



新型コロナウイルス安全チェックリスト：フードコート

2021年3月13日の時点で

このチェックリストは、ショッピングセンターの管理者が、どのように首席医務官（Chief Health Officer）の公共ヘルス指示を順守したうえでフードコートを運営するかの要点をしめしたものである。フードコートとは、ショッピングセンター管理者によって提供されたテーブル及び座席のある屋内及び屋外の顧客によってフード店の利用場所です。

注記：感染追跡の情報の収集の必要はありません。

フードコートエリア内にある屋内プレイセンター及び無人の小売は、[屋内プレイセンター、無人の子供の乗り物及びその他の無人の自立型アミューズメントまたは健康機器の新型コロナウイルス安全チェックリスト](#)に従い運営します。

あなたのビジネスを安全に運営するためになにが必要か

1. 安全対策を推奨する

- 物理的距離の看板を顧客が集まりやすい場所に掲示する。
- 可能な限り新型コロナウイルス（COVID-19）の規則に従うようアナウンスメントを使い顧客に注意を促す。
- 具合が悪い場合、及び新型コロナウイルスの症状がある場合には立ち入らないよう入口に看板をはる。
- 顧客が物理的距離の規則を可能な限り行うよう（特にピーク時）セキュリティースタッフを使いサポートする。
- フードコートのテナント及びその他の小売店のテナントと物理的距離、清掃、及び衛生の条件に関して連携をする。
- 雇用者に対して、具合が悪い場合は家にいるように指示をし、[新型コロナウイルスの症状](#)がある場合には直ちに帰宅するよう指示をする。
- もし雇用者がなんらかしらの[新型コロナウイルス](#)の症状がある場合、それがどんなに軽いものでも、[検査](#)を受けなければならない。
- 雇用者は、新型コロナウイルスの陰性の結果が出るまで自宅で隔離をするべきである。



- 新型コロナウイルスの規則をショッピングセンターのウェブサイト、またはソーシャルメディアやその他の広告で推奨し、顧客がセンター内での規則について知っているようにする。

2. 飲食提供サービス行為を含む物理的距離

- 2 平方メートルにつき一人未満の顧客の居住密度（屋内、及び屋外を含む）
- 着座する顧客が 1.5 メートルの離れるようにテーブルを設置する。もし、テーブルが物理的距離ができない場所に固定されている場合、テーブルを 1 つおきにセットアップし、テーブルの利用を制限するようにする。
- 床に、並ぶ際に立つ場所をマークする。
- 人の交流が多いカウンターなど、サービスカウンターの周辺にプレキシガラスを可能な限り設置するなど、物理的障壁を提供する。
- と料理の受け取りのカウンターを可能な限り分ける。
- 顧客のメニューは、愉快捨て、またはラミネートされたもの、または固定されたメニューボードのみにする。
- セルフサービスのビュッフェがないことを確かにする。
- フードコートテナントは、必要な場合 1 回分の調味料を提供する。ソースボトルなどの共用の調味料は、許可されていません。
- マイカップの持参は、スタッフが、カップを触らずに飲み物を提供できる場合のみ応じる。
- 廃棄不要の陶器、カトラリー、ガラス製品は、一回の使用ごとに片づけられ、商用グレードの食器洗浄機またはガラス洗浄機を使用する場合のみ許可される。使い捨てのカトラリーや容器は、持ち帰りのオプション用に提供される。
- カウンター及びキッチン裏でのプロセスを変更し、差支えがない場合、お互いが濃厚接触にならないように雇用者を制限する。例えば、雇用者に特定の作業場を割り当て、他のスペースに行く必要を最小限にしたり、接客の仕事をする人が、食べ物を用意する場所に行かなくても商品を受け取れるようにするなど。
- 雇用者同士の距離を最大限に保ち、可能な限り安全で実用的で雇用者同士が濃厚接触する時間を最小限に収めるための手段を実行する。（休憩室を含む）

3. 衛生

- アルコールベースのハンドサニタイザーがすべてのフードコートの出入り口で、すぐに使用可能な状態にしておく。アルコールベースのハンドサニタイザーは、60 パーセント以上のエタノールもしくは 70 パーセント以上のイソプロパノールを保有しているべきである。



注記：詳しい情報は、[安全なアルコールベースのハンドサニタイザーの使い方](#)に記載されています。

- 雇用者は定期的いきちんと手を洗う機会を与えられる（液体石鹸と水を使うことが好ましい）またはハンドサニタイザーがすぐに使用できる状態にしておく
- アルコールベースのハンドサニタイザー及び手洗いの場合は、需要に基づいて、定期的の確認、補充をする。
- 訪問者にカードのタッチ決済、銀行振り込み、またはその他の非接触の支払い方法を促すことにより、現金による決済を制限する。

4. 定期的な環境清掃と殺菌

- 顧客間のフードコートテーブル、座席、ベンチ、トレイの片付け、清掃、殺菌を高頻度で提供する
- 高頻度で接触する場所や表面（共用の設備及び道具、エフトポスの機械（デビットカードの機械）、ドアノブ、手すり、エレベーターのボタン、ゴミ箱、トレイ返却エリア、フードコート注文/回収カウンター、テーブル、カウンタートップ及びシンクを含む）を最低1、または2時間に1回洗剤または消毒液を使い清掃及び殺菌する。
- 頻繁に触られない場所は、最低一日に1回清掃及び片づけを行い、週に一回は殺菌を行う。
- トイレやその他のアメニティの清掃、殺菌の頻度を増やす。
- 給水ステーション及び、水飲み場の定期的な清掃及び殺菌を行う、もしくはスイッチを切り、使用できない状態にする。
- 清掃を行うスタッフは、適切な個人用防護具（PPE）を着用し、清掃用具は定期的に掃除、メンテナンスを行う。
- 消毒液を使用する際には、製造元の指示に従う。（詳細は、商品安全データシートをご覧ください。）
- モップ及び布などを含む清掃用具は、お湯で清浄し、再使用前に完全に乾かす。
- バケツなどの清掃用具は、再使用前に、空にし、新しい洗剤及び/もしくは消毒液を使用し清浄し、完全に乾かす。
- 職場での新型コロナウイルスの規則について雇用者と相談する。雇用者に、仕事のタスク及び実務の変更、適切な清掃及び殺菌の実務などを含む十分な情報、教育を提供する。



5. 契約者及び訪問者が敷地内に訪れる。

- 直接の配達業者、またはその他の契約者が敷地内に訪れる際には、可能な限り雇用者との物理的接触を最低限にする。
- 可能な限り、電子上の書類事務を使用する。署名が必要な場合には、電子メールでの確認を代わりに使用するまたは、配達物の写真を現場で取り、配達の証拠とすることができないか話し合う。
- に対して、荷を降ろす場所または収集場を提供する。

6. 点検と監視

- 定期的にあなたの仕事のシステムが保健当局が提供する現在の首席医務官の規則とアドバイスに沿っているか見直しましょう。
- この署名の入ったチェックリストを、あなたの新型コロナウイルス感染症安全ビジネス（COVID Safe business）の証拠として一般に掲示しましょう。
- この署名入りのチェックリストのコピーのを保持していること。関連するコンプライアンス責任者及び施行官にこの書類を求められた時に必ず提示しなければなりません。これは、電子上のコピーを提示することも含みます。
- 常に最新の情報と追加のガイダンスを www.covid19.qld.gov.au と www.worksafe.qld.gov.au で把握しましょう。
- 仕事場での健康と安全（WHS）に関する詳細なガイダンスは、[新型コロナウイルス感染症の中での仕事場での健康と安全：あなたの仕事場を安全で清潔で健康に保つガイド](#)にて閲覧することができます。
- ビジネスオーナーでこのチェックリスト、または新型コロナウイルス感染症産業安全プランについて質問のある人は、あなたの産業頂上団体または関連する政府機関にお問い合わせください。
- 雇用者で、一般的な仕事場での健康及び安全に対する苦情がある人は、**クイーンランド州の仕事場での健康及び安全(1300 362 128)**までお問合せください。
- ビジネスオーナーで、**新型コロナウイルスに関する仕事場での健康と安全（WHS）**に関する職務についてもっと詳しく知りたい方は、1300 005 018、またはあなたの労働組合または企業団体にお問い合わせください。
- 顧客でビジネスがこのチェックリストを順守しているか不安がある方は、**134 新型コロナウイルス感染症 (13 42 68)**までお問い合わせください。

Unite against COVID-19



このチェックリストを完成及び実行
する責任者の名前:

このチェックリストにおけるビジネスの名前/
所在と場所/住所:

署名と日付: