

新型コロナウイルス感染症対策チェックリスト(土産向け)

(14のチェック項目)

1. 店舗の衛生管理等

- 1 店舗内(事務所、バックヤード含む)は、定期的に外気を取り入れる等の換気を行う。
- 2 店舗内(事務所、バックヤード含む)の清掃を徹底し、ドアノブ、買物カゴ等の不特定多数の人が触れる箇所はこまめに消毒等を行う。
- 3 透明仕切り等の設置などによるレジ前での飛沫感染防止の取組を行う。
- 4 食品の試食設置は行わない。
- 5 サンプルなどの展示品はなるべく控える。
- 6 トイレ等の手洗い場には、消毒効果のある石鹸等をおく。またハンドドライヤーは中止し、各々が使用できる使い切りのペーパータオル等に切り替える。
- 7 トイレの蓋がある場合には蓋を閉めて汚物を流すように表示する。

2. 従業員の衛生管理等

- 8 勤務前等に、体温と体調の状況等の健康チェックを行う。発熱や風邪症状がある場合は休ませる。
- 9 勤務中は、原則マスクを着用し、こまめに手指等の消毒を行う。また、店内の清掃、消毒作業等を行う場合には手袋をつけて行う。
- 10 マニュアルや作業チェックリストを作成し、漏れのないように感染症対策に取り組む。

3. 利用者への対応

- 11 店舗の取り組む感染症対策や、利用者向けの注意事項等について、張り紙や案内版等で周知する。また、利用客に順守をお願いする。
- 12 店舗入口等に消毒液を置き、利用客の手指等の消毒をしてもらう。
- 13 会計時は、手渡しで現金等のやり取りを行わないようコイントレイを活用するなど工夫を行う。
- 14 順番待ち等行列が起こった場合は、できるだけ2m間隔を保つよう従業員の声掛けやテープ等で間隔を空けるよう誘導する等の工夫を行う。