## 信州の安心なお店認証制度 認証基準(チェックシート)

実施日:	
施設名:	
確認者:	

		<u> &lt;チェック方法&gt; ○:実施している △:一部実施</u>	<u>×:未</u> 9	<u>実施 □:適用外</u>
項目		内容	チェック	
対人距離	1	異なるグループ間(テーブルの間隔など)は、1m以上の間隔を空けるか、アクリル板等で区切る。		
	2	テーブル席は、真正面の配置を避けるか、アクリル板等で区切る。		
	3	人と人との距離は、1m以上を空けるか、アクリル 板等で区切る。		
	4	カウンター内の従業員と利用者との間は、1m以 上開けるか、アクリル板等で区切る。		
手指消毒	5	店舗(事業所)の入口や手洗い場所に消毒用ア ルコールを設置する。		
	6	従業員への手指消毒を徹底するとともに、利用者 へのこまめな手指消毒の呼びかけを実施する。		
マスク	7	従業員は原則として常時マスクを着用するよう徹 底する。		
	8	利用者へは、アクリル板のない席で会話する際 のマスク着用の呼びかけを実施する。		
施設換気	9	換気扇などによる常時換気を実施する。		
	10	扉や窓の開閉による定期的(1時間に2回以上)な 換気を実施する。		
施設消毒	11	ドアノブ、テーブル、トイレ内設備など、不特定の 者が多数接する部分は、定期的に消毒する。		
	12	テーブル、イス、カウンター等の什器類は、利用 者が入れ替わるタイミングで定期的に消毒する。		
	13	メニューブックや卓上ベル、カラオケマイク、リモコン、タブレット端末等は、使用の都度、消毒する。		

その他	14	業務開始前に検温や体調確認を行う。 そのうえで発熱等の症状が確認された場合に は、従業員の出勤を停止させる。	
	15	利用者への検温及び体調確認を実施する。	
	16	可能な範囲で利用者名簿を整備している。	
	17	会計時にはコイントレイを介した受け渡しやコイントレイの消毒等を行う。	
	18	自社が属する業種別のガイドラインに定めてられ ている対策について確認を行い、その内容を遵 守している。	
	19	県から配布する「お客様と共につくる"信州の安心なお店"当店の取り組み」を店頭の目立つ場所に掲示し、その内容を遵守する。	
	20	県から配布する「信州版"新たな会食"のすゝめ」 「感染リスク10分の1県民運動」のチラシを店頭に 掲示又は設置し、従業員や利用者に周知する。	

(備考、その他特記事項(チェックシートの項目以外で感染症対策として講じられているものがありましたら記載してください。)