

感染防止対策マニュアル

(目的)

第1条 本マニュアルは、「千葉県飲食店感染防止対策認証事業」において、認証を受けた施設において取り組むべきとされた感染防止対策に係る基準（以下「認証基準」という。）を遵守するために必要な事項を定めるものとする。

(責任者の設置)

第2条 感染防止対策に関する責任者（以下「責任者」という。）を置くこととし、次の者を充てる。

責任者氏名： _____

2 責任者は、感染防止対策に関する事務を総括するとともに、自ら本マニュアルに定められた事項を遵守し、かつ従業員に遵守させるために、本マニュアルに定める感染防止対策その他必要な感染防止対策を実施する責任を負う。

(従業員の教育)

第3条 責任者は、感染防止対策の取扱いに関する留意事項について、従業員に周知するとともに適切な教育を行う。

(感染防止対策の実施)

第4条 感染防止対策は別紙のとおり認証基準に沿って実施する。

(従業員の責務)

第5条 従業員は感染防止対策を徹底しなければならない。

(運用及び取扱状況の確認)

第6条 責任者は、本マニュアルに従って感染防止対策が実施されていることを確認する。

(取組状況の定期的な点検・見直し)

第7条 責任者は、感染防止対策の取扱状況について、定期的に点検する。

2 前項の点検の結果を踏まえ、感染防止対策の見直し及び改善に取り組む。

(認証基準の見直しに伴う対応)

第8条 責任者は、認証基準が見直された場合は、速やかに感染防止対策の見直し及び改善に取り組む。

(附則)

本マニュアルは、「千葉県飲食店感染防止対策認証事業」の認証を受けた日から施行する。

*第4条の別紙について

上記のマニュアルを採用する場合、第4条で定める「別紙」として、認証基準(チェック欄を記入したもの)を添付して従業員と共有してください。

また、店舗の状況に応じた共用物品の消毒方法・頻度等やその他役割分担表など任意に作成した書類を追加してください。