

新型コロナウイルス感染拡大予防チェックシート オフィス用

大項目	チェック項目	チェック・自社における改善点等
①感染予防対策の体制	<ul style="list-style-type: none"> ●自治体や業界団体などを通じ、新型コロナウイルス感染症に関する正確な情報を常時収集し、対策の策定、変更について随時検討できる体制を整える。 	
②通勤体制の整備	<ul style="list-style-type: none"> ●テレワークや時差出勤、ローテーション勤務等の実施、あるいは自家用車による通勤など、公共交通機関の混雑緩和を図る。 	
③勤務体制の整備	<ul style="list-style-type: none"> ●出勤前に体温や新型コロナウイルスへの感染を疑われる症状はないかを確認する。体調が思わしくなければ各種休暇制度を活用する。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ●始業時、休憩後を含め、定期的な手洗いを実践する。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ●勤務中に、マスクなどの着用を促す。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ●人員配置について、一定の距離(2mを目安)を保つようにする。対面ではなく、対角や横並びにする(この場合でも最低1mあける)など工夫する。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ●機械換気をする。もしくは1時間に2回以上窓を開け換気する。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ●他人と共有する物品や手が頻繁に触れる箇所を工夫して最低限にする。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ●人と人が頻繁に対面する場所は、アクリル板や透明ビニールカーテンなどで遮蔽する。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ●外勤は公共交通機関のラッシュの時間帯を避けるなど、人混みに近づかないようにする。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ●出張は、地域の感染状況に注意し、不急の場合は見合わせる。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ●外勤時や出張時には面会相手や時間、経路、訪問場所などを記録に残す。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ●会議やイベントはオンラインで行うことも検討する。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ●会議を対面で行う場合、マスクを着用し、換気に留意する。また、椅子を減らしたり、机などに印をつけたりするなど、近距離や対面に座らないように工夫する。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ●対面の社外の会議やイベントなどについては、参加の必要性をよく検討したうえで、参加する場合は、最小人数とし、マスクを着用する。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ●採用説明会や面接などについては、オンラインでの実施も検討する。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ●テレワークを行うにあたっては、厚生労働省のガイドライン(www.mhlw.go.jp/content/000553510.pdf)などを参照し、労働時間の適正な把握や適正な作業環境の整備などに配慮する。 	

新型コロナウイルス感染拡大予防チェックシート オフィス用

大項目	チェック項目	チェック・自社における改善点等
④休憩・ 休息スペースの整備	●共有する物品(テーブル、椅子など)は、定期的に消毒する。	
	●使用する際は、入退室の前後の手洗いを徹底する。	
	●喫煙を含め、休憩・休息をとる場合には、できる限り2mを目安に距離を確保するよう努め、一定数以上が同時に休憩スペースに入らないよう、休憩スペースの追設や休憩時間をずらすなどの工夫を行う。	
	●特に屋内休憩スペースについては、スペース確保や、常時換気を行うなど、3つの密を防ぐことを徹底する。	
⑤トイレ	●便器は通常の清掃で問題ないが、不特定多数が使用する場所は清拭消毒を行う。	
	●トイレに蓋がある場合、蓋を閉めてから汚物を流すよう表示する。	
	●ハンドドライヤーは利用を止め、共通のタオルは禁止し、ペーパータオルを設置するか、従業員に個人用タオルを持参してもらう。	
⑥設備・器具	●ドアノブ、電気のスイッチ、手すり・つり革、エレベーターのボタン、ゴミ箱、電話、共有のテーブル・椅子などの共有設備については、頻繁に洗浄・消毒を行う。	
	●ゴミはこまめに回収し、鼻水や唾液などがついたゴミがある場合はビニール袋に密閉する。ゴミの回収など清掃作業を行う従業員は、マスクや手袋を着用し、作業後に手洗いを徹底する。	
⑦オフィスへの 立ち入り	●取引先等を含む外部関係者の立ち入りについては、必要性を含め検討し、立ち入りを認める場合には、当該者に対して、従業員に準じた感染防止対策を求める。	
	●あらかじめ、外部関係者が所属する企業等に、オフィス内での感染防止対策の内容を説明するなどにより、理解を促す。	
	●名刺交換はオンラインで行うことも検討する。	
⑧従業員に対する 感染防止策の啓発	●公共交通機関や図書館など公共施設を利用する従業員には、マスクの着用、咳エチケットの励行、車内など密閉空間での会話をしないことなどを徹底する。	
	●発熱や味覚・嗅覚障害といった新型コロナウイルス感染症にみられる症状以外の症状も含め、体調に思わしくない点がある場合、濃厚接触の可能性がある場合、あるいは、同居家族で感染した場合、各種休暇制度や在宅勤務の利用を奨励する。	
	●患者、感染者、医療関係者、海外からの帰国者、その家族、児童等の人権に配慮する。	
	●新型コロナウイルス感染症から回復した従業員やその関係者が、事業場内で差別されることなどがないよう、従業員に周知啓発し、円滑な職場復帰のための十分な配慮を行う。	
	●過去14日以内に政府から入国制限されている、または入国後の観察期間を必要とされている国・地域などへの渡航並びに当該在住者との濃厚接触がある場合、自宅待機を指示する。	

本チェックシートは日本経済団体連合会が公表している「オフィスにおける新型コロナウイルス感染予防対策ガイドライン」を参考に、チェックシートとして整理したものです。

一部内容を割愛しているため、事業所の皆さまにおかれましては、「オフィスにおける新型コロナウイルス感染予防対策ガイドライン」もあわせてご確認ください、個々のオフィスの業態などを考慮した創意工夫をお願いします。

新型コロナウイルス感染拡大予防チェックシート 外食業用

大項目	チェック項目	チェック・ 自社における改善点等
①入店時	●店舗入口には、発熱や咳など異常が認められる場合は店内飲食をお断りさせていただく旨を掲示する。 また、店舗入口や手洗い場所には、手指消毒用に消毒液(消毒用アルコール等)を用意する。	
	●店舗入口及び店内に、食事中以外はマスクの着用をお願いする旨掲示する。	
	●飛沫感染・接触感染を防止するために十分な間隔をとることが重要であることをお客様に理解してもらい、店内が混み合う場合は入店を制限する。	
	●店内飲食やテイクアウトで順番待ちをする場合は、各人ができるだけ2m(最低1m)以上の間隔を空けるように誘導する(床に間隔を示すテープを貼るなど)。	
	●順番待ちが店外に及ぶ場合は、従業員が間隔を保つように誘導するか、または整理券の発行等により行列を作らない方法を工夫する。	
②客席へのご案内	●テーブルは、飛沫感染予防のためにパーティションで区切るか、できるだけ2m(最低1m)以上の間隔を空けて横並びで座れるように配置を工夫し、カウンター席は密着しないように適度なスペースを空ける。	
	●真正面の配置を避けるか、またはテーブル上に区切りのパーティション(アクリル板等)を設けるなど工夫する。	
	●少人数の家族、介助者が同席する高齢者・乳幼児・障害者等対面を希望する場合は、可能としてもよいが、他グループとの相席は避ける。	
	●グループ間の安全を確保するために、他のグループとはできるだけ2m(最低1m)以上の間隔を空け、会話は控えめにし、BGMを聞くなどを勧めることを検討する。	
	●テレビを設置している店舗では、飲食時における上映の休止を行い、来店客の滞在時間を短縮するよう工夫する。	
③テーブルサービスとカウンターサービス	●テーブルサービスで注文を受けるときは、お客様の側面に立ち、可能な範囲で間隔を保つ。	
	●お客様が入れ替わる都度、テーブル・カウンターを消毒する。	
	●カウンターサービスは、可能な範囲で従業員とカウンター席との間隔を保つ。	
	●カウンターで注文を受けるときはお客様の正面に立たないように注意する。	
	●カウンターでは、お客様と従業員の会話の程度に応じ、従業員のマスク着用のほか、仕切りの設置など工夫する。	
	●大皿は避けて、料理は個々に提供する、従業員等が取り分けるなど工夫する。	
	●お客様同士のお酌、グラスやお猪口の回し飲みは避けるよう、業態に応じ、掲示等により注意喚起する。	
	●個室を使用する場合は、十分な換気を行う。	
④会計処理	●食券を販売している店舗は、券売機を定期的に消毒する。	
	●会計処理に当たる場合は、可能であれば、電子マネー等の非接触型決済を導入する。現金、クレジットカード等の受け渡しが発生する場合には、手渡しで受け取らず、コイントレイ(キャッシュトレイ)などを使用する。また、コイントレイは定期的に消毒する、会計の都度手指を消毒するなど工夫する。	
	●飛沫を防止するために、レジとお客様の間にアクリル板等の仕切りを設置するなど工夫する。	
	●会計時の混雑を避けるためテーブルでの会計を行う。	
⑤テイクアウトサービス	●テイクアウトを実施している店舗では、お客様の店内滞留時間を短くするために、事前予約注文を受け付けるなどの仕組みを導入する。	
	●テイクアウト客と店内飲食客の動線を区別し、接触を避けるように工夫する。	
	●食中毒等の防止のため、料理は早めに消費するよう、口頭もしくは注意書きを添えてお客様に注意を促す(特に気温の高い時期)。	

新型コロナウイルス感染拡大予防チェックシート 外食業用

大項目	チェック項目	チェック・ 自社における改善点等
⑥デリバリーサービス	●デリバリー担当の配達員と来店客が接触しないように、可能であればデリバリー専用カウンターを設け、両者の動線が重ならないように工夫する。	
	●料理の受渡しは必ず手指を消毒してから行う。	
	●代金が支払い済み（オンライン決済等）で、注文者が希望する場合は、注文者が指定した所に料理を置くなど非接触の受渡しを行う。	
	●配達員は、店舗従業員と同様の健康管理、手洗い等の衛生管理を実践し、マスクを着用する。	
	●配達する料理の容器は、配達員が直接触れないよう袋等に入れ、配達に使用する運搬ボックス等は使用の都度、消毒する。	
	●食中毒等の防止のため、料理は早めに消費するよう、口頭もしくは注意書きを添えてお客様に注意を促す（特に気温の高い時期）。	
⑦従業員の安全衛生管理	●従業員は必ず出勤前に体温を計る。発熱や風邪の症状がみられる場合は、店舗責任者にその旨を報告し、勤務の可否等の判断を仰ぐ。	
	●感染した従業員、濃厚接触者と判断された従業員の就業は禁止する。	
	●店舗ではマスクやフェイスガードを適切に着用し、頻繁かつ適切な手洗いを徹底する。	
⑧店舗の衛生管理	●店内（客席）は適切な換気設備の設置及び換気設備の点検を行い、徹底した換気を行う（窓・ドア等の定期的な開放、常時換気扇の使用など）。	
	●店内清掃を徹底し、店舗のドアノブ、券売機、セルフドリンクコーナー等の設備等、多数の人が触れる箇所は定期的にアルコール消毒薬、次亜塩素酸ナトリウムで清拭する。また、テーブル、イス、メニューブック、タッチパネル、卓上ベル等はお客様の入れ替わる都度、アルコール消毒薬、次亜塩素酸ナトリウム、台所用洗剤（海面活性剤）で清拭する。	
	●卓上には原則として調味料・冷水ポット等を置かないようにするが、撤去が難しい場合は、お客様が入れ替わる都度、アルコール消毒薬、次亜塩素酸ナトリウム、台所用洗剤（海面活性剤）で清拭や用具の交換を行う。	
	●ビュッフェやサラダバー及びドリンクバーは、利用者の飛沫がかからないように食品・ドリンクを保護する（カバーを設置するまたは従業員があらかじめ又はその場で小分けする、客席と料理提供空間が近い場合には適度に仕切るアクリル板等の仕切りを設けるなど）。トンぐ等は頻繁に消毒若しくは交換するか、または手袋の着用を促す。	
	●従業員は、店内の一箇所にお客様が集まらないように留意する。	
	●トイレは毎日清掃し、ドアやレバー等の不特定多数が触れる箇所は定期的にアルコール消毒薬、次亜塩素酸ナトリウムで清拭する。	
	●トイレのハンドドライヤーは使用を中止し、ペーパータオルを置く。また、汚物は蓋をして流すよう、使用者に注意を促す。	
	●厨房の調理設備・器具を台所用洗剤（界面活性剤）で清拭し、作業前後の手洗いなど、従来から取り組んでいる一般的な衛生管理を徹底する。	
	●感染防止対策に必要な物資（消毒剤、不織布マスク、手袋、ペーパータオル、及びそれらの使い捨て用品を廃棄する容器等）の一覧表（リスト）を作成し、十分な量を準備しておくか、または緊急時にすぐに入手できるように予め手配しておく。平時から使用した分をその都度補充し、常に一定の必要量を備蓄しておくことが望ましい（ローリングストック）。	
	●ユニフォームや衣服はこまめに洗濯する。	
	●食品残渣、鼻水、唾液などが付いた可能性のあるごみ等の処理は手袋・マスクを着用してビニール袋等に密封して縛り、マスクや手袋を着用して回収する。マスクや手袋を脱いだ後は、必ず手を洗う。	

本チェックシートは日本フードサービス協会、全国生活衛生同業組合中央会が公表している「外食業の事業継続のためのガイドライン」や東京都が公表している「事業者向け東京都感染防止ガイドライン」を参考に、チェックシートとして整理したものです。

一部内容を割愛しているため、事業所の皆さまにおかれましては、これら「ガイドライン」もあわせてご確認いただき、個々の業態などを考慮した創意工夫をお願いします。

新型コロナウイルス感染拡大予防チェックシート 小売業用

1 店舗における感染拡大予防対策

大項目	チェック項目	チェック・自社における改善点等
① 身体的距離の確保	●店内での滞在に際し、顧客に対し掲示・アナウンスの実施などにより可能な範囲での対人距離の確保を促す。	
	●レジ前や入店前など店舗内外で顧客が列に並ぶ際には、床に目印を付すことや掲示・アナウンスの実施などにより対人距離の確保を促す。	
② 消毒・清掃	●従業員に対しこまめな手洗い・手指消毒を励行するほか、必要に応じ手指の消毒設備を入口及び施設内に設置すること等により顧客の手指の消毒も励行する。	
	●買物カゴ、買物カートのハンドル部分、扉の取っ手など、顧客や従業員が手を触れることが多い箇所・機材等は定期的に消毒を実施する。	
	●トイレについて、トイレの蓋がある場合には蓋を閉めて汚物を流すよう表示し、不特定多数が接触する場所は消毒を行うとともに、ハンドドライヤーのほか共通のタオルの使用は行わない。	
	●ゴミの廃棄については、鼻水・唾液などが付いたゴミが入っていることを想定しビニール袋等に入れて密閉して縛るほか、ゴミを回収する人は、マスクや手袋を着用し、マスクや手袋を脱いだ後は、必ず石鹸と流水で手を洗う。	
③ 接触感染・飛沫感染の防止	●透明間仕切り等の設置などによるレジ前での飛沫感染防止の取組を行う。（透明間仕切り等を設置する場合は、透明間仕切り等が従業員や顧客に触れないように注意する。）	
	●レジにおいてコイントレーでの現金受渡を励行する。	
	●自動精算機・キャッシュレス決済の利用を促進する。	
	●従業員によるマスク等の着用や、こまめな手洗い・手指消毒を励行する。	
	●従業員が対面による販売・説明・サービスを行う際などには、感染予防の観点から、マスクやフェイスシールド等の着用等による必要な感染予防の措置を行う。	
	●利用者や来場者等に対する紙やチラシ類、販促品などの物の配布は手渡しで行うことは中止し、机等に設置するなど、据え置き方式で行う。	
④ 換気の徹底	●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。	
	●必要に応じ喫煙室の利用を制限する。	
⑤ 商品陳列等	●惣菜・ベーカリー等、顧客が自ら取り分ける販売方法についてはパック・袋詰め販売へと変更する。	
	●食料品の試食販売を中止する。	
⑥ 店舗内混雑の緩和	●混雑につながるような販売促進策を自粛する。	
	●事前の買物リスト作成等による滞留時間短縮を呼び掛ける。	
	●混雑時間帯に関する情報提供によりオフピークタイムでの来店を呼び掛ける。	
	●ネットスーパー、移動販売等の利用の促進を図る。	
	●混雑時の入店の制限のほか、店舗・施設などで混雑や待ち列が生じる可能性がある場合は入店者の分散化が図られる方法等を検討する。	

新型コロナウイルス感染拡大予防チェックシート 小売業用

1 店舗における感染拡大予防対策

大項目	チェック項目	チェック・自社における改善点等
⑦店舗内施設の利用等	●「三つの密」を避ける。	
	●イートインスペースを使用する場合には、テーブルの配置や間隔の確保に留意するとともに、近距離で対面しての食事や長時間の会話をしないようにするなど、必要に応じ利用を制限する。	
⑧店舗入店時の顧客に対する依頼	●顧客が発熱その他の感冒様症状を呈している場合には、入店の自粛を依頼する。	
	●顧客の入店時のマスクの着用や必要に応じ手指の消毒などの実施を依頼する。また、大声の会話を慎むよう適宜アナウンスする。	

2 従業員の健康管理

大項目	チェック項目	チェック・自社における改善点等
①従業員への飛沫感染と接触感染の防止	●従業員によるマスク等の着用や、こまめな手洗い・手指消毒を励行する。消毒による手荒れ防止等のため手袋を使用する場合であっても、手袋を使用していない場合と同様に、手洗い・手指消毒による感染防止の取組が必要であることを周知する。	
②対人距離の確保	●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、業務の方法や導線について点検するとともに、従業員自らが対人距離の確保に努めるよう指導する。	
③バックヤード・事務所等での対策	●従業員用の休憩所や事務所等のバックヤードにおいても、「三つの密」を避けるための対策を適切に講じるとともに、共有電話など複数の者が触れる箇所・機材等の消毒を定期的に行うなど、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を適切に実施する。	
④その他、感染予防・健康管理に関する指導等	●咳エチケットを徹底する。	
	●出勤前に体温測定、自覚症状の確認を行い記録する。	
	●発熱その他の感冒様症状を呈している場合には、所属長に連絡し自宅待機する。	
	●新型コロナウイルス感染症陽性とされた者との濃厚接触がある場合、過去14日以内に政府から入国制限されている国・地域や入国後の観察期間を必要とされている国・地域等への渡航がある場合には、所属長に連絡する。	
	●出勤時、トイレ使用后、売場・厨房・製造加工施設への入場時等における手洗い、手指の消毒を徹底する。	
	●通勤時には時差通勤など出来るだけ混雑を避ける方法を選択する。	
	●勤務に際し、適切な休息の確保や水分補給など健康維持に必要な対応を行う。	
	●従業員1人1人が十分な栄養摂取と睡眠の確保を心がけるなど健康管理を行う。	
	●従業員が使用する制服や衣服は、こまめに洗濯する。	

本チェックシートは小売業12団体が公表している「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」や東京都が公表している「事業者向け東京都感染防止ガイドライン」を参考にし、チェックシートとして整理したものです。一部内容を割愛しているため、事業所の皆さまにおかれましては、これら「ガイドライン」もあわせてご確認いただき、個々の業態などを考慮した創意工夫をお願いします。

新型コロナウイルス感染拡大予防チェックシート

製造業用

大項目	チェック項目	チェック・自社における改善点等
①感染拡大 予防対策の体制	<ul style="list-style-type: none"> 自治体や業界団体などを通じ、新型コロナウイルス感染症に関する正確な情報を常時収集し、対策の策定、変更について随時検討できる体制を整える。 	
②健康管理の徹底	<ul style="list-style-type: none"> 出勤前に体温や新型コロナウイルスへの感染を疑われる症状はないかを確認する。体調が思わしくなければ各種休暇制度を活用する。 	
③通勤体制の整備	<ul style="list-style-type: none"> テレワークや時差出勤、ローテーション勤務等の実施、あるいは自家用車による通勤など、公共交通機関の混雑緩和を図る。 	
④勤務体制の整備	<ul style="list-style-type: none"> 人員配置について、一定の距離(2mを目安)を保つようにする。 	
	<ul style="list-style-type: none"> 始業時、休憩後を含め、定期的な手洗いを実践する。 	
	<ul style="list-style-type: none"> 就業中にマスクの着用を促す。 	
	<ul style="list-style-type: none"> 機械換気をする。もしくは1時間に2回以上窓を開け換気する。 	
	<ul style="list-style-type: none"> 他人と共有する物品や手が頻繁に触れる箇所を工夫して最低限にする。 	
	<ul style="list-style-type: none"> 人と人が頻繁に対面する場所は、アクリル板や透明ビニールカーテンなどで遮蔽する。 	
	<ul style="list-style-type: none"> シフト勤務者のロッカールームをグループごとに別々の時間帯で使用するなどにより、混雑や接触を可能な限り抑制する。 	
	<ul style="list-style-type: none"> 朝礼や点呼などは、小グループにて行うなど、一定以上の人数が一度に集まらないようにする。 	
⑤休憩・休息 スペースの整備	<ul style="list-style-type: none"> 工程ごとに区域を整理(ゾーニング)し、従業員が必要以上に担当区域と他の区域の間を往来しないようにする。また、一定規模以上の製造事業場などでは、シフトをできる限りグループ単位で管理する。 	
	<ul style="list-style-type: none"> 共有する物品(テーブル、椅子など)は、定期的に消毒する。 	
	<ul style="list-style-type: none"> 使用する際は、入退室の前後の手洗いを徹底する。 	
	<ul style="list-style-type: none"> 喫煙を含め、休憩・休息をとる場合には、できる限り2mを目安に距離を確保するよう努め、一定数以上が同時に休憩スペースに入らないよう、休憩スペースの追設や休憩時間をずらすなどの工夫を行う。 	
	<ul style="list-style-type: none"> 特に屋内休憩スペースについては、スペースの確保や、常時換気を行うなど、3つの密を防ぐことを徹底する。 	
⑥トイレ	<ul style="list-style-type: none"> 食堂などで飲食する場合は、時間をずらす、椅子を間引くなどにより、できる限り2mを目安に距離を確保するよう努める。施設の制約などにより、これが困難な場合も、対面で座らないように配慮する。 	
	<ul style="list-style-type: none"> 便器は通常の清掃で問題ないが、不特定多数が使用する場所は清拭消毒を行う。 	
	<ul style="list-style-type: none"> トイレに蓋がある場合、蓋を閉めてから汚物を流すよう表示する。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ハンドドライヤーは利用を止め、共通のタオルは禁止し、ペーパータオルを設置するか、従業員に個人用タオルを持参してもらう。 	

新型コロナウイルス感染拡大予防チェックシート

製造業用

大項目	チェック項目	チェック・自社における改善点等
⑦設備・器具	●生産設備の制御パネル、レバーなど、作業中に従業員が触る箇所について、作業者が交代するタイミングを含め、定期的に消毒を行う。設備の特性上、消毒できないものは、個人別の専用手袋などを装着して作業にあたる。	
	●工具などのうち、個々の従業員が占有することが可能な器具については、共有を避ける。共有する工具については、定期的に消毒を行う。	
	●ドアノブ、電気のスイッチ、手すり・つり革、エレベーターのボタン、ゴミ箱、電話、共有のテーブル・椅子などの共有設備については、頻繁に洗浄・消毒を行う。	
	●ゴミはこまめに回収し、鼻水や唾液などがついたゴミがある場合はビニール袋に密閉する。ゴミの回収など清掃作業を行う従業員は、マスクや手袋を着用し、作業後に手洗いを徹底する。 ※設備・器具の消毒は、次亜塩素酸ナトリウム溶液やエタノールなど、当該設備・器具に最適な消毒液を用いる。	
⑧事業場への立ち入り	●一般向けの施設見学や取引先等を含む外部関係者の立ち入りについては、必要性を含め検討し、立ち入りを認める場合には、当該者に対して、従業員に準じた感染防止対策を求める。	
	●あらかじめ、外部関係者が所属する企業等に、製造事業場内での感染防止対策の内容を説明するなどにより、理解を促す。	
⑨従業員に対する感染防止策の啓発等	●公共交通機関や図書館など公共施設を利用する従業員には、マスクの着用、咳エチケットの励行、車内など密閉空間での会話をしないことなどを徹底する。	
	●作業服などを貸与している場合、従業員がこまめに洗濯するよう促す。	
	●患者、感染者、医療関係者、海外からの帰国者、その家族、児童等の人権に配慮する。	
	●新型コロナウイルス感染症から回復した従業員やその関係者が、事業場内で差別されることなどがないよう、従業員に周知啓発し、円滑な職場復帰のための十分な配慮を行う。	
	●発熱や味覚・嗅覚障害といった新型コロナウイルス感染症にみられる症状以外の症状も含め、体調に思わしくない点がある場合、濃厚接触の可能性がある場合、あるいは、同居家族で感染した場合、各種休暇制度や在宅勤務の利用を奨励する。	
	●過去14日以内に政府から入国制限されている、または入国後の観察期間を必要とされている国・地域などへの渡航並びに当該在住者との濃厚接触がある場合、自宅待機を指示する。	

本チェックシートは日本経済団体連合会が公表している「製造事業場における新型コロナウイルス感染予防対策ガイドライン」を参考に、チェックシートとして整理したものです。

一部内容を割愛しているため、事業所の皆さまにおかれましては、「製造事業場における新型コロナウイルス感染予防対策ガイドライン」もあわせてご確認ください、個々の業態などを考慮した創意工夫をお願いします。