

# 外食業の事業継続のためのガイドラインチェックシート

(チェック項目は、ガイドラインの内容に準じています。)

このチェックシートは、自社が運営する店舗における「外食業の事業継続のためのガイドライン」の取り組み状況を把握し、改善するためのものです。

(エクセルデータについては、協会HP：<http://www.jfnet.or.jp/contents/safety/> よりダウンロード出来ます。)

## 1. お客様の安全

### 1) 入店時

該当する項目に○をつけてください

項目	実践している	実践していない	店には該当しない
① 店舗入口には、発熱や咳など異常が認められる場合は店内飲食をお断りさせていただく旨を掲示している			
② 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			
③ 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			
④ 飛沫感染・接触感染を防止するために十分な間隔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			
⑤ 店内飲食やテイクアウトで順番待ちをする場合は、各人ができるだけ1 m以上の間隔を空けるよう誘導している（床に間隔を示すテープを貼るなど）			
⑥ 順番待ちが店外に及ぶ場合は、従業員が間隔を保つように誘導するか、または整理券の発行等により行列を作らない方法を工夫している			

### 2) 客席へのご案内

項目	実践している	実践していない	店には該当しない
⑦ テーブルの間は、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1 m以上の間隔を空けて座れるように配置を工夫している			
⑧ カウンター席は密着しないように適度なスペースを空けるか、カウンターテーブルに隣席とのパーティション（アクリル板等）を設置するなどし、横並びで座る人に飛沫が飛ばないように配慮している			
⑨ テーブル席は、真正面の配置を避けるか、または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			
⑩ 少人数の家族、介助者が同席する高齢者・乳幼児・障害者等が同席する場合で、上記の⑦・⑧・⑨の対応を行わない場合であっても、他グループとの相席は避けるようにしている			
⑪ グループ間の安全を確保するために、他のグループとはできるだけ1 m以上の間隔を空け、店舗内のスペースや構造上、物理的に間隔を空けた席の配置が難しい場合は、パーティションの設置や、スペースに余裕がある場合は斜めでの着席などを工夫する。			

3) テーブルサービスとカウンターサービス

項 目	実践 している	実践して いない	店には該当 しない
⑫ テーブルサービスで注文を受けるときは、お客様の側面に立ち、可能な範囲で間隔を保つようにしている			
⑬ 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			
⑭ カウンターサービスは、可能な範囲で従業員とカウンター席との間隔を保つようにしている			
⑮ 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			
⑯ カウンターでは、お客様と従業員の会話を想定し、従業員のマスク着用のほか、仕切りの設置など工夫している			
⑰ 料理は大皿盛りを避けて、個々に提供するほか、鍋料理や盛り合わせ料理などを提供する場合は、従業員等が取り分けるなど工夫している			
⑱ スプーン、箸などの食器の共有、使い回しは避けるよう、掲示などにより注意喚起をしている			
⑲ お客様同士のお酌、グラスやお猪口の回し飲み、大声での会話は避けるよう、業態に応じ、掲示等により注意喚起している			
⑳ 個室を使用する場合は、十分な換気を行っている			

4) 会計処理

項 目	実践 している	実践して いない	店には該当 しない
㉑ 食券を販売している店舗は、券売機を定期的に消毒している			
㉒ 会計処理を行う場合は、できる限り、電子マネー等の非接触型決済を導入し、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（キャッシュトレイ）などを使用している。また、コイン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			
㉓ 飛沫を防止するために、レジとお客様の間にアクリル板等の仕切りを設置するなど工夫している			

5) テイクアウトサービス

項 目	実践 している	実践して いない	店には該当 しない
㉔ テイクアウトを実施している店舗では、お客様の店内滞留時間を短くするために、事前予約注文を受け付けるなどの仕組みを導入している			
㉕ テイクアウト客と店内飲食客の動線を区別し、接触を避けるように工夫している			
㉖ 食中毒等の防止のため、料理は早めに消費するよう、口頭もしくは注意書きを添えてお客様に注意を促している（特に気温の高い時期）			

6) デリバリーサービス

項目	実践している	実践していない	店には該当しない
㉗ デリバリー担当の配達員と来店客が接触しないように、可能であればデリバリー専用カウンターを設け、両者の動線が重ならないように工夫している			
㉘ 料理の受渡しは必ず手指を消毒してから行っている			
㉙ 代金が支払い済み（オンライン決済等）で、注文者が希望する場合は、注文者が指定した所に料理を置くなど非接触の受渡しを行っている			
㉚ 配達員は、店舗従業員と同様の健康管理、手洗い等の衛生管理を実践し、マスクを着用している			
㉛ 配達する料理の容器は、配達員が直に触れないよう袋等に入れ、配達に使用する運搬ボックス等は使用の都度、消毒している			
㉜ 食中毒等の防止のため、料理は早めに消費するよう、口頭もしくは注意書きを添えてお客様に注意を促している（特に気温の高い時期）			

2. 従業員の安全衛生管理

項目	実践している	実践していない	店には該当しない
① 食品を扱う者の健康管理と衛生管理を徹底している			
② 従業員は必ず出勤前に体温を計っている			
③ 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、勤務の可否等の判断を仰ぐこととしている			
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			
⑤ 店舗では大声を避け、マスクやフェイスガードを適切に着用し、頻繁かつ適切な手洗いを徹底している。			
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			
⑦ 従業員のロッカールームや控え室は換気し、室内は定期的に清掃している			
⑧ 休憩中もマスクを着用するなど感染防止の工夫をしている			

3. 店舗の衛生管理

項目	実践している	実践していない	店には該当しない
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、常時換気扇を使用するなど）			
② 換気設備が不十分な店舗や個室を使用する場合は、十分な換気を行うようにしている			
③ 店内清掃を徹底し、店舗のドアノブ、券売機、セルフドリンクコーナー等の設備等、多数の人が触れる箇所は定期的にアルコール消毒薬、次亜塩素酸ナトリウムで清拭している			
④ テーブル、イス、メニューブック、タッチパネル、卓上ベル等はお客様の入れ替わるタイミングや繁忙時間帯前後に、アルコール消毒薬、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			
⑤ 卓上には原則として調味料・冷水ポット等を置かないようにするが、撤去が難しい場合は、お客様が入れ替わるタイミングや繁忙時間帯前後に、アルコール消毒薬、次亜塩素酸ナトリウム、台所用洗剤（界面活性剤）での清拭や用具の交換を行っている			
⑥ ビュッフェやサラダバー及びドリンクバーは、利用者の飛沫がかからないように食品・ドリンクを保護するカバーを設置するか、従業員があらかじめ又はその場で小分けにしている			
⑦ 客席と料理提供空間が近い場合には適度にアクリル板等の仕切りを設けるなどしている			
⑧ トング等は頻繁に消毒若しくは交換するか、または手袋の着用を促している			
⑨ 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			
⑩ 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			
⑪ 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く。また、汚物は蓋をして流すよう、使用者に注意を促している			
⑫ 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			
⑬ 感染防止対策に必要な物資（消毒剤、不織布マスク、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してある			
⑭ 使用した物資は、その都度補充し、常に一定の必要量を備蓄している			
⑮ ユニフォームや衣服はこまめに洗濯している			
⑯ 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			
⑰ マスクや手袋を脱いだ後は、必ず手を洗っている			

【 集 計 表 】

項 目	実践している	実践していない	店には該当しない
1 お客様の安全 (32項目)			
2 従業員の安全衛生管理 (8項目)			
3 店舗の衛生管理 (17項目)			
合 計 (57項目)			

↑  
①

↑  
②

【 ガイドラインの実践状況 】

1 店舗で実施する項目 57項目 - ② =  ← ③

2 店舗の達成状況 ① ÷ ③ × 100 = %