

## ■感染症対策 審査基準リスト<加点式審査>

●感染症対策 基本12項目 ※黄色: +2点 / その他: +1点 <最大点数+20点>		得点
1	全ての入口に感染症対策の告知・アルコールがある	
2	感染症 対策の掲示がされている (掲示項目: マスク着用義務・手指のアルコール消毒・対人距離・店内消毒実施・従業員の対応<マスク・手洗い・検温>)	
3	空調の入替えを行っている掲示	
4	店内の消毒設備の設置(アルコール消毒&おしぼり等)	
5	パチンコ・スロット台 島内 台の消毒札や、台の消毒に関する掲示	
6	パチンコ・スロット台 台の仕切り(飛沫防止ボード)がある	
7	喫煙所 人の数制限や距離を保つ掲示	
8	景品カウンターに並ぶ際に、距離を保つ掲示や、床ライン等の距離を保つ目印	
9	景品カウンターの飛沫防止シート	
10	景品カウンター特殊景品の置き渡し掲示や置き渡し用のケースを使用、又は手袋の着用をしている	
11	景品に触れない様な陳列方法(メニュー等)になっている バイキング等のお客様が商品に触れる陳列形式の場合は消毒設備の設置がされている	
12	トイレ&手洗い場のジェットタオルの中止 ペーパータオル(又は個人タオル・おしぼり)の設置	
●安心・安全 スペシャル項目 ※最大点数+10点 期待を上回る安心・安全を提供し、「この店なら安心して来れるのでは」と思えるような項目		得点
1		
2		
3		
4		
5		
合計得点<30点満点>		

※「店舗環境点(100点満点)」には上記合計得点の “ 半分の点数 <最大15点> ” を加点します。

(加点すると、100点を超える場合は100点迄の加点といたします。)

### 【安心・安全 スペシャル項目 4区分】

#### ① 機械&設備系

お金はかかるが、装備していると安心・安全を感じる機械

#### ② 環境整備系

店舗環境を感染症対策視点で安心・安全をより感じる様に店舗環境を整備した項目

#### ③ 現場のお手製系

現場スタッフのお手製によって安心・安全をお客様に感じさせている項目

#### ④ こだわり対応系

感染症対策に神経質なお客様向けの対応項目