

コロナ感染防止対策のための自主管理票

寿司店、料理店用

各お店で従業員も含め、当分の間、注意して確認してください。

基本となる考え方

	月	火	水	木	金	土	日
1. 密閉、密集、密接にならない働き方							
2. マスク、フェイスシールドカバーなどの着用による飛沫感染防止							
3. こまめな手洗い							
4. 十分な換気							

勤務の前に従業員が相互に確認すること

	月	火	水	木	金	土	日
1. 体温は、平熱ですか。(職場に入るときに検温する。)							
2. 咳、咽頭痛などは、ありませんか。(健康に問題ないかを確認する。)							
3. 清潔なユニホームや衣服を着用していますか。							
4. 新型コロナウイルス感染症陽性と診断された者との濃厚接触はありませんか。							
5. 過去14日以内に外国への渡航履歴や当該歴のある者との濃厚接触はありませんか。							

開店する前に確認すること

	月	火	水	木	金	土	日
1. 作業前の手洗いは済ませましたか。							
2. お客様入り口のドア、ドアノブは消毒しましたか。							
3. 客席の椅子やテーブルは、消毒しましたか。							
4. 照明のスイッチ、キーボード、タッチパネル、レジなどは消毒しましたか。							
5. 厨房内の器具や蛇口、調理台など調理中に手が触れるものを消毒しましたか。							
6. トイレの蛇口や洗面台を消毒しましたか。							
7. トイレは丁寧に界面活性剤を含む住居用洗剤等で清掃、消毒しましたか。							
8. トイレのハンドドライヤーは使用を中止し、ペーパータオルを置く。また、用を足した後はふたをして流すよう促す。							

調理に際して確認すること

	月	火	水	木	金	土	日
1. 石けんと流水による手洗いを済ませましたか。							
2. マスク、フェイスシールドカバーなどを着用していますか。							
3. 包丁をはじめ、まな板、ふきんなどの調理に使用するものは消毒できていますか。							
4. 食器は、消毒した物を準備できていますか。							
5. 食材は、きれいに洗浄できていますか。							

接客について確認すること

	月	火	水	木	金	土	日
1. 石けんと流水による手洗いを済ませましたか。							
2. マスクなどを着用していますか。							
3. 対面での長時間の会話を避けましょう。							
4. 客席は、ソーシャルディスタンスが保てる配置になっていますか。(距離が保てないときには、遮へい板等の設置が必要です。)							
5. お客様が順番待ちをする場合は、できるだけ2m距離(最低1m)以上の間隔をあけるよう誘導していますか。							
6. お客様が入れ替わる都度、カウンターやテーブル等は消毒できていますか。							
7. 食品残渣など唾液等が付着した恐れのあるゴミの処理は、手袋、マスクを着用して、ビニール袋に密封して縛り、マスクや手袋を脱いだ後は必ず手を洗う。							

支払い時に確認すること

	月	火	水	木	金	土	日
1. 現金受け渡しは、コイントレーの使用を励行していますか。(できる限りキャッシュレス決済を取り入れる。)							
2. 対面での長時間の会話を避けましょう。							
3. お客様が順番待ちをする場合は、できるだけ2m距離(最低1m)以上の間隔をあけるよう誘導していますか。							

閉店する前に確認すること

	月	火	水	木	金	土	日
1. 作業前の手洗いは済ませましたか。							
2. お客様入り口のドア、ドアノブは消毒しましたか。							
3. 待合の椅子や手すりは、消毒しましたか。							
4. 照明のスイッチ、キーボード、タッチパネル、レジなども消毒しましたか。							
5. 厨房内の器具や蛇口、調理台など調理中に手が触れるものを消毒しましたか。							
6. 蛇口や洗面台を消毒しましたか。							
7. トイレは丁寧に界面活性剤を含む住居用洗剤等で清掃、消毒しましたか。							

お店の運営に際し推奨するもの

1. キャッシュレスのシステムを導入する。
2. ホームページを立ち上げ、予約システムを使う。
3. 非接触型体温計を備える。
4. レジなどは、ビニール製のカーテンやアクリル板で仕切る。
5. 空調のため、除菌作用のある空気清浄機を設置することも考慮する。
6. 接触確認アプリを利用する。