

## あなたのお店の業種別ガイドラインの実践状況

### 1回目のチェック

それぞれの項目ごとに✓の数を集計して記入してください

項目	チェック数	該当なしの数
1. 開設者及び管理美容師が講ずるべき具体的な対策		
2. 施設内の各所における留意すべき基本原則と対応策		
3. 来店時・施術中		
4. トイレ		
5. 従業員の休憩室及び顧客の待合室		
6. ゴミの廃棄		
7. 清掃・消毒		
8. 従業員の感染予防のための管理		
合計	①	②

#### あなたのお店の 新型コロナウイルス感染症対策 実践状況

1. あなたのお店でやるべき対策の項目数

49項目 - ②の数 (該当なしの数) = A

2. あなたのお店の達成状況

①の数 ÷ Aの数 × 100 =  %

#### [1回目]

あなたのお店の  
新型コロナウイルス感染症対策 実践状況は

%です

上記確認しました。	
経営者名・店舗責任者名	<input type="text"/>
専門指導員名	<input type="text"/>

### 2回目のチェック

それぞれの項目ごとに✓の数を集計して記入してください

項目	チェック数	該当なしの数
1. 開設者及び管理美容師が講ずるべき具体的な対策		
2. 施設内の各所における留意すべき基本原則と対応策		
3. 来店時・施術中		
4. トイレ		
5. 従業員の休憩室及び顧客の待合室		
6. ゴミの廃棄		
7. 清掃・消毒		
8. 従業員の感染予防のための管理		
合計	①	②

#### あなたのお店の 新型コロナウイルス感染症対策 実践状況

1. あなたのお店でやるべき対策の項目数

49項目 - ②の数 (該当なしの数) = A

2. あなたのお店の達成状況

①の数 ÷ Aの数 × 100 =  %

#### [2回目]

あなたのお店の  
新型コロナウイルス感染症対策 実践状況は

%です

上記確認しました。	
経営者名・店舗責任者名	<input type="text"/>
専門指導員名	<input type="text"/>