

信州の安心なお店認証制度 認証基準 (チェックシート)

実施日: _____

施設名: _____

確認者: _____

<チェック方法> ○:実施している △:一部実施 ×:未実施 □:適用外

項目	内容	チェック	具体的な取組
対人距離	1		
	2		
	3		
	4		
手指消毒	5		
	6		
マスク	7		
	8		
施設換気	9		
	10		
施設内感染対策	11		
	12		
	13		

項目		内 容	チェック	具体的な取組
個別事項	14	ビュッフェ方式においては、食事の個別提供、従業員による取り分け、もしくは個別のお客様用トングや箸等を用意し、共用をさけるなど料理の提供方法を工夫する。		
	15	浴場やサウナなどの共用施設の利用について、人数制限や時間制限などを設け、三密対策を徹底する。		
その他	16	従業員の健康観察を徹底し、発熱や風邪などの症状がある場合は外出を控え、「受診・相談センター」に直ちに相談する。		
	17	旅行者全員に検温及び体調確認を実施する。		
	18	将来の感染発生に備え、連絡先を確認し名簿等にて管理している。※宿泊者名簿で代用可		
	19	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。		
	20	旅行者に対して長野県が作成した「信州版新たな旅のすゝめ」の「安心旅人宣言カード」の提示及び携行などの依頼をする。		

(備考、その他特記事項(チェックシートの項目以外で感染症対策として講じられているものがありましたら記載してください。)