

沖縄県 感染防止対策に係る基準(飲食店)

令和5年3月13日更新

巡回確認者: _____ 確認日: _____
 店名: _____ シーサステッカー掲示: 有(店頭・それ以外)・無
 電話番号: _____ 感染対策責任者名: _____ 店舗対応者: _____

確認後「レ」を記入

店舗内の衛生管理		チェック欄
1	ドアや窓の常時開放や、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)にする、または換気設備により、店内の換気を十分に行っている。(CO ₂ 濃度1,000ppm以下。) ※一般的なエアコンは換気設備にはあたりません	
2	手指消毒用の設備を設置しており、入店時に手指消毒を実施するようお客様に声かけや掲示などで促している。	
3	入店時に検温を実施している。	
4	軽度であっても発熱や咳等の風邪症状がある方の入店をお断りしている。	
5	お客様がよく触れる場所や器具(トイレ、ドアノブ、タッチパネル、エレベーターのボタン等)を定期的に清掃・消毒している。	
6	お客様が入れ替わるタイミングでテーブルを清掃し、適時消毒している。また、卓上に共用調味料、ポット等を置く場合、これらを適時消毒している。(カラオケ設置店は、マイクの使用ごとに消毒を行っている)	
7	感染対策の責任者を設置している。	
従業員等の安全衛生管理		チェック欄
1	大声を出さないことを徹底している。	
2	レジでの対面接客時において、現金等の受け渡し後には手指消毒を行っている。	
3	出勤前に従業員の検温及び体調確認をし、出勤前や勤務中に軽度であっても発熱や風邪症状、嘔吐・下痢等の症状を認める従業員は速やかに休ませている。	
4	従業員の控え室は換気し、必要に応じて一度に休憩する人数を減らすなど、密を回避している。	
5	従業員のユニフォームは、当該日業務終了後など定期的に洗濯している。	
お客様の安全		チェック欄
1	順番待ちのときは、来店者同士が触れ合わない程度の間隔を確保するための誘導(足元表示や声掛け等)などを行っている。	
2	県の対処方針にあわせて滞在時間や人数を守るよう、お客様に声かけしている。	
3	お客様同士の回し飲み、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、掲示等により注意を促している。	
4	テーブル間の配置について、座席の間隔を最低1m以上確保するか、他のグループとの間をパーティション等で遮蔽している。※パーティション等は目を覆う程度の高さ以上が目安	
5	同一テーブルでの配置について、真正面での着座配置を避けるなど、座席の間隔を最低1m以上確保するか、パーティション等で遮蔽している。ただし、日常的に接している少人数の知人等の同一グループ、同居家族、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。	
ビュッフェスタイルの場合は、下記項目についても満たすこと		チェック欄
1	ビュッフェやサラダバーは、一回の料理取り分けごとに新たな小皿を使用し、取り分け用のトングや箸を共用とする場合は、手指の消毒を徹底するよう声かけや掲示で促している。または、料理を小皿に盛って提供するか、スタッフが料理を取り分けている。	
カラオケボックスの場合は、下記項目についても満たすこと		チェック欄
1	歌唱者間の距離を十分に確保するよう、利用者に声かけや掲示などで促している。	
2	室内清掃時は、必ずドアを開放し換気を行うとともに、高頻度接触部位(マイク、リモコン、タブレット端末、カラオケ機器、マラカスなどの楽器、テーブル、椅子、電気のスイッチ等)の消毒を徹底している。	
3	各部屋ごとに消毒設備を設置するとともに、定期的な手指消毒を行うよう掲示及び声かけにて促している。	
確認終了時	全ての対策を確認済(チェック済)	
	(全てチェック済みの場合に限る)⇒ 認証済みステッカーの配布	
	確認できない対策がある ⇒ (認証済みステッカーは配布不可)	