小売業の店舗における新型コロナウイルス感染症感染拡大予防ガイドラインに基づくチェックリスト

日本チェーンドラッグストア協会

小売事業者は、「小売業の店舗における新型コロナウイルス感染症感染拡大予ガイドライン」を踏まえて対策を適切に実施しているか、このチェックシートにより自ら確認を行い、その結果を「見える化」するため、ポスターにより当該店舗・施設が感染拡大予防対策を実施している旨を表示することにより、お客さまの理解・協力を得ることを目的としています。

３つのチェックボックスをすべてチェックできた場合は、ポスターを掲示してください。

※実際の店舗での確認にあたっては、店舗責任者向けチェックリストをご活用ください。

**（１）店舗における感染予防対策**

□以下の取組み例を踏まえつつ、店舗の実情に応じた対策を講じることにより、店舗における感染予防対策に取り組んでいます。

（ガイドラインに記載されている取組み例）

・顧客に対する掲示・アナウンスの実施、列に並ぶ際の床の目印等による、可能な範囲での対人距離の確保を促す取組み

・従業員に対するこまめな手洗い・手指消毒の励行、必要に応じた手指の消毒設備の設置（入口及び施設内）等による顧客の手指の消毒の励行

・買物カゴ、買物カートのハンドル部分、扉の取っ手等、顧客や従業員が手を触れることが多い箇所・機材等の定期的な消毒の実施等、店舗における通常の清掃に加えた店内の消毒などの取組み

・透明間仕切り等の設置、コイントレーでの現金受渡の励行等によるレジ前での飛沫感染防止の取組み等、従業員と顧客の接触機会を減らし、飛沫感染を防止するための取組み

・換気設備を適切に運転・管理することや窓やドアを定期的に開放すること等により、室内の換気に努める等、店内が換気の悪い密閉空間となることを避けるための取組み

・商品の陳列等の工夫や惣菜・ベーカリー等のパック・袋詰め販売の実施等により、局所的な混雑緩和や接触機会を削減するための取組み

・混雑につながるような販売促進策の自粛や、滞留時間短縮・オフピークタイムでの来店、少人数での入店の呼び掛け等、店舗の規模や立地条件等の実情に応じた店内の人の密集を避けるための取組み

・イートインスペースや休憩スペース・フードコートを使用する場合のテーブルの配置や間隔の確保の留意等、店舗内施設の利用等について「三つの密」を避けるための取組み

・顧客の店舗への入店に際しては、感染拡大のリスクをできる限り下げる観点から、顧客の入店時のマスクの着用や必要に応じた手指の消毒等の実施を依頼する等の取組み

・顧客と従業員に対して、新型コロナウイルス接触確認アプリ（COCOA）の利用を促す等の取組み

**（２）従業員の感染予防・健康管理**

□以下の取組み例を踏まえつつ対策を講じることにより、従業員の健康と安全・安心の確保に努めています。

（ガイドラインに記載されている取組み例）

・感染症予防に関する基本的な知識の周知、感染防止策を徹底させるための必要な指導・教育の実施

・マスク等の着用、こまめな手洗い・手指消毒の励行

・従業員が業務において他の従業員や顧客との対人距離を確保できるような業務の方法や導線についての点検、指導

・従業員用の休憩所や事務所等のバックヤードにおける「三つの密」を避けるための適切な対策、共有電話

等複数の者が触れる箇所・機材等の定期的な消毒等、顧客が滞在する区域と同様に実情に応じた効果的な感染予防の取組み

・職場における顧客対応に伴う精神負荷も含め、従業員の日々の健康状態の把握への配意、咳エチケットの徹底、出勤前の体温測定や自覚症状の確認等の指導

・体調が優れない場合の休みやすい環境作り

・店舗・施設への出入り事業者に対する感染予防・健康管理に関する取組み

**（３）買い物エチケットに係る顧客への協力依頼・情報発信**

□買い物エチケットについて、以下の取組み例を踏まえつつ、お客さまに対する協力依頼とわかりやすい情報発信に取り組んでいます。

（ガイドラインに記載されている取組み例）

・店舗内や精算を待つ際の一定の対人距離の確保、少人数での入場等の混雑緩和等に関して、顧客に対する協力の呼び掛け

・入店時のマスク着用、咳エチケットの徹底等の感染防止対策に関して、顧客に対する協力の呼び掛け

・感染予防（従業員の対人距離確保、飛沫対策等）の観点から、接客対応やサービス水準が従来とは異なるものとなり得ること、一時的な商品の品薄や必要に応じて点数制限による販売が行われることがあること等について、顧客の理解促進に関する取組み