

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|



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 －

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。

巡回指導対象施設の概要（経営者・店舗）

| | | |
|---|-----|-----|
| 店舗名（ふりがな） | | |
| 経営者氏名（法人の場合は法人名・代表者名）（経営者と店舗責任者が異なる場合は店舗責任者の氏名） | | |
| 店舗所在地（都道府県・市町村まで） | | |
| 〒 | 都 道 | 郡 市 |
| | 府 県 | 区 |
| 生活衛生同業組合加入の有無（該当するものに✓を記入） <input type="checkbox"/> 組合に加入している <input type="checkbox"/> 組合に加入していない | | |

〔専門指導員記入欄〕 専門指導員氏名： _____

● 訪問日 第1回： 年 月 日 第2回： 年 月 日

| | |
|----------------------------------|---|
| 〔経営支援に関する事項〕（該当するものに✓を記入） | |
| ①雇用調整助成金 | |
| <input type="checkbox"/> 活用した | <input type="checkbox"/> 申請手続き中 <input type="checkbox"/> 申請を検討中 <input type="checkbox"/> 申請しない（理由： _____） |
| ②持続化給付金 | |
| <input type="checkbox"/> 活用した | <input type="checkbox"/> 申請手続き中 <input type="checkbox"/> 申請を検討中 <input type="checkbox"/> 申請しない（理由： _____） |
| ③生活衛生貸付（コロナ特別融資） | |
| <input type="checkbox"/> 活用した | <input type="checkbox"/> 申請手続き中 <input type="checkbox"/> 申請を検討中 <input type="checkbox"/> 申請しない（理由： _____） |
| ④専門家による支援のニーズ | |
| <input type="checkbox"/> 支援を希望する | <input type="checkbox"/> 支援を希望しない |

| |
|-------------------|
| 〔その他経営再建支援等の特記事項〕 |
| |

社交飲食業ガイドライン チェックシート

1 回目のチェックでは、お店の現在の状況について把握して該当欄に✓を記入してください。
 また、1 回目で✓が付かなかった項目については改善を進め、2 回目のチェックにおいてお店の改善状況を確認してください。 1 回目と2 回目は2～3 週間程度間隔をあけて実施してください。

【注意】以下のチェックシートの項目について実施している場合は「✓」を入れ、該当しない項目については該当なしに「✓」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 | 1 回目 | | 2 回目 | |
|---|------|--|------|--|
| | 該当なし | | 該当なし | |
| 1) 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 | 1 回目 | | 2 回目 | |
|---|------|--|------|--|
| | 該当なし | | 該当なし | |
| 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（できるだけ2 mを目安に最低1 m） | | | | |
| 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 | | | | |
| 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）保存している | | | | |
| 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) マスク（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) 施設の換気（2つの窓を同時に開けるなどの対応）、サーキュレーターの使用、「風俗営業等の規制及び業務の適正化等に関する法律施行規則第7条」に反しない限りの定期的な窓開けを実施している | | | | |

| 項 目 | 1回目 | 2回目 | |
|---|------|------|------|
| | 該当なし | 該当なし | 該当なし |
| 12) 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 | | | |
| 13) 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 | | | |
| 14) 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 | | | |
| 15) 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) お客様の安全のため入店をお断りさせていただく場合の掲示の実施

| 項 目 | 1回目 | 2回目 | |
|---|------|------|------|
| | 該当なし | 該当なし | 該当なし |
| 16) 入店前に検温を行い、発熱がある場合、入店をお断りさせていただく旨を掲示している | | | |
| 17) 咳・咽頭痛などの症状がある場合、入店をお断りさせていただく旨を掲示している | | | |
| 18) 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、入店をお断りさせていただく旨を掲示している | | | |
| 19) 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、入店をお断りさせていただく旨を掲示している | | | |

(3) 入口での対応

| 項 目 | 1回目 | 2回目 | |
|---|------|------|------|
| | 該当なし | 該当なし | 該当なし |
| 20) 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）を用意している | | | |
| 21) 店舗入口及び店内に、食事中以外はマスクの着用をお願いする旨掲示している | | | |
| 22) 飛沫感染・接触感染を防止するために十分な間隔（できるだけ2mを目安に（最低1m）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 | | | |
| 23) 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 | | | |

(4) 客席へのご案内

| 項 目 | 1回目 | 2回目 | |
|--|------|------|------|
| | 該当なし | 該当なし | 該当なし |
| 24) 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、できるだけ2m（最低1m）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 | | | |
| 25) カウンター席は密着しないように適度なスペース（できるだけ2mを目安に（最低1m）確保するよう努める）を空けるまたはパーティションで区切るなど工夫している | | | |
| 26) 真正面の配置を避けるか、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 | | | |

(5) テーブルサービスとカウンターサービス

〈共通事項〉

| 項 目 | 1回目 | 2回目 | |
|--|------|------|------|
| | 該当なし | 該当なし | 該当なし |
| 27) 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（できるだけ2mを目安に（最低1m）確保するよう努める）を保っている | | | |
| 28) 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 | | | |

| 項 目 | 1回目 | | 2回目 | |
|---|------|--|------|--|
| | 該当なし | | 該当なし | |
| 29) カウンターサービスは、従業員とカウンター席との間隔（できるだけ2mを目安に（最低1m）確保するよう努める）を保っている | | | | |
| 30) 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 | | | | |
| 31) 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 | | | | |
| 32) 従業員はトイレ使用後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 | | | | |
| 33) 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、業態に応じ、掲示等により注意喚起している | | | | |
| 34) 個室を使用する場合は、十分な換気を行っている | | | | |
| 35) 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 | | | | |

(6) 接待行為を伴う店舗の留意事項

| 項 目 | 1回目 | | 2回目 | |
|--|------|--|------|--|
| | 該当なし | | 該当なし | |
| 36) 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 | | | | |
| 37) 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 | | | | |
| 38) 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） | | | | |
| 39) 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 | | | | |
| 40) 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 | | | | |
| 41) 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 | | | | |

(7) 会計処理

| 項 目 | 1回目 | | 2回目 | |
|---|------|--|------|--|
| | 該当なし | | 該当なし | |
| 42) 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 | | | | |
| 43) 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（キャシュトレイ）などを使用している | | | | |
| 44) コイントレイ（キャシュトレイ）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 | 1回目 | | 2回目 | |
|---|------|--|------|--|
| | 該当なし | | 該当なし | |
| 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 | | | | |
| 3) 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 | | | | |
| 4) 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 | | | | |

| 項 目 | 1回目 | | 2回目 | |
|--|------|--|------|--|
| | 該当なし | | 該当なし | |
| 5) 店舗ではマスク（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 | | | | |
| 6) 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） | | | | |
| 7) 食品を扱う者の健康管理と衛生管理を徹底している | | | | |
| 8) 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 | | | | |
| 9) 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 | | | | |
| 10) 従業員が控え室に出入りする際は、入退室の前後に手洗いをしている | | | | |
| 11) 控え室において従業員は十分な対人距離（できるだけ2mを目安に最低1m確保するよう努める）を確保している | | | | |
| 12) 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 | | | | |
| 13) 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 | | | | |
| 14) 顔や髪をさわらないよう従業員に周知している | | | | |
| 15) 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 | | | | |

4. 店舗の衛生管理

| 項 目 | 1回目 | | 2回目 | |
|--|------|--|------|--|
| | 該当なし | | 該当なし | |
| 1) 店内（客席）は適切な換気設備の設置及び換気設備の点検を行い、徹底した換気を行っている（窓・ドア等の定期的な開放、常時換気扇の使用など） | | | | |
| 2) 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 | | | | |
| 3) 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 | | | | |
| 4) 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 | | | | |
| 5) 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 | | | | |
| 6) 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か、個人用にタオルを準備している | | | | |
| 7) 汚物は蓋をして流すよう、使用者に注意を促している | | | | |
| 8) 厨房の調理設備・器具を台所用洗剤（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 | | | | |
| 9) 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 | | | | |



6 経営再建支援・業種別ガイドラインチェックシート

| 項 目 | 1回目 | | 2回目 | |
|---|------|--|------|--|
| | 該当なし | | 該当なし | |
| 10) ユニフォームや衣服はこまめに洗濯している | | | | |
| 11) 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 | | | | |
| 12) マスクや手袋を脱いだ後は、必ず手を洗っている | | | | |

あなたのお店の業種別ガイドラインの実践状況

1 回目のチェック

それぞれの項目ごとに✓の数を集計して記入してください

| 項目 | チェック数 | 該当なしの数 |
|----------------------|-------|--------|
| 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 |

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

$$75 \text{ 項目} - \text{②の数 (該当なしの数)} = A$$

2. あなたのお店の達成状況

$$\text{①の数} \div A \text{ の数} \times 100 = \text{ } \%$$

[1回目]

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

| | |
|-------------|--|
| 上記確認しました。 | |
| 経営者名・店舗責任者名 | |
| 専門指導員名 | |

2 回目のチェック

それぞれの項目ごとに✓の数を集計して記入してください

| 項目 | チェック数 | 該当なしの数 |
|----------------------|-------|--------|
| 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 |

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

$$75 \text{ 項目} - \text{②の数 (該当なしの数)} = A$$

2. あなたのお店の達成状況

$$\text{①の数} \div A \text{ の数} \times 100 = \text{ } \%$$

[2回目]

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

| | |
|-------------|--|
| 上記確認しました。 | |
| 経営者名・店舗責任者名 | |
| 専門指導員名 | |