

※このチェックリスト（関係するチェックリストがある場合はそれらを含む）にある全ての項目を満たす場合は、「鳥取県新型コロナ安心対策認証店」として認証を受けることができます。（その場合、このチェックリストを認証申請の添付書類として使用することができます）

**【 店 舗 名 】 における
事業継続のための新型コロナウイルス感染拡大予防対策**

新型コロナウイルスの感染拡大を防ぎつつ営業を継続するため、営業の場面に
応じて発生するおそれがある感染リスクへの対応を別紙のとおり実行します。
経営者及び従業員はこの内容を理解し、状況に応じて修正します。

<施設概要>

店名	
所在地	
事業者名	
事業概要	
従業員数	全 人（通常の出勤人数 人）
営業時間	: ~ : 、 : ~ :
主な感染予防対策	

公衆浴場向けチェックリスト

引用「公衆浴場における事業継続のための新型コロナウイルス感染拡大予防対策例」

1. お客様への感染拡大予防対策

(1) 来店・受付・会計

(お客様の体調確認)

- 発熱（37.5度以上）や咳、咽頭痛等の症状のあるお客様には来店いただかないよう掲示する。
- 来店時にお客様の体調確認を行い、発熱や咳、咽頭痛等の症状のあるお客様の来店をお断りする。

(体調確認方法) ※実施しているもの全てにチェック

- 非接触型体温計を設置し、検温依頼
- 従業員が個別聞き取り
- その他 ()

(入口等での消毒)

- 出入口等に手指の消毒設備を設置し、入店時にお客様に手指消毒を要請する。

(具体的な設置場所)

- 出入口
- ロビー
- フロントデスク
- トイレ
- エレベーターホール
- 食事提供場所
- その他 ()

(消毒設備の内容)

- アルコール消毒液（濃度60%～90%のものに限る）
(濃度: %) (商品名:)

(受付時の密集回避)

- 受付で手続き待ちのお客様同士が触れ合わない程度の間隔確保する。

(具体的な方法) ※実施しているものにチェック

- シール等で立ち位置を示す
- 注意喚起の案内表示
- 分散して待機の上、呼出し制
- 券売機を複数設置
- その他 ()

(団体客の受入)

- 家族以外の団体客の来店について、浴室の定員を考慮して密にならないようにする。

(具体的な方法) ※実施しているものにチェック

- 分散して入浴を案内
- 一定以上の団体の来店自粛依頼（上限人数)
- その他 ()

(支払)

- 支払い時の感染症対策をする。

(具体的な方法) ※実施するもの全てにチェック

- キャッシュレス決済の導入
- 受け渡し後の手指消毒
- その他 ()

(エレベーター内のフィジカルディスタンス)

- エレベーター内で人と人が触れ合わない程度の間隔を確保する。

(具体的な方法) ※実施しているものにチェック

- 乗車人数を制限する（制限後の乗車人数)
- その他 ()

(エレベーター内の飛沫対策)

- エレベーター内での飛沫感染を防止する対策を行う。

(具体的な方法) ※実施しているものにチェック

- エレベーター内では、会話を行わないよう掲示する。
- エレベーター用機械換気設備を稼働
- その他 ()

(サービス内容の変更・中止) ※中止していない場合はチェック不要

- 感染リスクの高いサービスは内容の変更や中止を行い、掲示を行う。

(変更・中止したサービス)

- フリードリンク
- マッサージチェア
- アメニティ
- その他 () ()

(2) 脱衣所・浴室・休憩所

(浴室等内の混雑緩和)

- 浴室や脱衣場内に、一度に大人数が入室して密にならないようにする。

(具体的な方法)

- 予約制として入室人数を制限
- 混雑時は利用を控えるよう掲示（利用上限人数 人）
- 従業員が混雑時は入室を控えるよう声かけ
- その他 ()

(脱衣所でのフィジカルディスタンス)

- 脱衣所内でフィジカルディスタンスを確保する。
※フィジカルディスタンス：1m以上間隔を確保

2. 施設の管理

(換気)

- 定期的（開店前、営業中、営業後）に窓を開けるなど、浴場や脱衣所等の十分な換気をする。
 ※施設全体の空気が入れ替わるよう空気の流れを作る
 ※ドア・窓の開放の場合、換気の頻度は30分に1回、5分程度以上の開放が必要
 （開店前・清掃時及び定期的に換気する場所及び方法） ※実施しているもの全てにチェック
- ロビー・フロント
 - <換気方法>
 - ドア・窓を開放（開放箇所、頻度 時間に 回／常時／その他）
 - 換気扇を稼動（換気扇台数 台）
 - サーキュレーターを設置して稼動（サーキュレーター 台）
 - その他（ ）
 - 脱衣所
 - <換気方法>
 - ドア・窓を開放（開放箇所、頻度 時間に 回／常時／その他）
 - 換気扇を稼動（換気扇台数 台）
 - サーキュレーターを設置して稼動（サーキュレーター 台）
 - その他（ ）
 - 浴室
 - <換気方法>
 - ドア・窓を開放（開放箇所、頻度 時間に 回／常時／その他）
 - 換気扇を稼動（換気扇台数 台）
 - サーキュレーターを設置して稼動（サーキュレーター 台）
 - その他（ ）
 - その他（ ）
 - <換気方法>
 - ドア・窓を開放（開放箇所、頻度 時間に 回／常時／その他）
 - 換気扇を稼動（換気扇台数 台）
 - サーキュレーターを設置して稼動（サーキュレーター 台）
 - その他（ ）

- （換気扇がある場合）換気扇を定期的に点検する。
 頻度（ ）に（ ）回（ ）

(拭き取り清掃・消毒) ※施設内にあるものは全てチェック

- 多くのお客様が触れる部分は定期的（開店前、営業中、営業後）に拭き取り及び消毒液による消毒をする。

- (受付・休憩室等で消毒する箇所) ※それぞれの頻度は括弧内に記入
- 受付カウンター（ ） ○ 筆記用具（ ） ○ テーブル、椅子（ ）
 - エレベータースイッチ（ ） ○ 手すり（ ） ○ ドアノブ（ ）
 - 自動販売機のボタン（ ） ○ フリードリンク（ ）
 - トイレドアノブ（ ） ○ トイレ洗浄レバー（ ）
 - その他（ ）（ ）

- ※フリードリンク等を提供する場合であって、お客様1名ごとに消毒が困難な場合：
 ○ 提供場所にアルコール消毒液を設置し、お客様に使用前後で手指消毒を行うよう要請する。

- (脱衣所・浴室で消毒する箇所) ※それぞれの頻度は括弧内に記入
- ドアノブ（ ） ○ ロッカー取っ手・ロッカー内（ ） ○ ロッカー鍵（ ）
 - 脱衣所かご（ ） ○ 洗面所のレバー（ ） ○ ドライヤー（ ）
 - ソファ（ ） ○ マッサージ機（ ） ○ 体重計（ ）
 - アメニティ（ ） ○ その他（ ）（ ）

- (具体的な消毒方法)
- アルコール消毒液（濃度60%～90%） ○ 次亜塩素酸ナトリウム（濃度0.05%）
 - 界面活性剤含有の洗浄剤 ○ 次亜塩素酸水（厚生労働省が示す使用上の注意を遵守の上）
 - その他（ ）

(お客様による消毒)

- 脱衣所にお客様用の消毒用品を設置し、ドライヤー等共用の備品を使用する前後で消毒するよう掲示し要請する。

(アメニティ等の取扱い)

- 共用の物品（化粧品、ブラシ等）については、いずれかの対策を行う。
- 共用の物品は設置しない
 - 共用の物品について感染対策を実施して設置する。

(具体的な感染対策)

- 消毒用品を設置し、化粧品等の手が触れる部分を消毒してから使用するよう掲示し要請する。
- ブラシは使用者毎に消毒済みの物を使用できるように設置する。

(手洗い後)

- 共通のタオルを禁止し、以下のいずれかの対応を実施する。

(具体的な方法)

- ペーパータオルの設置 ○ 個人のタオル等の使用
- 定期的な清掃・消毒を行っているハンドドライヤーの使用 (清掃・消毒の頻度：)

(ゴミ)

- ごみを回収する場合、一時保管する場合は、ビニール袋に入れて密封保管する。
- ゴミ出しの後には必ず手洗いです。
- ペーパータオルのゴミは、以下のいずれかの対応を実施する。

(具体的な方法)

- ゴミはゴミ箱に入れて密閉しましょう。
- 蓋がない場合は、お客様使用の都度、ゴミを回収する。

(掲示)

- 感染対策の内容を掲示する。

3. 従業員の感染拡大予防対策

(従業員の体調管理)

- 出勤前に体温を計測させ、発熱 (37.5度以上) や風邪症状 (咳やのどの痛みなど) の症状がある場合は自宅待機とする。

(従業員の体調確認方法)

- 体調不良時の申し出制度 ○ 毎日の体調報告制度 ○ その他 ()

(就業制限)

- 感染した従業員や濃厚接触者として判断された従業員の就業を禁止する。

(手指消毒等)

- こまめな手洗い及び手指消毒により手指消毒を徹底しましょう。

(具体的な頻度) ※黒丸は必須

- お客様やお客様の物に触れる前後 ● 従業員間で共有する事務用品等を使用する前後
- 施設清掃の前後 ○ その他 ()

(消毒設備の内容)

- アルコール消毒液 (濃度60%~90%のものに限る)
- (濃度： %) (商品名：)

(接客対応)

- 接客対応時に、直接対面で接客するときは、お客様の正面に立たないように注意し、可能な範囲でフィジカルディスタンスを確保する。

(清掃)

- 清掃や使用済みタオルの回収を行う際は、手袋を着用する。
- 窓を開けて十分に換気してから清掃を行う

(事務室・休憩室・更衣室)

- 事務室・休憩室・更衣室等の従業員だけが利用する施設において、以下の対応を実施する。

(施設内にある部屋)

- 事務室…A ○ 休憩室…B ○ 更衣室…C
- その他 () …D

(具体的な方法) ※実施している部屋にチェック

- 一度に使用する人数制限 (一度の使用人数 人) (○A ○B ○C ○D)
- 従業員同士のフィジカルディスタンスを確保 (1m以上)
- 対面での食事や会話を避ける。 (○A ○B ○C ○D)
- 常時換気を行う。(換気方法 (○A ○B ○C ○D))
- 共用する物品を定期的に消毒する。 (○A ○B ○C ○D)

(動線の分離)

- 取引業者や従業員の出入りとお客様との動線は可能な限り分離する。

(具体的な方法)

- 裏口を使用 ○ 営業開始前後に出入りする
- その他 ()

(従業員のトイレ)

- 従業員は従業員用トイレを使用する。
- (トイレは共有の場合) トイレ使用後の手洗いを徹底する。

(ユニフォーム)

- 従業員のユニフォーム等は当該日業務終了後など定期的に洗濯する。
- 定期的な洗濯の頻度 (例：業務終了後に毎回) ()

(感染予防対策の共有)

- 事業者が実施する感染予防対策について、従業員に周知し実行する。
- (具体的な方法：)

4. 食事提供施設での感染拡大予防対策

(1) 来店・受付・会計

(来店待ちの密集回避)

- 来店待ちにより列が発生する場合は、来店者同士が触れ合わない程度の間隔を確保する。

(具体的な方法) ※実施しているものにチェック

- シール等で立ち位置を示す (お客様同士の距離: 約1m以上) 注意喚起の案内表示
 整理券発行による呼出し制 その他 ()

(混雑の緩和)

- 会場での混雑を緩和し、フィジカルディスタンスを確保する。

(具体的な方法) ※実施しているものにチェック

- 会場を分散する
 利用時間を延長する
 予約制として、入場時間を分散する
 その他 ()

- 会計待ちにより列が発生する場合は来店者同士が触れ合わない程度の間隔を確保する。(テイクアウトを含む)

(具体的な方法) ※実施しているものにチェック

- シール等で立ち位置を示す 注意喚起の案内表示 席会計
 その他 ()

(支払)

- 支払い時の感染症対策をする。

(具体的な方法) ※実施するもの全てにチェック

- キャッシュレス決済の導入 受け渡し後の手指消毒 その他 ()

(2) 案内・食事

(客室での食事提供)

- 客室への料理提供は、一度に料理を提供して従業員の入室回数を減らす。

(大人数での宴会・会食等の自粛)

- 大人数での宴会・会食等は当面控える。

(グループ間の対人距離)

- グループ間の対人距離を確保する。

(具体的な方法) ※実施しているものにチェック

- グループごとの個室で対応する。
 グループの間隔を空けて、1m以上確保できるように配置する。
 テーブル間をアクリル板、透明ビニールカーテン、パーティション等で遮蔽する。
 その他 ()

(テーブル席でのフィジカルディスタンス) ※個室・座敷を含む

- テーブル席においてフィジカルディスタンスを確保する。

※同居家族等の生活を共にするグループの場合は確保は必須ではありません。

(友人・同僚等の同一グループであっても生活を共にしていない場合は必須)

※生活を共にするグループである確認(フィジカルディスタンスを確保しない場合)

- 来店時に従業員が個別聞き取り 予約時に個別聞き取り
 その他 ()

(具体的な方法) ※実施しているものにチェック

- 正面とにならないよう、斜め掛けとなるよう席を案内する。
 テーブル上にアクリル板等を設置して遮蔽。(サイズ: 着席した人の頭より高い)
 その他 ()

(カウンター席でのフィジカルディスタンス)

カウンター席においてフィジカルディスタンスを確保する。

※同居家族等の生活を共にするグループの場合は確保は必須ではありません。

(友人・同僚等の同一グループであっても生活を共にしていない場合は必須)

※生活を共にするグループである確認(フィジカルディスタンスを確保しない場合)

- 来店時に従業員が個別聞き取り 予約時に個別聞き取り
 その他 ()

(具体的な方法) ※実施しているものにチェック

- 隣り合う席の使用を中止する等で、席の間隔を1m以上確保できるよう配置する。
 隣の席との間にアクリル板等を設置して遮蔽する。(サイズ:人の頭より高い)
 その他 ()

(サービス内容の変更・中止) ※該当がない場合はチェック不要

感染リスクの高いサービスは内容の変更や中止を行い、周知を行う。

(変更・中止したサービス)

()

(ビュッフェ方式への対応)

ビュッフェ方式の提供

- 対策を行って提供する。
 提供はしていない。

(ビュッフェ方式提供時の具体的な方法)

- 取り分け用の tong や箸を共用する場合は、手指の消毒を徹底する。
 あらかじめ小皿に盛り付けて提供する。(お客様は小皿をとるのみ)
 従業員が取り分ける。
 その他 ()

(箸や取り皿の提供)

箸・取り皿・爪楊枝・灰皿等については他のお客様が触れないよう対策する。

(具体的な方法)

- 注文後に個別に提供する。 1つずつとれる容器や設置方法で提供する。
 グループごとに事前に設置する。
 その他 ()

(注意喚起)

以下のような注意喚起を全て実施する。

- | | | | | | | |
|------------------------|-----------------------|----|-----------------------|------|-----------------------|---------|
| ・乾杯はグラスが触れないように行う | <input type="radio"/> | 掲示 | <input type="radio"/> | 口頭案内 | <input type="radio"/> | その他 () |
| ・お客様同士のお酌やグラスの回し飲みは避ける | <input type="radio"/> | 掲示 | <input type="radio"/> | 口頭案内 | <input type="radio"/> | その他 () |
| ・過度の飲酒は避ける | <input type="radio"/> | 掲示 | <input type="radio"/> | 口頭案内 | <input type="radio"/> | その他 () |
| ・大声での会話を避ける | <input type="radio"/> | 掲示 | <input type="radio"/> | 口頭案内 | <input type="radio"/> | その他 () |
| ・スプーンや箸などの共有・使い回しはしない | <input type="radio"/> | 掲示 | <input type="radio"/> | 口頭案内 | <input type="radio"/> | その他 () |

(3) 飲食施設の管理

(換気)

- 開店前、営業中、営業後に網戸のある窓を開けるなど、客席及び厨房の十分な換気をする。
※施設全体の空気が入れ替わるよう空気の流れを作る

(開店前・後の換気方法) ※実施しているもの全てにチェック

- 店内の入口・ドア・窓を開放 (開放箇所)
- 換気扇を稼働 (換気扇台数 客席 台、 厨房 台)
- サーキュレーターを設置して稼働 (サーキュレーター 客席 台、 厨房 台)
- その他 ()

(営業中の換気方法)

※実施しているもの全てにチェック (換気量を満たさない場合は、窓等の開放による換気が必須)

- 換気扇により換気 (換気量は店舗内の滞在人数 (従業員含む) 1人につき毎時30m³以上を確保)

・店舗内の換気扇の換気量の合計 (m³/時間) ÷ 店舗内滞在人数 (人) = ()

◆店舗内の換気扇の換気量の合計は、下記の表で計算してください。

◆換気量 (排気) が十分でも給気は重要です。定期的に窓を開けるなど換気を行いましょう。

◆換気量 (1人あたり毎時30m³) は、建築物衛生法 (ビル管理法) の考え方に基づく必要換気量。

- 店内のドア・窓を開放

・開放箇所 ()、開放頻度 分に 回 / 常時)

・開放場所の網戸の有無 有 ・ 無 (網戸の設置は必須ではないが、設置が望ましい)

い)

◆換気の頻度は30分に1回、5分程度の開放が必要

<店舗内の換気扇の換気量>

・店舗内の換気扇の換気量の合計は下記の表に記載して計算してください。

・換気扇の換気量は、製品の取扱説明書等に記載があります。不明な場合は設置業者等に確認、型番等をインターネットで検索することで確認することができます。(不明な場合はご相談ください)

設置場所	換気扇型番	換気量 (m ³ /時間)	台数	計
客席				
厨房				
トイレ				
合計				

- (換気扇がある場合) 換気扇を定期的に点検する。
頻度 () に () 回)

(拭き取り清掃・消毒)

- 多くのお客様が触れる部分は定期的に拭き取り及び消毒液による消毒をする。

(お客様が入れ替わる都度、消毒する箇所)

- テーブル 椅子 メニュー表 調味料 タッチパネル 呼出しボタン
- 券売機 ドリンクバーのボタン その他

※券売機やドリンクバーを使用する場合であって、お客様1名ごとに消毒が困難な場合:

- 機器横にアルコール消毒液を設置し、お客様に使用前で手指消毒を行うよう要請する。

※食器・箸等の容器器具は一般的な洗浄を徹底 (消毒までは不要)

(定期的に消毒する箇所) (頻度) に () 回) ※店内にあるもの全てにチェック

- ドアノブ レジ 手すり トイレドアノブ 洗浄レバー

- エレベーターのボタン パーティション その他

(具体的な消毒方法)

- アルコール消毒液 (濃度 60%~90%)
- 次亜塩素酸ナトリウム (濃度 0.05%)
- 界面活性剤含有の洗浄剤
- 次亜塩素酸水 (厚生労働省が示す使用上の注意を遵守の上)
- その他 ()

(4) 飲食施設での従業員の感染拡大予防対策

(接客対応)

- お客様からの注文の受付や料理提供にあたっては、利用者の正面に立たないように注意し、可能な範囲でフィジカルディスタンスを確保する。

(客室での食事提供)

- 客室への料理提供時、入室後に手指消毒してから料理を並べる

(下膳)

- 汚れた食器に触れた手で、新しい食器を触らないようにする。

(具体的な方法)

- 汚れた食器を下げる従業員と新しい食器で料理を提供する従業員を分ける。
- 全て下膳してから、手洗い・手指消毒の上、新しい料理を提供する。
- その他 ()

(動線の分離)

- 食材の搬入や従業員の出入りとお客様との動線は可能な限り分離する。

(具体的な方法)

- 裏口を使用 営業開始前後に出入りする
- その他 ()

5. その他施設ごとの感染拡大予防対策

(施設の業態に応じた感染拡大対策)

(自由記載)

【例】

- ・ マッサージ事業の対策
- ・ 売店の対策