



COVID安全チェックリスト：座った状態での店内飲食

2020年7月24日現在

事業を安全に再開するために必要なこと

1. あなたの事業が再開しても良いか確認する

- www.covid19.qld.gov.auにある、クイーンズランド州政府のCOVID-19ウェブサイトをご覧になり、貴社に特定の制限が適用されるのかどうか確認してください。
- 事業が閉鎖されていた場合、施設の状態を確認し、ガス、電気、トイレそして手洗い施設などの機器が完全に機能していることを確かめます。店内の食料品や飲み物が汚染されていないこと、あるいは期限が切れていないことを確認してください。
- スタッフが義務付けられているCOVIDセーフトレーニングを完了していること、およびその他の関連するトレーニング（食品の取り扱いなど）が最新であることを確認します。義務付けられているトレーニングの要件については、このドキュメントのセクション5を参照してください。

2. 従業員の健康状態

- 病気の場合、従業員に自宅待機するよう、そして職場で具合が悪くなったら、すぐに帰宅するよう指示します。何らかの急性呼吸器疾患の症状がある場合（咳、喉の痛み）または高熱があるまたは高熱があった場合は、COVID-19の検査を受けるよう要請します。検査の結果が出て、COVID-19に対して陰性であることが分かるまで、自宅で隔離する必要があります。
- 安全に対するリスクを考慮し、適切な管理層に従い、管理します（従業員を排除、代わりを求める、隔離、事務管理、そして必要に応じて個人用保護具を用いる）。
- 安全であると同時に現実的である、最大の距離を従業員間で保つための手段を実施し、従業員同士が近くにいる時間を最小限にします。通常従業員同士が近接して行う作業や手順について、実用的かつ安全である場合は見直し、社交的距離を大きくするため作業や手順を手直しする方法を考えます。
- カウンターの後（キッチンを含む）で行う手順を見直し、できる限り従業員同士近くで行う作業を制限します。例：
 - 従業員に特定のワークステーションを割当て、他の場所に行く必要性を最小化する
 - 接客業をしている人たちが、料理が準備されている場所に入らなくても料理を回収できるような手順を実施する。
- 必要不可欠ではない、対面式のミーティングやトレーニングを延期あるいはキャンセルし、実用的な場合、テレビ会議の利用を考えます。
- 職場におけるCOVID-19対策について従業員と話し、作業や慣習、そして職場における適切な清掃および消毒などについて、適切な情報および教育を提供します。
- COVID-19の危険性について、標識やポスターを掲げて、注意を喚起します。



3. ソーシャルディスタンスをとる

- 入口に標識を立て、具合が悪い、またはCOVID-19の症状がある顧客は店内に入らないように指示します。その標識には、店舗がサービスを拒否する権利があり、これらの症状がある人は店内を出なければならないことを示します。
- インターネットあるいは電話で予約をとるようにし、店舗を訪問しての予約、および顧客とのカウンター越しのやりとりを制限します。
- 現実的であれば、入口と出口を別にし、テイクアウトの注文をとる場所と品物を回収する場所を離し、人同士の接触を最小限にします。
- 店内での食事または飲酒については、4平方メートルあたり1人の常連客に数を制限するための措置を講じます。200平方メートル未満の小規模な会場の場合、2平方メートルあたり1人で一度に最大50人を収容できます。
- 店内での飲酒や食事の際は、常連客が座っていることを確認してください。バーまたはバーのような作り（カウンターなど）に座っている常連客用の椅子またはスツールが1.5メートル離れて配置されていることを確認します。
- 行列が生じる場合および待合室では、人と人との間で保つべき距離である1.5mが分かるように、床または壁に印をつけて、ソーシャルディスタンスを保ちます。
- 異なるテーブルに座っている人が1.5m離れて座れるようにテーブルを配置します。
- 現実的に可能な場合は、顧客とかなりのやりとりがあるカウンターにプレキシガラスの囲いを設けるなど、物理的なバリアを作るようにします。
- 待合室をなくす、あるいは椅子の間隔を1.5m以上にします。
- コンタクトレス決済または注文を行う、そしてインターネット上または注文アプリを使えるようにします。
- メニューを次のように必ずすること。
 - ラミネート加工し、使ったたびに消毒する、または
 - 一般的な非接触型看板にメニューを表示する、または
 - 使い捨ての紙のメニューを利用する。
- テイクアウトサービスでは、店舗外にメニューを配置し、出来る限りインターネット上で注文できるようにします。
- 注文と回収を行う場所を別にし、可能な場合は入口と出口を別にします。
- バイキング様式はなくし、水や調味料を置くための共同エリアを取り除きます。
- 多人数で食べる料理またはおつまみは個別の皿に盛り、常連客のために個別のナイフやフォークを提供します。
- 席に着く時間を離し、着席している時間を管理し、顧客の流れを管理します。
- このCOVID安全チェックリストでは、ダンスは許可されていません。

4. 記録の保持

- 56日間**（その他の指定がない限り）、「すべて」の顧客、労働者、請負業者の連絡先情報（フルネーム、電子メールアドレス（入手できない場合は居住地の住所）、電話番号、入室日時および店内にいた時間などを追跡・連絡のために収集・保管してください。これは持ち帰りや出前の場合には必要ありません。
- 記録はCOVID-19の感染を追跡するためにのみ利用されるようにし、記録の収集および保管は安全にかつ機密性を保つようにします。



5. 義務付けられたトレーニングの要件

- 開業（あるいは再度開業）してから前後2週間以内にすべてのスタッフが義務付けられたトレーニングを完了していることを確認します。この2週間の期間後に貴社で働き始めるスタッフは、開始する前にこのトレーニングを完了する必要があります。COVIDセーフトレーニングプログラムは、TAFEクイーンズランド (<https://tafeqld.edu.au/covid-safe>) を介してオンラインで行うことができます。クイーンズランド・ヘルスと労使関係局によってレビューされた業界のCOVIDセーフコースを実施することにより、この必須のトレーニング要件を満たすこともできます。ダイニング・サービスのためのコースは <https://www.covid19hospitalitytraining.com.au/> でご利用いただけます。

6. 衛生および清掃

- 頻繁に手を洗うことで、全従業員に衛生強化を指示。手洗いは20〜30秒以上行うこと。手全体を洗い、水で洗い流す前に手全体を石鹸で覆います。手洗いが現実的でない場合、アルコールベースの消毒液（エタノール60%またはイソプロパノール70%以上）を推奨。
- 清潔な水道水、液体石鹸、ペーパータオルなど、顧客のために手洗い施設を提供します。手洗い施設がすぐに利用できない場合は、適切なアルコールベースの消毒液を提供します。
- 使い捨てではない食器/ナイフやフォーク/グラスは、商用グレードの食洗機あるいはグラス洗浄機で洗浄し、食事のコースが終わるごとに片付けた場合にのみ利用できます。できる限り使い捨ての食器/ナイフやフォーク/グラスを使う、または手袋をはめて、厳格な片付け用ガイドラインに従います。
- 機器や道具の共有を減らします。
- 接触することなく注がれる飲み物を含め、「自分で持参したカップ」を受け入れないでください。
- 頻繁に手が触れるエリアあるいは表面は、少なくとも1時間ごとに洗剤または消毒液で清掃します（これには共同で使用する機器や道具、Eftpos機器、テーブル、カウンターの表面や流し台などが含まれる）。テーブルやバーのカウンターなど、顧客が利用した場所の表面も、次の顧客が来る前に清掃する必要があります。

7. 店内に来る、配達、契約社員およびビジター

- 実用的な場合、配達を行う運転手や店舗を訪れるその他の契約社員が他の従業員との身体的接触が最小限になるよう指示します。
- 実用的な場合、ハードコピーを使わず、電子版を用います。署名が必要な場合、確認用メールの提供、あるいは配達した証拠として現場で品物の写真を撮る、など行います。

8. レビューおよびモニター

- 作業システムを定期的に見直し、保健局が提供した最新の方針およびアドバイスに従うようにします。
- このチェックリストは、WorkSafeウェブサイトにも概略があるように、WHS COVIDセーフプランの重要な部分です。
- COVIDセーフビジネスであることを示すために、この署名されたチェックリストを公に表示してください。
- この署名されたチェックリストのコピーを必ず持つこと。該当する適合/執行担当者から要求された場合、提出する必要があります。電子版を提出してもかまいません。
- www.covid19.qld.gov.au および www.worksafe.qld.gov.au で最新情報およびさらなるアドバイスをご覧ください。
- 仕事に関連する一般的な苦情がある従業員の方は、1300 362 128のWHSクイーンズランドにお電話ください。

Unite against COVID-19



- COVID-19に関する労働衛生安全(WHS)の義務をより理解したい事業主の方は、**1300 005 018**または組合あるいは企業団体にご連絡ください。
- あるビジネスがこのチェックリストに適合しているか懸念があるお客様は、**134 COVID (13 42 68)**にお電話ください。

事業者名 あるいは2011年労働衛生安全法
に定義されている、事業を行っている人
(たち)の名前:

署名および日付: