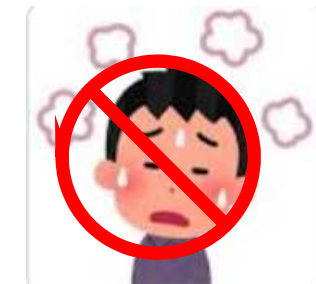


1. 発熱，倦怠感，咳のある従業員は勤務しません

確認内容・方法

- ・業務開始前に検温・体調確認を行っていること
- ・発熱，倦怠感，咳のある従業員又は感染した従業員，濃厚接触者として判断された従業員を勤務させていないこと
- ※書面記録があるか確認し，ない場合は，書面記録に残すようお願いする



2. 感染予防の取り組みを公表します

確認内容・方法

- ・取組宣言店，広島コロナお知らせQR，積極ガード店の掲示物があること
- ※感染対策の責任者や担当者を選任しているか確認し，していない場合は選任するようお願いする
- ※広島コロナお知らせQRの読込を促進する取組を実施するようお願いする



3. 混雑を予防します

確認内容・方法

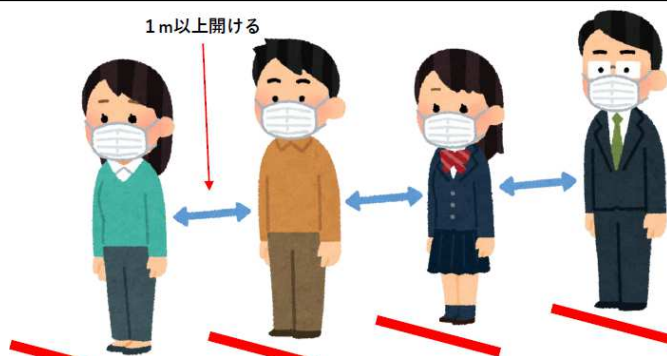
- ・混雑予防のためのお知らせや掲示物があること（人数制限や予約の制限など）
- ・同一グループの同一テーブルへの入店案内は、原則4人以内であること（知事が要請した期間に限る）



4. 行列の間隔を確保します

確認内容・方法

- ・床にサイン、列をジグザグにする等、行列の間隔を確保すること
又は、都度、行列の間隔の確保を口頭で注意するなど対応していること



5. 従業員はマスクを着用します

確認内容・方法

- ・従業員全員がマスクを着用していること。
※マスクは、布製やウレタン製よりも不織布のほうが効果が高い
- ※フェイスシールドやマスクガードは「×」



調理中、接客中など、業務中は常にマスクを着用する。
※味見・水分補給等は除く

6. お客様同士の距離を保ちます

確認内容・方法



- ・ 座席の端と座席の端の間隔が1 m以上確保されていること。
(メジャー等で計測して確認する。)

7. 飛沫の拡散を防ぎます

確認内容・方法

- ・ 座席と座席の間，テーブル上（同一テーブル上の正面及び隣席との間，他のテーブルとの間）にパーテーションが設置されていること（同居家族等であることが確認できる場合は例外的にパーテーションを外す運用をみとめてよい）
- ・ パーテーションの高さは，着座した状態で目を覆う程度の高さがあること
- ・ サイズや設置方法については，「パーテーション設置ルール」に従うこと

※焼肉店に限らず，テーブルにコンロ等火器がある場合は，まず「6 お客様同士の距離を保ちます（席の端から端まで1 m以上確保）」の対応点検をする。

この対応が難しい場合には，「7 飛沫の飛散を防ぎます（座席間，テーブル上等にパーテーション設置）」での対応をしていただくとともに，設置するパーテーションは燃えにくい素材（難燃性，不燃性，防災製品など）を使用する。

（R 2. 7 消防庁通知，R 2. 1 1（一社日本フードサービス協会ガイドラインより）

※なお，ゴールド認証事務局から配布する感染防止フラッグは難燃性である。

8. 換気に努めます

確認内容・方法

(1) 【建築物衛生法の対象施設】

- ・建築物衛生法に基づく空気環境の基準を満たしているか、ビルのオーナーや管理者等から、定期検査の結果を確認すること。

(2) 【建築物衛生法の非対象施設】

- ・換気設備により必要換気量($30\text{m}^3/\text{人}\cdot\text{時}$)を確保しているか、換気扇のカタログ等で確認の上、1人当たり(従業員+利用者数) 30m^3 あるか確認すること。

例 換気能力 $300\text{m}^3/\text{時}$ の換気扇，飲食店の最大人数が10人であれば，1人当たり必要換気量 30m^3 となり必要換気量を確保している。

(3) 【(1), (2)で確認できない場合】

- ・窓やドア等を定期的に開放(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))して，十分な換気を行っていること。
- ・夏場，冬場など，窓開けによる換気により適切な温度・湿度が確保できない場合は，窓からの換気と併せて空気清浄機を使用していること

参考

- ・「換気の悪い密閉空間」を改善するための換気の方法
<https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/000618969.pdf>
 - ・商業施設等における「換気の悪い密閉空間」を改善するための換気について
<https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/000616069.pdf>
- ・熱中症予防に留意した「換気の悪い密閉空間」を改善するための換気の方法
https://jsite.mhlw.go.jp/tottori-roudoukyoku/newpage_00506.html
- ・冬場における「換気の悪い密閉空間」を改善するための換気の方法
https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_15102.html

9. 3密空間の利用を制限します

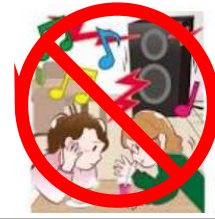
確認内容・方法

- ・閉鎖個室がある場合は，使用しないこと
- ・使用する場合，ドアの定期的な開放やサーキュレーターを使用した換気を行っている。

10. 大声での会話を予防します

確認内容・方法

- ・店内BGMの音量を下げていること。



11. お客様に咳エチケットを呼びかけます

確認内容・方法

- ・咳エチケットの呼びかけ、マスク着用の呼びかけ、または、その旨を掲示していること。
- ・「食事中以外の」マスク着用の呼びかけ、又は、その旨の掲示をしていること。



12. お客様に大声での会話を控えるよう呼びかけます

確認内容・方法

- ・大声での会話を控えるよう呼びかけ、又は、その旨を掲示していること。



13. 感染リスクの高い人が安心して利用できる環境を整えます

確認内容・方法

- 異なるグループで相席していない。
又は、その旨を掲示している。



14. お客様が石鹼液で手を洗える、手指消毒できる環境を整えます

確認内容・方法

- 手洗いする場所に石鹼・ハンドソープを設置していること。
- 店内入り口に手指用の消毒薬を設置していること。



15. 複数人が触れる物品を減らします

確認内容・方法

- 複数人が触れる物品(例：共用備品の整理，テーブルメニューの廃止等)を無くしている，又は減らしていること。
- 撤去が難しい場合，客が入れ替る都度，アルコール等で清拭や用具の鋼管を行っていること。又は，共用備品使用時に手袋を着用させている等の独自の取組があること。

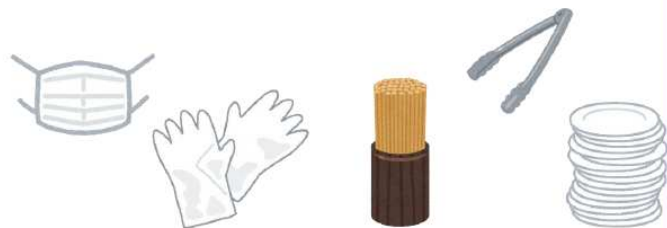


置かない

もしくは

お客様の入替ごとに消毒

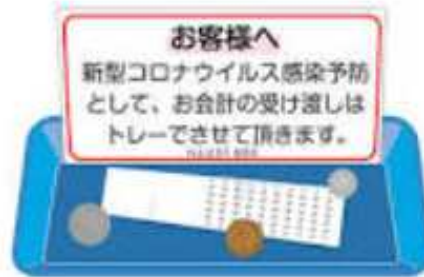
マスク・使い捨て手袋を使用
食器は共有しない



16. キャッシュレス決済やコイントレーの使用を励行します

確認内容・方法

- ・「キャッシュレス決済」又は「コイントレー」を使用していること



17. お客様が入れ替わる時に清掃，消毒を実施します

確認内容・方法

- ・客が入れ替わるときに清掃及び消毒を実施していること。(清掃だけは「×」，消毒まで行う必要がある。)



18. 定期的にドアノブなどをアルコール消毒します

確認内容・方法

- ・定期的にドアノブなどをアルコール等で消毒していること。
- <飲食業で他人と共用し接触が多い部位>
テーブル，イス，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，パーテーションなど



19. お客様へのサービス提供までの待ち時間を短くします

確認内容・方法

- ・ 事前予約, テイクアウト, デリバリーのいずれかの仕組みがあること
- ・ いずれもない場合は滞在時間の制限 (2時間程度目安) に同時に多数の人が集まらないようにすること

20. 接触の少ないサービスの提供方法を導入します

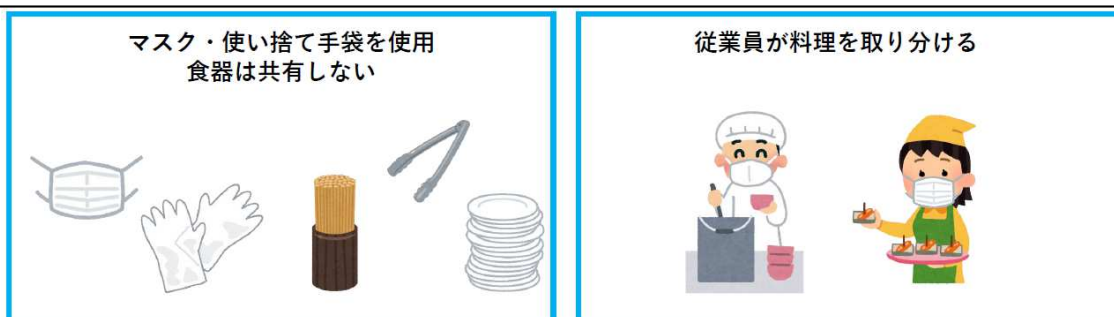
確認内容・方法

- ・ 食事を大皿で提供していないこと。
(大皿を店員が取り分けるサービス まで行う場合は「○」)



(参考) ビュッフェスタイルで料理を提供している店舗

- ・ 利用者が1回の料理取り分けごとに新たな小皿を使用するとともに、飛沫がかからないようにカバーを設置するなど食品・ドリンクを保護し、取り分け時はマスク、使い捨て手袋等の着用及び取り分け用のトングや箸を共有としないことを徹底していること。
- ・ 料理を小皿に盛って提供するか、従業員が料理を取り分けていること



21. 対面しなくてもサービスを受けられるよう環境を整えます

確認内容・方法

- ・テイクアウト、デリバリー、配達サービスの提供、オンライン等の環境があること。
- ・上記環境がない場合、客からの注文受付や料理提供にあたっては、正面に立たずに横に立って対応していること。

22. お客様へ手洗い、手指消毒の徹底を呼びかけます

確認内容・方法

- ・入店時に必ず、従業員が手指消毒の実施を来店者に呼びかけていること。
(入店時に難しい場合は注文時)



23. 万が一感染が発生した場合には、お客様へ連絡します

24. 万が一感染が発生した場合には、自主的に施設名を公表します

25. 万が一感染が発生した場合には、保健所が行う積極的疫学調査へ協力します

店内掲示物は広島県HP,厚生労働省HPよりダウンロードいただけます

広島県HP

<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/site/inshokutaisaku/inshokusekkyoku-gold.html>

厚生労働省HP

https://www.mhlw.go.jp/stf/covid-19/qa-jichitai-iryokikan-fukushishisetsu.html#h2_4