

## 新型コロナウイルス感染症感染拡大予防ガイドライン

渡嘉敷漁業協同組合  
(業種)漁業協同組合、販売店、売店  
代表者名 大城 秀幸

### 1. 基本チェックリスト

- 従業員の就業前の体温測定  従業員の手指消毒の徹底
- 従業員のマスクの着用  入口及び施設内の手指の消毒設備の設置
- 入場者に対するマスク着用お願いの周知

### 2. 基本的な感染拡大予防策

#### (1) 感染症防止のための入場者整理の方法

- ① 密にならないための対策
  - ・店内が混雑しないよう、必要に応じて入店制限を実施する。
  - ・来客が並ぶ場合、2m程度の間隔を空けるよう床にテープを貼り誘導する。
- ② 発熱等の症状のある方の入場制限方法
  - ・発熱や咳、頭痛等の症状がある方については、原則として入店をお断りする。
- ③ その他
  - ・店内に体温計を設置し、必要に応じて計測するよう協力を求める。
  - ・予約による来店や、混雑時間を避けた来店を推奨する表示を行う。

#### (2) 対人距離の確保の方法

- ① 接触感染対策
  - ・複数人が触れる商品は可能な限り少なくし、購入品のみ接触を求め、不要な接触は避けるように表示する。
- ② 飛沫感染対策
  - ・カウンターなどで対面となる場合、透明ビニールカーテン等で遮蔽する。
  - ・商品は原則として小分けでの販売とする。

#### (3) 施設の換気対策

- ・常時、窓は二カ所以上空けておく。

#### (4) 施設・設備・物品等の消毒対策

- ・複数の人が触れる場所は適宜消毒を行い、カウンター、ドアノブ、パソコン、レジなどの高頻度に接触する箇所は、特に注意して消毒を行う。
- ・店舗全体への消毒は1日1回のペースで実施する。

#### (5) その他基本的な感染拡大予防策

- ・アルコール消毒液、ペーパータオルを設置する。
- ・トイレの蓋を閉めて汚物を流すよう、表示する。
- ・唾液等が付着するゴミは、ビニール袋に入れて密閉した上でゴミ袋に入れる。
- ・マスクや手袋を脱いだ後は、必ず石鹸と流水で手洗いを行う。
- ・ユニフォームはこまめに洗濯する。

### 3. 独自の感染予防対策

- ・生鮮食品の取扱いの際は特に注意し、手指のアルコール消毒、マスクの着用、手袋の装着、調理器具の殺菌消毒など徹底した対応を行う。



↑ 入口ドアに貼付