

F A X 0980-79-6613

E-mail : info@miyako-guide.net

宮古島観光協会TEL0980-79-6611

【飲食】感染症予防対策状況チェックシート

店舗名	巡回者氏名

巡回日時	令和2年 月 日 時 分
------	--------------

場所	チェック項目	点数			判断基準
入口	体温計チェック	1	3	5	1)体温計無 3)掲示のみ 5)体温チェック
	来場者の手指消毒	1		5	1)消毒液無 5)消毒液設置
	来場者の健康チェック	1	3	5	1)フリーパス 3)告知のみ 5)口頭にてチェック
	マスク着用要請	1	3	5	1)フリーパス 3)着用要請 5)店頭配布
	感染防止協力等の掲示	1		5	1)掲示無 5)掲示有
店内・厨房	ソーシャルディスタンスの確保	1	3	5	1)無 3)告知のみ 5)確保有+告知・掲示
	飛散防止シート・アクリル等	1		5	1)設置無 5)設置有
	消毒液設置	1		5	1)設置無 5)設置有
	料理の提供(セルフサービス等)	1	3	5	1)セルフ有 3)予防対応有 5)セルフ無
	店内の消毒(テーブル・取っ手等)	1	3	5	1)拭取りのみ 5)アルコール等での除菌拭取り
	換気状況	1	3	5	1)換気扇無 3)換気扇有 5)換気扇・外気換気
	上膳下膳処理方法	1	3	5	1)対応無 3)手指消毒 5)導線確保と手指消毒
スタッフ	マスク等の着用	1	3	5	1)着用無 3)不適正着用 5)適正着用
	スタッフの手洗・消毒頻度	1	3	5	1)無し 3)開店時 5)適時毎
	スタッフの検温体制	1	3	5	1)無し 3)計測 5)計測記録有
	スタッフの体調管理(咳・体調・味覚)	1	3	5	1)無し 3)口頭 5)管理記録有

		16項目中	12項目中	16項目中
ホールスタッフ人数	名	点数	1点	3点
調理スタッフ人数	名	数量		
席数	席	チェック結果	□不 □適 □優	

食品衛生責任者氏名	
店舗側署名	

住所	宮古島市(平城上下伊)字
----	--------------