

●飲食業のみ

チェック項目	
①	【必須】飛沫感染予防のため、真正面の配席を避け、またできるだけテーブル同士の間隔を空けるか、テーブルにアクリル板等を設けるなど工夫している
②	お客さまが入れ替わる都度、テーブルやカウンター、メニューブック、タッチパネル、卓上ベル等の消毒薬による清拭を行っている
③	料理の提供は大皿を避け、個々に提供するか、従業員等が取り分けるなどの工夫をしている

●共通項目

チェック項目	
①	【必須】福山市新型コロナウイルス感染症対策ガイドライン(職場編) eラーニングを修了し、修了証をお客様の見える位置に掲示している
②	【必須】広島県実施の「新型コロナウイルス感染症対策取組宣言店」に宣言し、宣誓書をお客様の見える位置に掲示している
③	【必須】広島県実施の「広島コロナお知らせQR」申し込み、施設への掲示を行っている
④	【必須】お店の入口や手洗い場所等に、手指消毒液を設置している
⑤	【必須】窓やドア等の定期的な開放や、換気扇を常時使用するなど、徹底した店内の換気を行っている
⑥	【必須】入店時、お客様の検温を実施し、また、発熱や咳等の症状がみられる場合、入店をお断りさせていただく旨の掲示等を行っている
⑦	【必須】現金等の受け渡しが発生する場合には、コイントレイなどを使用し、手渡しにならないよう工夫を行っている
⑧	【必須】店舗では従業員はマスクやフェイスシールドを着用し、頻繁かつ適切な手洗いを徹底している
⑨	【必須】店内清掃を徹底し、ドアノブやドリンクコーナー等の多数の人が触れる設備や箇所について、消毒薬による清拭を行っている
⑩	【必須】店内でのマスクの着用をお願いする旨の掲示を行っている
⑪	【必須】ソーシャルディスタンスの確保をお願いする旨の掲示を行うとともに、会計待ちなど、特に密集しやすい場所では、できるだけ間隔を空けるように、テープを貼るなど誘導を行っている
⑫	従業員は出勤前に必ず体温を計測している
⑬	従業員に発熱や咳等の症状がみられる場合には、責任者に報告を行い、出勤の可否等について指示を仰ぐこととしている
⑭	感染が判明した従業員、および濃厚接触者と判断された従業員の就業を禁止している
⑮	トイレのハンドドライヤーの使用を中止している
⑯	レジでの会計時には、飛沫感染防止のため、レジとお客さまの間にビニールカーテンや仕切りを設置するなど工夫している
⑰	上記店舗・従業員の衛生管理に関して、実施している旨の掲示等を可能な限り行っている