



業種別ガイドラインチェックシート － 日本料理業 －

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。

各チェック項目について「実践している」、「実践していない」、「該当しない」にそれぞれ「✓」を入れ、実践していない項目について取り組みを改善しましょう。

※チェック項目があなたのお店で該当しない場合は「該当しない」に「✓」を記入してください。

1. 本格的事業再開に向けて

項 目	実践している	実践していない	該当しない
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している			
2) 営業時間や提供メニュー品目を工夫している			
3) 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ている			
4) 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分かってもらうようにしている			
5) 食品の安全と衛生管理を徹底している			
6) 店舗・施設等の清掃と消毒をしている			
7) 従業員の健康チェックと衛生管理を徹底している			
8) 社会的距離の設定と確保への工夫をしている			

2. お客様の安全

(1) 入店時

項 目	実践している	実践していない	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 2 m（最低 1 m）以上の間隔を空けるように誘導している（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	該当しない
7) テーブルは、飛沫感染予防のためにパーティション（アクリル板等）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			
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ている			
9) 真正面の配置を避けるか、またはテーブル上に区切りのパーティション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・障害者等対面を希望する場合は可能とするが、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2m（最低1m）以上の間隔を空け、会話は控えめにし、BGMを聞くなどを勧めることを検討している			

(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	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の程度に応じ、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) 大皿は避けて、料理は個々に提供している。鍋は従業員等が取り分けるなど工夫している			
18) 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、事態に応じ、掲示等により注意喚起している			
19) 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	該当しない
20) 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			
21) 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			
22) 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			
23) コイントレイは定期的に消毒している			
24) 会計の都度手指を消毒するなど工夫している			
25) 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	該当しない
26) 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			

項 目	実践している	実践していない	該当しない
27) 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			
28) 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			

(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	該当しない
29) デリバリー担当の配達員と来店客が接触しないように、可能な限りデリバリー専用カウンタを設け、両者の動線が重ならないように工夫している			
30) 料理の受渡しは必ず手指を消毒してから行っている			
31) 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			
32) 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			
33) 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			
34) 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			

(7) 予約時

項 目	実践している	実践していない	該当しない
35) ご来店日に発熱や咳など体調に異常が認められる場合にはご来店を見合わせて頂くように伝えている			
36) 来店時に検温とアルコール消毒による手指の消毒とさせて頂くことを伝えている			
37) お席はお客様同士が正対する配置を避け、適当なスペースを空けたセッティングをさせて頂く旨を伝えている			
38) マスク着用にて対応させて頂くことを伝えている			

(8) 来店時

項 目	実践している	実践していない	該当しない
39) 他の個室のお客様とお顔を合わさないようご案内に注意を払っている			
40) 検温とアルコール消毒薬による手指の消毒の協力をお願いしている			
41) 料理の提供・回収等の際にお客様と直接触れないよう注意を払っている			
42) 各個室の換気を1時間に2回行っている			

(9) 退出時

項 目	実践している	実践していない	該当しない
43) 廊下・玄関まで他の個室のお客様と接触しない様、ご案内のタイミングに注意を払っている			

3. 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	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に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、空調設備は定期的に清掃している			

4. 店舗の衛生管理

(1) 店内

項 目	実践している	実践していない	該当しない
1) 適切な換気設備の設置及び点検を行い、徹底した換気を行っている（定期的に2方向の窓・ドア等を開放する、常時換気扇を使用するなど）			
2) 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			
3) 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が入れ替わる都度、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			
4) 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している			
5) 調味料等の撤去が難しい場合は、お客様が入れ替わる都度、アルコール消毒薬、次亜塩素酸ナトリウム、台所用洗剤による清拭や調味料等の交換を行っている			
6) 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			
7) 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			
8) 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いている			
9) 汚物は蓋をして流すよう、トイレの使用者に注意を促している			
10) 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業員の衛生管理を徹底している			
11) 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）を作成している			
12) 同物資は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			
13) 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			
14) ユニフォームや衣服はこまめに洗濯している			
15) 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			

項 目	実践して いる	実践して いない	該当 しない
16) マスクや手袋を脱いだ後は、必ず手を洗っている			
17) 利用者の飛沫がかからないように、カバーを設置または従業員があらかじめ又はその場で小分けする等、食品・ドリンクを保護している			
18) 客席と料理提供空間が近い場合には適度に仕切るアクリル板等の仕切りを設けるなどしている			
19) 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			

集計：それぞれの項目ごとにチェックの数を集計して記入してください

項 目	実践している	実践していない	該当しない
1. 本格的事業再開に向けて			
2. お客様の安全			
3. 従業員の安全衛生管理			
4. 店舗の衛生管理			
合 計	①	②	③

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

77 項目 - ③の数 (該当しないの数) = A

2. あなたのお店の達成状況

①の数 ÷ Aの数 × 100 =

%

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