

感染症対策 個別チェックリスト

1. 手洗いの徹底・マスクの着用

- 利用者・従業員にマスク着用の徹底を周知し、着用していない場合は配布等に努めている。
- 消毒液等を入口等に設置し、利用者・従業員に手洗いや手指消毒の徹底を周知している。
- 共用タオル等を使用しないなど、衛生管理を徹底している。

2. ソーシャルディスタンス（できるだけ2mの距離を保つ）

- 床の目印表示、オンラインでの日時指定（事前）予約等により混雑の回避に努めている。
- 座席の工夫など従業員も含めて、対人間隔を確保し、大声で会話しないよう周知している。
- 対面が想定される場所への遮蔽物の設置、キャッシュレス化等で接触機会を低減している。

3. 「3つの密（密閉、密集、密接）」を避けて移動

- 3密が予想される場合、整理券の配布や入場者数・滞在時間の制限等を行っている。
- 扉や窓を開け、扇風機を外部に向けて使用するなど、定期的な換気を行っている。
- 従業員の休憩室等はできる限り換気を行い、対面で食事・会話をしないようにしている。

4. 施設の清掃・消毒

- 複数の人が触れる場所や物品を極力減らし、難しい場合はこまめに清掃・消毒している。
- 使用済のマスク等は、ビニール袋に入れて縛るなど密閉して捨てるよう表示している。
- 清掃・消毒・ごみ回収は手袋・マスクを着用し、事後に手洗い・手指消毒を徹底している。

5. 利用者・従業員の体調管理

- 利用者で熱がある者は入場をご遠慮いただくようお願いするなどの取組を行っている。
- 従業員に出勤前に検温や体調確認をさせ、毎日報告させている。
- 体調不良の従業員に休養を促し、勤務中に体調不良になったものはただちに帰宅させている。

6. その他

- 国が公表している業種別ガイドラインを遵守している。
- 彩の国「新しい生活様式」安心宣言に署名し、事業所内に掲示している。
- 埼玉県LINEコロナお知らせシステムに登録し、事業所入り口等に掲示している。

7. 接待を伴う飲食店チェック項目（風営法※第2条第1項第1号該当店舗）

- 全従業員がPCR検査を受検している。
- BGMを抑えるなどの工夫をするとともに、過度な声出しや接触を避けるよう周知している。
- 飲食とダンス等のスペースが明確に分かれていない場合は飲食物の提供を避け、分かれている場合でも、飛沫感染防止用のシートの設置や料理を小皿で提供する等の工夫を行っている。
- ダンス等をするスペースは、対人距離を極力2m確保する等の飛沫感染対策を行っている。

※風俗営業等の規制及び業務の適正化等に関する法律（昭和23年法律第122号）