

茅野あんしん認証EAT 申請書 兼 巡回相談チェック表

申請者店舗名 ・代表者	
住所・電話	

評価者	
電話	

I. 従業員に対する感染対策			県基準
1. 専属責任者の任命及び従業員のコミュニケーション			
<input type="checkbox"/>	1	管理体制 衛生管理の責任者を中心に従業員全員で感染対策を行っている。	
2. 従業員に対する日常的なチェック体制			
<input type="checkbox"/>	2	予防・教育 従業員へワクチン接種の推奨、感染症対応についての学習機会を提供している。	
<input type="checkbox"/>	3	体調管理 従業員は出勤時に体温を測定、体調不良の有無を確認し記録を行っている。	
<input type="checkbox"/>	4	安全管理 【県基準】業務開始前に検温や体調確認を行う。そのうえで発熱等の症状が確認された場合には、従業員の出勤を停止させる。 従業員の体温や体調不調時に、必要に応じて在宅待機、受診勧奨などを行う用意がある。 例：新たに以下のような異常が見られた場合、症状開始後8日及び解熱後3日間は自宅等で待機する体制を作っている。 37.5℃以上の発熱、または咳、のどの痛み、鼻水・鼻詰り、強いだるさ、息苦しさなど	⑭
3. 従業員への勤務中の感染対策			
<input type="checkbox"/>	5	飛沫感染対策 【県基準】従業員は原則として常時マスクを着用するよう徹底する。 常時のマスク着用を遵守する。	⑦
<input type="checkbox"/>	6	休憩スペース等一時的にマスクを外す場合はその他の予防策（距離を取る、遮蔽板を用意する、時間をずらす等）を実施している。	
<input type="checkbox"/>	7	水回り作業時（トイレ掃除、食器洗浄など）は必要に応じてマスクをすするとともに目から感染を防止するための装備・配慮がされている。	
<input type="checkbox"/>	8	空気・エアロゾル感染対策 休憩スペース等が密集・密接にならないよう休憩時間をずらすなどの工夫を行っている。	
<input type="checkbox"/>	9	休憩スペースが密閉状態にならないよう換気を常時おこなっている。	
<input type="checkbox"/>	10	接触感染対策 【県基準】従業員への手指消毒を徹底するとともに、利用者へのこまめな手指消毒の呼びかけを実施する。 共用する物品・設備や自分のマスクに触れた際には手指衛生を行っている。	⑥
<input type="checkbox"/>	11	【県基準】会計時にはコイントレイを介した受け渡しやコイントレイの消毒等を行う。 会計時にはコイントレイを介した受け渡しやコイントレイの消毒を行う。共用する物品・設備（キーボード、タブレット、休憩スペースの机等）は頻回に消毒している。	⑰
<input type="checkbox"/>	12	ゴミを処理するときにはマスクと手袋を着用し、処理した後は手を洗う。	
<input type="checkbox"/>	13	共用のタオルは使用中止とし、ペーパータオル、個人用タオル等を用意している。	
<input type="checkbox"/>	14	従業員のユニフォームは当該日業務終了後など定期的に洗濯している。	

必要物品	必要度	数量	備考
<input type="checkbox"/> 非接触体温計	○		
<input type="checkbox"/> サーモメーター	○		
<input type="checkbox"/> その他			
<input type="checkbox"/> パーテーション	○		
<input type="checkbox"/> 加湿器	△		
<input type="checkbox"/> フェイスシールド	○		
<input type="checkbox"/> CO2チェッカー	○		
<input type="checkbox"/> サーキュレーター	◎		
<input type="checkbox"/> アルコールスプレー	◎		
<input type="checkbox"/> 足踏み式スタンド	○		
<input type="checkbox"/> オートディスペンサー	○		
<input type="checkbox"/> 非接触式水栓器	○		
<input type="checkbox"/> その他			

II. 客に対する感染対策			
1. 注意喚起			
<input type="checkbox"/>	15	啓発用案内 来店者に見える場所に、感染症予防の方法を記したポスターなどを掲示し、対策を励行している。	
<input type="checkbox"/>	16	啓発用案内 メニュー注文時に、感染症予防の方法を記したチラシを掲示し、協力を依頼している。	
<input type="checkbox"/>	17	体調不良者 【県基準】利用者への検温及び体調確認を実施する。 37.5℃以上の発熱や、体調不良（咳、のどの痛みなど）がある方の来店を控えてもらうようお願いしている。	⑮
<input type="checkbox"/>	18	エチケット 【県基準】利用者へは、アクリル板のない席で会話する際のマスク着用の呼びかけを実施する。 飲食時以外のマスク着用、定期的な手洗い・手指消毒、大声での会話を避けるよう注意喚起をしている。	⑧
2. 感染経路別対策			
<input type="checkbox"/>	19	飛沫感染対策 【県基準】異なるグループ間（テーブルの間隔など）は、1m以上の間隔を空けるか、アクリル板等で区切る。 【県基準】テーブル席は、真正面の配置を避けるか、アクリル板等で区切る。 【県基準】人と人との距離は、1m以上を空けるか、アクリル板等で区切る。 客の対人距離(1m以上、可能なら2m)を確保している。特にグループ客同士の間隔は確実に確保している。 距離が確保できない場合には遮蔽物（アクリル板、透明ビニールカーテン、パーティション等）を設置している。	① ② ③
<input type="checkbox"/>	20	座席配置は飛沫が飛ぶ向きを配慮している。	
<input type="checkbox"/>	21	【県基準】カウンター内の従業員と利用者との間は、1m以上開けるか、アクリル板等で区切る。 カウンター席又はそれに準じる環境の場合、正面に遮蔽物（アクリル板等）を設置している。	④
<input type="checkbox"/>	22	フロントや会計などの対面の場合、従業員と客の両者がマスクを着用するか、遮蔽物を設置している。	
<input type="checkbox"/>	23	マスク不着用の客の対応を近距離でせざるを得ない場合は、目からの感染を防止するように配慮している。	
<input type="checkbox"/>	24	空気・エアロゾル感染対策 【県基準】換気扇などによる常時換気を実施する。 店内のあらゆる場所（喫煙所含む）で三密（密閉、密集、密着）にならないように配慮されている。	⑨

<input type="checkbox"/> 非接触体温計	◎		
<input type="checkbox"/> サーモメーター	○		
<input type="checkbox"/> その他			
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/> パーテーション	○		
<input type="checkbox"/> 加湿器	△		
<input type="checkbox"/> その他			
<input type="checkbox"/> CO2チェッカー	○		

<input type="checkbox"/>	25	【県基準】扉や窓の開閉による定期的（1時間に2回以上）な換気を実施する。 店内の換気対策が十分に考慮されている。（屋外との換気、屋内での空気の流れ等） ～複数箇所の窓の開放や、必要に応じてサーキュレーター・扇風機の設置を行っている。	⑩	<input type="checkbox"/>	サーキュレーター	◎		
<input type="checkbox"/>	26	カラオケ、歌唱はエアロゾル発生を伴い感染リスクが高いことを認識した上で対策(距離、遮蔽物、向き、換気など)が検討されている。		<input type="checkbox"/>	その他			
<input type="checkbox"/>	27	【県基準】店舗（事業所）の入口や手洗い場所に消毒用アルコールを設置する。 【県基準】従業員への手指消毒を徹底するとともに、利用者へのこまめな手指消毒の呼びかけを実施する。 店内入口に消毒設備を設置し、入場時に必ず、従業員が来店者に呼びかけ、手指消毒を実施する。	⑤ ⑥	<input type="checkbox"/>	アルコールスプレー	◎		
<input type="checkbox"/>	28	【県基準】ドアノブ、テーブル、トイレ内設備など、不特定の者が多数接する部分は、定期的に消毒する。 人がよく触る場所（ドアノブ、手すり、スイッチなど）は特に重点的に清掃と消毒を実施している。	⑪	<input type="checkbox"/>	足踏み式スタンド	○		
<input type="checkbox"/>	29	トイレのハンドドライヤーや共用のタオルは使用を中止し、可能な限りペーパータオルを設置する。 必要に応じてセンサー型の自動水栓器を設置している。		<input type="checkbox"/>	オートディスペンサー	○		
<input type="checkbox"/>	30	取皿や取り箸は個別に提供する。		<input type="checkbox"/>	非接触式水栓器	○		
<input type="checkbox"/>	31	グラスの回し飲み、スプーンや箸などの食器の共有や使い回しを避けている。お酌をしないようお願いしている。						
<input type="checkbox"/>	32	【県基準】テーブル、イス、カウンター等の什器類は、利用者が入れ替わるタイミングで定期的に消毒する。 卓上のメニュー表、共用調味料、ポット等の設置を避けるか、これらを客入れ替え時に消毒する。	⑫	<input type="checkbox"/>	その他			
<input type="checkbox"/>	33	ビュッフェ形式の場合は、ウイルス付着防止のため客に使い捨て手袋、マスク着用を義務付ける。またはスタッフが取り分ける。						
<input type="checkbox"/>	34	【県基準】メニューブックや卓上ベル、カラオケマイク、リモコン、タブレット端末等は、使用の都度、消毒する。 カラオケ、歌唱は歌う度にマイク、リモコン消毒をしている、もしくは客に依頼している。	⑬					

Ⅲ. 一般的管理事項・有事への対応			
1. 確実な物品、情報源			
<input type="checkbox"/>	35	衛生物品 有効な濃度・成分の消毒剤を用意している（アルコール60%以上、0.5%次亜塩素酸ナトリウム等）。	
<input type="checkbox"/>	36	連絡体制 茅野あんしん認証EAT事務局及びあんしんサポーター（食品衛生協会指導員等）との連絡が可能な状態にある。	
<input type="checkbox"/>	37	情報源 信頼性の高い情報源にアクセスする方法を理解している。	
2. 利用者・対応の記録			
<input type="checkbox"/>	38	従業員の感染管理に関連する書類や記録は適切に作成・管理する。 （例：タイトル、日付、作成者、管理番号などで個人特定可能な情報を記載）	
<input type="checkbox"/>	39	【県基準】可能な範囲で利用者名簿を整備している。 可能な範囲で利用者の連絡先を記入してもらい、二週間保管している。	⑭
3. 有事対応・協力			
<input type="checkbox"/>	40	【県基準】自社が属する業種別のガイドラインに定められている対策について確認を行い、その内容を遵守している。 政府や地方自治体からの感染対策に関わる要請に協力する。	⑮
<input type="checkbox"/>	41	緊急時に行政機関からの個人情報の提供要請には、プライバシーポリシーに則った上で応じる。	
4. チェックリストの作成・公表・評価			
<input type="checkbox"/>	42	【県基準】県から配布する「お客様と共につくる“信州の安心なお店”当店の取り組み」を店頭の目立つ場所に掲示し、その内容を遵守する。 【県基準】県から配布する「信州版“新たな会食”のすゝめ」「感染リスク10分の1県民運動」のチラシを店頭に掲示又は設置し、従業員や利用者へ周知する。 各施設・事業者は、「茅野あんしん認証EAT」外部評価を受け、そこで指摘された項目に関して改善を行い基準を順守している。	⑯ ⑰

※パテーション詳細			
	縦×横×足幅		
穴なし	60*60*15		
	60*80*16		
	60*110*19		
	95*80*20		
	+開口部幅		(※縦は10cm)
穴あり	60*60*15 +30		
	60*80*16 +40		
	60*110*19 +60		
	95*80*20 +48		

【相談員による評価】	
<感染対策としてよくできているところ>	
<感染対策として注意が必要なところ>	
<店舗や従業員への激励メッセージ>	

巡回相談日	再訪問必要性
令和____年____月____日 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
巡回相談日（再訪問）	
令和____年____月____日	