



業種別ガイドラインチェックシート

－ 食鳥肉販売業 －

《令和3年1月14日改訂》

チェックシートの使い方

本チェックシートは、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止を目的に、業界組合ごとに策定された「業種別ガイドライン」の取り組み状況を把握し、改善するためのものです。

各チェック項目について「実践している」、「実践していない」、「該当しない」にそれぞれ「✓」を入れ、実践していない項目について取り組みを改善しましょう。

※チェック項目があなたのお店で該当しない場合は「該当しない」に「✓」を記入してください。

1. 施設管理者が講ずるべき具体的な対策

項 目	実践している	実践していない	該当しない
1) 新型コロナウイルス感染症の主な感染経路である接触感染と飛沫感染のそれぞれについて、従業員や来店客等の動線や接触等を考慮したリスク評価を行い、そのリスクに応じた対策を検討している			
2) 他者と共有する物品やドアノブなど手が触れる場所を特定し、これらへの接触の頻度を評価している			
3) 高頻度接触部位（冷蔵庫や冷凍庫の扉、ショーケースの表面、作業台、レジ、運搬車のドアやハンドル、ドアノブ、手すり、椅子、電気のスイッチ、トイレ、蛇口、洗面台、注文用紙、筆記用具、買い物カゴ等）には特に注意している			
4) 施設における換気の状態を考慮しつつ、人と人との距離がどの程度維持できるか、施設内で大声などを出す場所がどこにあるか等を評価している			

2. 施設内の各所における対応策

項 目	実践している	実践していない	該当しない
1) 人との接触を避け、対人距離を1m以上確保するように努めている			
2) 感染防止のため従業員や来店客が密にならないように可能な限り整理を行っている			
3) 発熱又はその他の感冒様症状を呈している者の入店制限をしている			
4) 入口及び施設内のアルコール擦式等の手指消毒薬の設置、もしくは石鹸と流水による手洗いを励行している			
5) マスク（適宜フェイスガード）の着用を従業員及び来店客に周知している			
6) マスクを持参していない顧客には、マスクの配布もしくは販売をするとともに、咳エチケットの周知をしている			
7) 施設内の換気について、厚生労働省作成「換気の悪い密閉空間」を改善するための換気の方法」を参考に以下の項目について取り組んでいる。 ① 機械換気がある場合は、常時運転するなど適切に稼働させ、徹底した換気を行うこと。また、必要に応じて換気設備のフィルターの清掃等を行うこと			

項 目	実践している	実践していない	該当しない
② 機械換気が無い場合は、30分に1回以上、数分程度、二方向の窓を全開するなどにより換気量を確保すること。窓が一つしかない場合は、ドア等を開けること			
③ 換気状況については、例えば、CO2センサーの使用等により、把握に努めること			
④ 窓開けによる換気を行う場合は、夏期・冬期は、室温及び相対湿度に十分留意し、室温及び相対湿度を維持しようとする窓が十分に開けられない場合は、窓の開放と併せてHEPA フィルター付きのろ過式の空気清浄機や加湿器などの使用を検討すること			
8) 施設の定期的な清掃をしている			
9) 高頻度接触部位を消毒している			
10) 従業員が共通して使用する物品（レジ等）や来店客が頻繁に触れる箇所を工夫して最低限にしている			
11) 人と人が対面する店頭等は、アクリル板・透明ビニールカーテンによる遮蔽などの工夫をしている			
12) 新型コロナウイルス接触確認アプリ（COCOA）、もしくは、各地域の通知サービスの活用を促すため、QRコードを店内に掲示している			
13) アクリル板・透明ビニールカーテン等を設置した場合は定期的に清掃消毒している			
14) 来店者に対して、事前の検温または現地での検温を行い、発熱の有無を確認している			
15) 発熱や軽度であっても咳・咽頭痛などの症状がある人は入店しないよう呼びかけている			
16) 状況によっては発熱者を体温計などで特定し入店を制限している			

3. トイレ

項 目	実践している	実践していない	該当しない
1) 便器内は、通常の清掃をしている			
2) 不特定多数が接触する場所は、定期的に清掃消毒を行っている			
3) トイレの蓋を閉めて汚物を流すよう表示している			
4) 使用後は確実に石鹸と流水による手洗いをするよう表示している			
5) ペーパータオルを設置している			
6) ハンドドライヤーは止め、タオルの共有は禁止している			

4. 事務所

項 目	実践している	実践していない	該当しない
1) 1時間に2回を目安として適切に換気している			
2) 事業の実態に応じ、可能な限りテレワーク勤務、ローテーション勤務など様々な勤務形態を推奨し、通勤頻度を減らし公共交通機関の混雑緩和を図っている			
3) 飛沫感染防止のため、座席配置は対面にならないよう工夫し、必要に応じて仕切りを設けている			
4) 共有する物品（机、いす、コピー機等）は、定期的に清掃消毒している			
5) 入退室の前後に手指消毒又は石鹸と流水による手洗いをするよう促している			

項 目	実践している	実践していない	該当しない
6) 配送員は店舗従業員と同様の健康管理、手洗い等の衛生管理を実践しマスクを着用している			

5. 販売店舗

項 目	実践している	実践していない	該当しない
1) 店舗内が密にならないよう入店人数を調整するなど工夫している			
2) 対面での会話を控えるよう来店客に注意を促している			
3) 注文用紙を来店客に書いて注文を受けることや事前にインターネットや携帯アプリ等を介して注文を受けるなど、対面での会話や滞在時間を減らすよう工夫している			
4) 来店客にマスクの着用やアルコール消毒の協力をお願いしている			
5) 従業員は来店客に応じマスクの着用やアルコール消毒をしている			
6) 会計処理では、電子マネー等の非接触型決済を導入している			
7) 現金の受渡しが発生する場合は、手渡して受け取らず、コイントレイ（キャッシュトレイ）などを使用している			
8) コイントレイ（キャッシュトレイ）は定期的に消毒している			
9) 会計の都度手指を消毒するなど工夫している			
10) 1時間に2回を目安として適切に換気している			

6. 作業場・加工場・倉庫等

項 目	実践している	実践していない	該当しない
1) 従業員はマスクや手袋を着用し、これらを脱いだ後は手指消毒又は石鹼と流水による手洗いを行っている			

7. 従業員の休憩スペース

項 目	実践している	実践していない	該当しない
1) 一度に休憩する人数を減らし、対面で飲食や会話をしないようにしている			
2) 室内の換気に努めている			
3) 共有する物品（テーブル、いす等）は、定期的に清掃消毒している			
4) 従業員が出入りする際は、入退室の前後に手指消毒又は石鹼と流水による手洗いをしている			

8. ゴミの廃棄

項 目	実践している	実践していない	該当しない
1) 鼻水、唾液などが付いたと思われるゴミは、ビニール袋に密閉して縛り、回収している			
2) ゴミを回収する従業員は、マスクや手袋を着用している			
3) マスクや手袋を脱いだ後は、必ず手指消毒又は石鹼と流水による手洗いをしている			

9. 清掃・消毒

項 目	実践して いる	実践して いない	該当 しない
1) 従来から実施している清掃・消毒を徹底している			
2) 複数の人の手が触れる場所を適宜清掃消毒している			

10. その他

項 目	実践して いる	実践して いない	該当 しない
1) 高齢者や持病のある方については、感染した場合の重症化リスクが高いことから、より慎重で徹底した対応をしている			
2) 地域の生活圏において、地域での感染拡大の可能性が報告された場合の対応について検討している			
3) 感染拡大リスクが残る場合には、対応を強化することを検討している			

11. 従業員の感染管理

項 目	実践して いる	実践して いない	該当 しない
1) 手指消毒又は石鹸と流水による手洗いの徹底を図っている			
2) マスク着用等の咳エチケットの周知を行っている			
3) 必要に応じて、目の粘膜からの感染を防止するための目を覆うことができるフェイスガード、ゴーグル等を着用している			
4) 時差出勤、自転車通勤の活用を図っている			
5) ユニフォームや衣服はこまめに洗濯している			
6) 出勤前の体温測定を従業員に求めている			
7) 従業員は風邪症状や発熱があれば管理者等に必ず報告し、管理者等は従業員に出勤しないことを求めている			
8) 従業員は新型コロナウイルス感染症と診断された場合や、新型コロナウイルス感染症の陽性と判明した者と濃厚接触がある場合、過去 14 日以内に政府から入国制限、入国後の観察期間が必要とされている国・地域等への渡航並びに当該国・地域の在住者との濃厚接触のある場合、その他感染の疑いが強い場合、保健所から自宅待機等の措置を要請された場合は自宅待機として速やかに管理者等にその旨を報告することを周知徹底している			
9) 同報告を受ける担当者及び情報を取り扱う範囲を定め、従業員に周知を行っている			
10) 新型コロナウイルス感染症についての相談目安及び「保健所」、「受診・相談センター」の連絡先を従業員に周知している			
11) 感染防止対策は、チェックリストを作成するなどして施設管理者ならびに従業員が確認し、対策が不十分な点があれば改善するように努めている			
12) 定期的に確認する必要があるものは、別途抜き出してチェックリストを作成するなど工夫している			

集計：それぞれの項目ごとにチェックの数を集計して記入してください

項 目	実践している	実践していない	該当しない
1. 施設管理者が講ずるべき具体的な対策			
2. 施設内の各所における対応策			
3. トイレ			
4. 事務所			
5. 販売店舗			
6. 作業場・加工場・倉庫等			
7. 従業員の休憩スペース			
8. ゴミの廃棄			
9. 清掃・消毒			
10. その他			
11. 従業員の感染管理			
合 計	①	②	③

あなたのお店の新型コロナウイルス感染症対策 実践状況

1. あなたのお店でやるべき対策の項目数

$$67 \text{ 項目} - \textcircled{3} \text{ の数 (該当しないの数)} = A$$

2. あなたのお店の達成状況

$$\textcircled{1} \text{ の数} \div A \text{ の数} \times 100 = \quad \%$$

あなたのお店の新型コロナウイルス感染症対策 実践状況は

% です