

# 広島積極ガード店ゴールド認証基準 チェックシート

No.	項目	確認内容・方法	チェック	備考
1	発熱、倦怠感、咳のある従業員は勤務しません	・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もしくは感染疑いのある従業員、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。	Yes / No	
2	感染予防の取組を公表します	・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。	Yes / No	
3	混雑を予防します	・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）	Yes / No	
4	行列の間隔を確保します	・床にサイン、列をジグザグにする等、行列の間隔の確保のための何らかのサインがあること。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。	Yes / No	
5	従業員はマスクを着用します	・従業員全員がマスクを着用していること。（フェイスシールドやマウスガードはマスクとして評価しない）	Yes / No	
6	お客様同士の距離を保ちます	・座席の端と座席の端の間隔が1m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。）	Yes / No	
7	飛沫の飛散を防ぎます	・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。 ・ <b>パーテーションのサイズや設置方法については、別紙「パーテーション設置ルール」に従うこと</b> （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認めてもよい）	Yes / No	「6」又は「7」のいずれかを満たしていれば可
8	換気に努めます	（1）【建築物における衛生的環境の確保に関する法律（略称：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）【建築物衛生法の対象外施設】 ・換気設備により必要換気量（30m <sup>3</sup> /人・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＋利用客数）30m <sup>3</sup> あるか確認すること。 例）換気能力300m <sup>3</sup> /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 <sup>3</sup> 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。	Yes / No	（1）、（2）又は（3）のいずれかを満たしていれば可
9	3密空間の利用を制限します	・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。	Yes / No	
10	大声での会話を予防します	・施設内BGMの音量を下げていること。	Yes / No	
11	お客様に咳エチケットを呼びかけます	・咳エチケットの呼びかけ、マスク着用の呼びかけ、又は、その旨を掲示をしていること。 ・「食事中以外の」マスク着用の呼びかけ、又は、その旨を掲示をしていること。	Yes / No	
12	お客様に大声での会話を控えるよう呼びかけます	・大声での会話を控えるよう呼びかけ、又は、その旨を掲示をしていること。	Yes / No	
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	・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。	Yes / No	
14	お客様が石鹸液で手を洗える、手指消毒できる環境を整えます	・手洗いする場所に石鹸・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。	Yes / No	
15	複数人が触れる物品を減らします	・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交換を行っていること。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。	Yes / No	
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	・「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。	Yes / No	
17	お客様が入れ替わるときに清掃、消毒を実施します	・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。）	Yes / No	
18	定期的にドアノブなどをアルコール消毒します	・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、コイントレー、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	Yes / No	
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	・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。	Yes / No	
20	接触の少ないサービスの提供方法を導入します	・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「○」）	Yes / No	
21	対面しなくてもサービスを受けられるような環境を整えます	・テイクアウト、デリバリー、配達型サービスの提供、オンライン等の環境があること。 ・上記環境がない場合、正面に立たずに横に立って対応していること。	Yes / No	
22	お客様へ手洗い、手指消毒の徹底を呼びかけます	・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）	Yes / No	
23	万が一感染が発生した場合には、お客様へ連絡します		Yes / No	
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		Yes / No	
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		Yes / No	

※ 認証基準は、今後の感染状況等を踏まえ、随時見直されることがありますので、その際は新たな基準に沿った対策をお願いします。