぶしてください。 <b>ひとつでも該当していれば基準を満たしていることになり          ます。</b> すべて選択されている必要はありません。
<input checked="" type="checkbox"/>	②-2	現金等の受け渡し後には手指消毒（流水と石鹸を用いた手洗いやアルコール消毒）を行っている。	
<input checked="" type="checkbox"/>	⑥	大皿は避け、料理を個々に提供する。もしくは従業員（経営者）が取り分けをする。 (下記より <b>いずれかひとつを選択</b> ) (例) ○→● <input type="checkbox"/> 個々に料理提供しており、大皿料理の提供はない。 <input type="checkbox"/> 大皿料理の提供時、従業員（経営者を含む）が取り分けをする。 <input checked="" type="checkbox"/> 大皿料理の提供時、取り分けに使うための人数分のトングを使用する。	選択枠「 <b>いずれかひとつを選択</b> 」がある場合は、 該当する項目の <b>ひとつだけに●</b> のように塗りつぶしてください。 ※複数選択しないようお願いします。
<input checked="" type="checkbox"/>	⑫	トイレ使用後は、手洗いや手指消毒を実施する。 <input checked="" type="checkbox"/> トイレが店内にない場合は、チェック☑を入れる	トイレが店内にない等、あてはまらない項目がある場合 こちらの□にも☑を入れてください。
<input checked="" type="checkbox"/>	⑬	共通のタオル使用を禁止し、ペーパータオルを設置する。 <input checked="" type="checkbox"/> トイレが店内にない場合は、チェック☑を入れる	
<input checked="" type="checkbox"/>	⑭	感染リスクの早期把握への取組を実施している。 (下記より <b>該当する全てを選択</b> ) (例) ○→● <input type="checkbox"/> (推奨) 日毎の利用者リストと電話番号等の連絡先を把握（個人情報の取扱いに十分注意）している。	
<input checked="" type="checkbox"/>	⑳	テーブル間の配置についての取組み (下記より <b>該当する全てを選択</b> ) (例) ○→● <input type="checkbox"/> 異なるグループが使用するテーブルの間を、アクリル板（目を覆う程度の高さ以上のものを目安）、透明ビニールカーテン、パーティション等で遮蔽する。 <input checked="" type="checkbox"/> 異なるグループが使用するテーブルの間は、相互に対人距離が最低1m以上確保できるよう配置する。 (座席間隔：最低 2 m) <input type="checkbox"/> 隣接するテーブル席の設置がない。	該当する選択項目によっては、数値記入が必要な場合があります。

## 熊本県感染防止対策認証基準チェックシート

本認証は、推奨項目を除き、次の基準を全て満たしている場合にのみ認証されます。

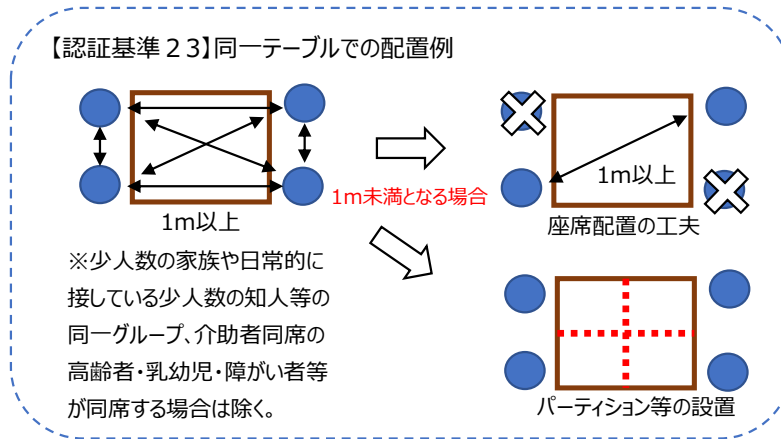
各項目について、実施状況の確認を行い、チェック☑してください。

また、枠内の選択項目については、**該当する○を黒く塗りつぶしてください。**（例）○→●

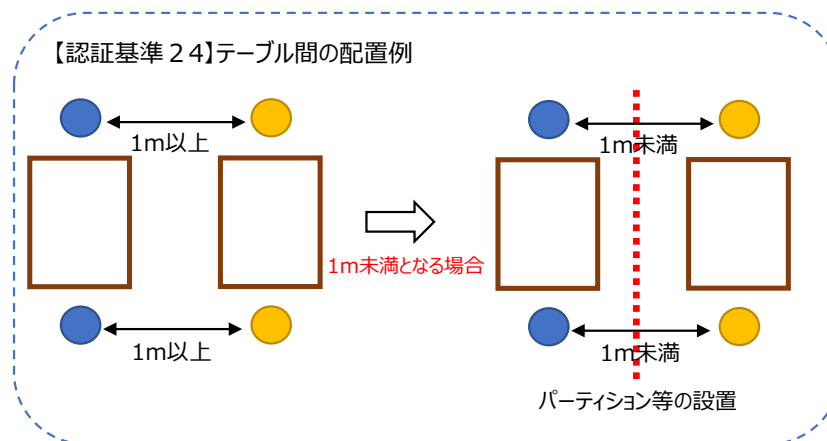
<input type="checkbox"/>	①	店舗入口に発熱や咳など異常がある場合、店内飲食をお断りさせていただく旨の掲示をしている。
<input type="checkbox"/>	②	現金等の受け渡し後には手指消毒（流水と石鹸を用いた手洗いやアルコール消毒）を行っている。
<input type="checkbox"/>	③	店内入口に消毒設備を設置している。 （下記より <b>該当する全てを選択</b> ）（例）○→● ○ 入場時に必ず、従業員（経営者を含む）が来店者に手指消毒を呼びかけをしている。 ○ 掲示物による案内（消毒設備付近に掲示）にて手指消毒を促している。
<input type="checkbox"/>	④	咳エチケットの徹底について注意喚起を行っている。 （下記より <b>該当する全てを選択</b> ）（例）○→● ○ 従業員（経営者を含む）の声掛けによる注意喚起。 ○ 掲示物による注意喚起。
<input type="checkbox"/>	⑤	定期的な手洗い・手指消毒をお願いをしている。 （下記より <b>該当する全てを選択</b> ）（例）○→● ○ 従業員（経営者を含む）の声掛けによる注意喚起。 ○ 掲示物による注意喚起。
<input type="checkbox"/>	⑥	ビュッフェスタイルの提供を行う場合の取組 （下記より <b>いずれかひとつを選択</b> ）（例）○→● ○ 1回の料理取り分けごとに新たな小皿を使用する。また、取り分け用のトンガや箸を共用とする場合は、手指の消毒を徹底する。 ○ 料理を小皿に盛って提供している。 ○ スタッフが料理を取り分けている。 ○ ビュッフェスタイルでの提供を行っていない。
<input type="checkbox"/>	⑦	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ように注意喚起をしている。 （下記より <b>該当する全てを選択</b> ）（例）○→● ○ 従業員（経営者を含む）の声掛けによる注意喚起。 ○ 掲示物による注意喚起。
<input type="checkbox"/>	⑧-1	会話を控えめにすることや、適量を超えた飲酒を控えていただくよう、お願いしている。 （下記より <b>該当する全てを選択</b> ）（例）○→● ○ 従業員（経営者を含む）の声掛けによる要請。 ○ 掲示物による要請。
<input type="checkbox"/>	⑧-2	カラオケ利用者に対し、人の正面で歌わないことをお願いしている。 （下記より <b>該当する全てを選択</b> ）（例）○→● ○ 従業員（経営者を含む）の声掛けによる要請。 ○ 掲示物による要請。 ○ カラオケ設備なし。
<input type="checkbox"/>	⑨	大声での会話を控えていただくよう、お願いしている。※必要に応じて店内BGMの音量を低減。 （下記より <b>該当する全てを選択</b> ）（例）○→● ○ 従業員（経営者を含む）の声掛けによる要請。 ○ 掲示物による要請。
<input type="checkbox"/>	⑩	他人と共用する物品や複数の人の手が触れる場所を適時清拭消毒している。 （消毒用エタノールや次亜塩素酸ナトリウム等） ＜飲食業で他人と共用し接触が多い部位の一例＞ 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、電気のスイッチ、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、エレベーターのボタン、アクリル板、透明ビニールカーテン、パーティション、カラオケマイクなど

<input type="checkbox"/>	⑪	共通のタオルを使用していない。 <input type="checkbox"/> トイレが店内にない場合は、チェック印を入れる
<input type="checkbox"/>	⑫	咳エチケットを徹底する。大声での会話を避けるよう徹底している。
<input type="checkbox"/>	⑬	業務開始前に検温・体調確認を行っている。
<input type="checkbox"/>	⑭	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、出勤しないように呼びかける。
<input type="checkbox"/>	⑮	感染した、もしくは感染疑いのある従業員（経営者を含む）、濃厚接触者として判断された従業員（経営者を含む）は、就業しないように徹底する。
<input type="checkbox"/>	⑯	定期的に、かつ、就業開始時や他者の接触が多い場所・物品に触れた後、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。
<input type="checkbox"/>	⑰	休憩スペースでは、常時換気（換気基準は3(1)21.のとおり）を行い、共用する物品は定期的に消毒している。
<input type="checkbox"/>	⑱	休憩スペースでは、必要に応じ一度に休憩する人数を減らすなど密を回避する。
<input type="checkbox"/>	⑲	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し、作業後に手を洗う。
<input type="checkbox"/>	⑳	従業員（経営者を含む）のユニフォームは当該日業務終了後など定期的に洗濯している。 <input type="checkbox"/> ユニフォームがない場合は、チェック印を入れる。
<input type="checkbox"/>	㉑	換気については、次のいずれかを満たすこと （下記よりいずれかひとつを選択）（例）○→● 窓の開放による換気の場合は、適切な換気量の確保のため、30分に1回、5分程度、2方向の窓を全開（窓が1つし ○ かない場合は、ドアを開ける）するなどして十分な換気を行っている。また、換気のため窓やドアを開放している旨利用者 者に周知し、協力をお願いしている。 換気設備により必要換気量（1人あたり毎時30m <sup>3</sup> ）を確保すること。必要換気量が足りない場合は、入店者数を調 ○ 整して1人あたりの必要換気量を確保している。 換気量：（            ）m <sup>3</sup> /時÷30m <sup>3</sup> /人・時＝（            ）人（必要換気量上の人数制限）
		必要換気量（一人あたり毎時 30m <sup>3</sup> ）の確認方法  （ビル管理法の対象施設の場合） 「定期点検結果簿」、「建築物の完成図書」、「維持管理に関する設備の配置及びシステムを明らかにした図面」等により施設 内の空調・換気設備の換気量をご確認ください。 上記図書等が無い場合は、設置されている機器の型番を確認し、メーカーのホームページなどにて仕様を確認してください。申 請施設がテナント等のため申請者が把握していない場合は、建物の管理者にお問い合わせください。 完成図書などにより換気設備の換気量を確認してください。 ※法定点検結果のみでは、1人当たりの必要換気量の確認はできないため、定員も併せて確認願います。  （ビル管理法の対象外施設の場合） 施設内の空調・換気設備の換気量をご確認ください。 設置製品の説明書・仕様書やメーカーのホームページなどで確認できます。申請施設がテナント等のため申請者が把握してい ない場合などは、建物の管理者にお問い合わせください。 ※いずれの場合も、換気設備による換気量を示す書類（ビル管理法で定められた帳簿書類、製品の説明書・仕様書等） について、現地調査時に提示を求める場合があります。  （参考）必要換気量確保のために人数制限する場合の算定 例えば、500 m <sup>3</sup> /時の換気設備のある部屋を10人定員で利用する場合、50 m <sup>3</sup> /人・時となり、必要換気量（一人あ たり毎時 30 立方メートル）を確保していると確認できます。
<input type="checkbox"/>	㉒	個室を使用する場合は、常時換気（換気基準は、3(1)21.に準じる。）を行っている。 <input type="checkbox"/> 個室が店内にない場合は、チェック印を入れる

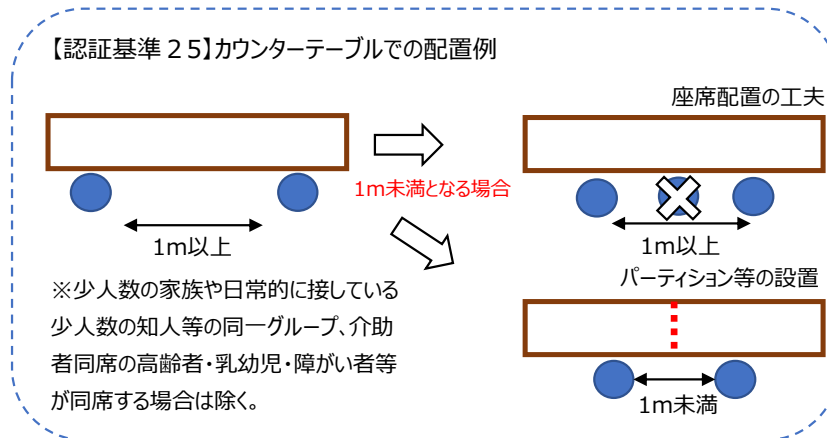
□	㉓	同一テーブルでの配置についての取り組み
		※少人数の家族や日常的に接している少人数の知人等の同一グループ、介助者同席の高齢者・乳幼児・障がい者等が同席する場合は除く。
		<p>(下記より<b>該当する全てを選択</b>) (例) ○→●</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 座席間隔が1m未満の場合は、パーティションで遮蔽できるよう準備している。(目を覆う程度の高さ以上のものを目安)</li> <li>○ 座席の間隔を最低1m以上確保できるよう配置している。</li> <li>○ 対面式のテーブル席がない。</li> </ul>



□	㉔	テーブル間の配置についての取り組み
		(下記より <b>該当する全てを選択</b> ) (例) ○→●
		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 異なるグループが使用するテーブルの間を、アクリル板 (目を覆う程度の高さ以上のものを目安)、透明ビニールカーテン、パーティション等で遮蔽できるよう準備している。</li> <li>○ 異なるグループが使用するテーブルの間は、相互に対人距離が最低1m以上確保できるよう配置する。 (座席間隔: 最低 m)</li> <li>○ 隣接するテーブル席の設置がない。</li> </ul>



□	②⑤	カウンターテーブルの席の配置についての取り組み
		<p>※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、介助者同席の高齢者・乳幼児・障がい者等が対面での着座を希望する場合は除く。</p> <p>(下記より<b>該当する全てを選択</b>) (例) ○→●</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 座席間隔が1m未満の場合は、パーティションで遮蔽できるよう準備している。(目を覆う程度の高さ以上のものを目安)</li> <li>○ 座席の間隔を最低1m以上確保できるよう配置している。</li> <li>○ カウンターテーブル席がない。</li> </ul>



□	②⑥	順番待ち等により列が発生する場合は、来店者同士が触れ合わない程度の対人距離を確保するよう誘導・表示などを行う。
□	②⑦	<p>待合席や喫煙スペース等の店内の一箇所に利用者が集まるなど、3つの密が発生しないよう留意する。</p> <p><input type="checkbox"/> 待合席や喫煙スペース等がない場合は、チェック印を入れる。</p>
□	②⑧	施設の従業員又は利用者の感染が判明し、保健所の指示・調査等がなされた際は、必要な対応・協力をを行う。また、当該施設において感染拡大防止策を講じるとともに、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。
□	②⑨	感染時などに検査を受けた際は、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従業員に周知する。