

感染症予防対策チェックリスト

月	残量確認, 補充	破損確認	従業員点呼	設備確認	消毒確認
	・消毒液 ・マスク	・感染対策呼びかけ掲示物 ・パーティション	・体調確認 ・手洗, 手指消毒実施タイミング確認	・換気設備 ・窓開放の実施タイミング確認	・清拭消毒の必要がある物品 ・複数人の手が触れる部位
1日 ()					
2日 ()					
3日 ()					
4日 ()					
5日 ()					
6日 ()					
7日 ()					
8日 ()					
9日 ()					
10日 ()					
11日 ()					
12日 ()					
13日 ()					
14日 ()					
15日 ()					
16日 ()					
17日 ()					
18日 ()					
19日 ()					
20日 ()					
21日 ()					
22日 ()					
23日 ()					
24日 ()					
25日 ()					
26日 ()					
27日 ()					
28日 ()					
29日 ()					
30日 ()					
31日 ()					

手指消毒のタイミング(例)

業務開始時、他者の接触が多い箇所に触れた後、清掃後、トイレ使用後や客席で対応する前、飲食物等を下膳した後、休憩スペースに入室する前、ごみの回収時、大皿料理を取り分ける時、現金の受け渡し時など

清拭消毒する必要がある物品等(例)

テーブル、椅子、メニューブック、調味料、ドリンクバー、ドアノブ、電気のスイッチ、タッチパネル、卓上ベル、レジ、蛇口、手すり、便座、洗浄レバー、コイントレイ、券売機、エレベーターのボタン、アクリル板、透明ビニールカーテン、パーティションなど