

(3) 対策の実施状況

項目		/	/	/	/	/	/	/
入店・支払い時	1	来店者の体調確認						
	2	手指消毒の実施と要請						
	3	順番待ち等への対応						
	4	マスク着用・咳エチケット						
	5	レジのパーティション						
	6	会計処理						
客席の利用	7	テーブル・カウンター間の配置						
	8	同一グループのテーブル席の配置						
	9	同一グループのカウンター席の配置						
	10	カウンターサービスでの感染対策						
	11	滞在時間の制限						
	12	テーブル等の消毒						
	13	料理の提供・取り分け						
	14	ビュッフェスタイル等での感染対策						
	15	食器共有・回し飲みに対する注意喚起						
	16	共用物の消毒						
	17	食器類の個別提供						
	18	大声での会話回避						
	19	接客時の対人距離						
	20	カラオケの対策						
設備の管理	21,22	換気の方法						
	23	CO ₂ センサーによる測定						
	24	各所の消毒						
	25	ペーパータオルの設置						
	26	トイレの清掃等						
	従業員の感染予防	27	体調確認・管理					
28		濃厚接触者の対応						
29		従業員のマスク・手指消毒						
30		休憩スペースでの感染対策						
31		ユニフォームの洗濯						
32		清掃・消毒・ゴミ回収						
感染者発生への対応	33	チェックリストの作成・公表						
	34	連絡先の確実な把握						
	35	従業員感染時の対応						
	36	利用者感染時の対応						
※	37	接待を伴う場合の感染対策						
【確認者氏名】								

【店舗管理用】実施状況チェックシート（記入例）

施設名称 **みやぎ食堂**

感染対策担当者氏名 **宮城 太郎**

（1）従事者の体調管理

氏名	項目	記録日							
		5/30	5/31	6/1	6/2	6/3	6/4	6/5	
宮城 太郎	体温	36.2℃	36.5℃	36.3℃	℃	℃	℃	℃	
	症状	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	
宮城 花子	体温	36.4℃	36.0℃	休	℃	℃	℃	℃	
	症状	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	
宮城 健太	体温	休	休	36.4℃	℃	℃	℃	℃	
	症状	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	
	体温	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	
	症状	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	
	体温	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	
	症状	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	
	体温	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	
	症状	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	
	体温	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	
	症状	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	

出勤した人の体温や、体調（のどの痛み・咳・発熱等の症状の有無）を記録

測定する箇所を設定し、測定日及び測定時間ごとにCO₂センサーで測定した値を記入

（2）CO₂濃度測定結果

測定箇所

- ① 客席中央 ② 店内最奥部 ③ _____

測定時間	測定箇所 No.	記録日							
		5/30	5/31	6/1	6/2	6/3	6/4	6/5	
11:30	①	589	631	547	/				
12:30	②	767	819	698	/				
20:30	①	472	513	399	/				
21:30	③	865	756	897					

(3) 対策の実施状況

項目		5/30	5/31	6/1	6/2	6/3	6/4	6/5
入店・支払い時	1 来店者の体調確認	○	○	○	/			
	2 手指消毒の実施と要請	○	○	○	/			
	3 順番待ち等への対応	○	○	○	/			
	4 マスク着用・咳エチケット	○	○	○	/			
	5 レジのパーティション	○	○	○	/			
	6 会計処理	○	○	○	/			
客席の利用	7 テーブル・カウンター間の配置	○	○	○	/			
	8 同一グループのテーブル席の配置	○	○	○	/			
	9 同一グループのカウンター席の配置	○	○	○	/			
	10 カウンターサービスでの感染対策	○	○	○	/			
	11 滞在時間の制限	○	○	○	/			
	12 テーブル等の消毒	○	○	○	/			
	13 料理の提供・取り分け	○	○	○	/			
	14 ビュッフェスタイル等での感染対策	○	○	○	/			
	15 食器共有・回し飲みに対する注意喚起	○	○	○	/			
	16 共用物の消毒	○	○	○	/			
	17 食器類の個別提供	○	○	○	/			
	18 大声での会話回避	○	○	○	/			
	19 接客時の対人距離	○	○	○	/			
	20 カラオケの対策	/	/	/	/	/	/	/
設備の管理	21,22 換気の方法	○	○	○	/			
	23 CO ₂ センサーによる測定	○	○	○	/			
	24 各所の消毒	○	○	○	/			
	25 ペーパータオルの設置	○	○	○	/			
	26 トイレの清掃等	○	○	○	/			
	従業員の感染予防	27 体調確認・管理	○	○	○	/		
28 濃厚接触者の対応		/	/	/	/	/	/	/
29 従業員のマスク・手指消毒		○	○	○	/			
30 休憩スペースでの感染対策		○	○	○	/			
31 ユニフォームの洗濯		○	○	○	/			
32 清掃・消毒・ゴミ回収		○	○	○	/			
33 チェックリストの作成・公表		○	○	○	/			
感染者発生への対応	34 連絡先の確実な把握	○	○	○	/			
	35 従業員感染時の対応	/	/	/	/	/	/	/
	36 利用者感染時の対応	/	/	/	/	/	/	/
※	37 接待を伴う場合の感染対策	○	○	○	/	○	○	○
【確認者氏名】		太郎	花子	太郎	定休日			

対策の実施状況について
日ごとに記録