

飲食店における感染症予防対策に係る認証の基準

1 来店者の感染症予防

入店・注文・支払い・退店

- 入口にアルコール消毒設備を設置し、入店時に必ず従業員が呼びかけ、手指消毒を実施させるとともにマスクを着用させる。
- 入店の順番待ち時は、マスクを着用させ、最低1mの距離を保つよう誘導・表示等を行う。
- レジ等での会計時には、コイントレイを用いた受け渡し、またはキャッシュレス決済を導入する。
- 発熱や、軽度であっても風邪症状、嘔吐、下痢、味覚・嗅覚障害等の症状がある者は入店しないよう表示する。
- 退店時にも、手洗いやアルコールによる手指消毒を周知する。

食事・店内利用

○テーブル間の配置（次のいずれかを満たすこと）

- 同一グループが使用するテーブルと他のグループが使用するテーブルの間は、座席の間隔が最低1m以上確保できるよう配置する。
- 同一グループが使用するテーブルと他のグループが使用するテーブルの間を、パーティション等（目を覆う程度の高さ以上を目安）で遮蔽する。

○座席等の配置（次のいずれかを満たすこと）

※少人数の家族、介助者同席の高齢者・乳幼児・障害者等が対面等を希望する場合は除く。

- 座席の間隔を最低1m以上確保できるよう配置する。
- パーティション等を適切に設置する。

○カウンターテーブル席の配置（次のいずれかを満たすこと）

- カウンターテーブル座席の間隔を最低1m以上確保できるよう配置する。
- カウンターテーブル上にパーティション等を適切に設置する。

○ビュッフェスタイル（次のいずれかを満たすこと）

- 利用者は、取り分け時はマスクを着用し、一回の料理を取り分けるごとに新たな小皿を使用する。また、取り分け用の tong や箸を利用する際、これらを共有する場合は、手指の消毒又は使い捨て手袋等の着用を徹底する。または取り分け用の tong や箸を個別に使用し、共有としないことを徹底する。なお、使い捨て手袋を使用する際は、使用後の手袋を適切に廃棄し、使い回しを行わないようにする。飛沫がかからないようにカバーを設置するなど食品・ドリンクを保護する。
- 料理を小皿に盛って提供するか、スタッフが料理を取り分ける。

- 滞在時間の制限※や予約制の活用等により同時に多数の人が集まらないようにする。
※2 時間程度を目安
- 大皿は避け、料理を個々に提供する。もしくは従業員が取り分ける。
- 卓上の共用調味料、ポット等の設置を避けるか、利用者の入替時など定期的にアルコールなどで清拭消毒する。
- パーティション等について、利用者の入替時等定期的にアルコールなどを用いて清拭消毒する。
- お酌や回し飲み、スプーンや箸等の食器の共有や使い回しは避けるように注意喚起を行う。
- 店内 BGM の音量を低減させるなど、大声での会話を避けるような環境を整える。
- 個室を使用する場合は、常時換気を行う。
- トイレ使用後は、手洗いやアルコールによる手指消毒を実施するよう表示する。
- 喫煙スペースでは常時換気を行い、一度に利用する人数を減らすなどにより、3密（密閉・密集・密接）を避けるとともに、会話を避けるよう呼びかける。
- 大声を出さないことや適切なマスクの正しい着用を徹底する。咳エチケットを徹底する。
※マスク着用の考え方等については、厚生労働省 HP「マスクの着用について」を参照。

2 従業員の感染症予防

- 業務開始前に検温・体調確認を行う。発熱や、軽度であっても風邪症状、嘔吐・下痢、味覚・嗅覚障害等の症状がある場合は、出勤しないよう呼びかける。
- 感染した、もしくは感染疑いのある従業員が出勤しないよう徹底する。
- 定期的、かつ就業開始時や他者の接触が多い場所・物品を触れた後、清掃後、トイレ使用後に、手洗いやアルコールによる手指消毒を実施する。
- 注文の受付や料理提供時は、利用者の正面に立たないように注意し、対人距離を確保する。
- 現金等の受け渡し後にはアルコールによる手指消毒を実施する。
- 休憩スペースでは常時換気を行い、一度に利用する人数を減らすなどにより、3密（密閉・密集・密接）を避けるとともに、会話を避けるよう呼びかける。
- 従業員のユニフォームは当該日業務終了後など定期的に洗濯する。

3 施設における衛生管理の徹底

○換気（次のいずれかを満たすこと）

- 窓の開放による換気を行うため、30分に1回、5分程度、2方向の窓を全開（窓が一つしかない場合は、ドアを開ける）するなどして十分な換気を行う。また、換気のため窓やドアを開放している旨利用者に周知し、協力を要請する。
 - 換気設備により必要換気量（1人あたり毎時 30 m³）を確保する。
- 手洗い場等において、タオルの共用を禁止し、ペーパータオル、または個人のタオル等の使用を促す。

- 共用物品や共用場所を、アルコールなどで、利用者の入替時等定期的に清拭消毒する。
 <注意すべき場所>
 テーブル、椅子、メニューブック、調味料、ドリンクバー、ドアノブ、電気のスイッチ、タッチパネル、卓上ベル、レジ、蛇口、手すり、便座、洗浄レバー、コイントレイ、券売機、エレベーターのボタン、パーティションなど
- ゴミ回収時はマスクや手袋を着用し、作業後は手洗い、アルコールによる手指消毒を実施する。
- 食品残さ、鼻水、唾液等が付着した可能性のあるゴミ、おしぼり等は、ビニール袋に密閉して処理する。

4 感染予防対策の掲示

- 「新型コロナ感染防止対策取組宣言」運動に取り組み、「取組宣言書」及び「ステッカー」を店舗に掲示する。
- 「会話する＝マスクする運動」に係るチラシを店内に掲示する。
- 日々の感染症予防対策の実施結果を記したチェックリストを店内に毎日掲示する。

5 感染者発生に備えた対処方針

- 従業員又は利用者の感染が判明し、保健所の指示・調査等がなされた際は、必要な対応・協力を行う。また、当該施設において感染拡大防止策を講じる。
- 感染疑い時などに検査を受けた際は、結果が判明するまで出勤を控えることなど、感染拡大を防止する上で適切な行動を従業員に周知する。

推奨する項目

- 感染リスクの早期把握の仕組みを導入する。

（ 具体的な取組の内容 ）

*** 認証の必須要件ではないが事業者の自主的な取組としてアピールできる事項***

1 来店者の感染症予防

- エレベーターがある場合は、重量センサーの調整などによる乗員制限を行う。
定員数：_____人 乗員上限：_____人
- 送迎車がある場合は、乗車人数を制限する。
乗車可能人数：_____人 乗車人数上限：_____人
- 送迎車がある場合は、送迎車の運転席と後部座席をアクリル板・透明ビニールカーテン等で遮蔽する。

2 施設における衛生管理の徹底

- 二酸化炭素濃度（CO2）測定器を使用し、二酸化炭素濃度が1000ppmを超えていないか確認している。
- 人が密集する共用エリアについて、換気の詳細（空気の流れ）をわかりやすく図示している。
- 人が密集する共用エリアについて、エリア内での一人当たりの必要換気量を確保するため、エリアごとの換気量及び必要換気量上の人数制限を算出し、一覧表等で管理できている。

【必要換気量確保のために人数制限する場合】

換気量：_____m³/時 ÷ 30 m³/人・時 = _____人（必要換気量上の人数制限）

- 接触感染、飛沫感染のリスクを低減するため、利用者の動線が重ならないための案内や自動扉、自動水栓を設置するなどの工夫・整備を行う。

（ 具体的な取組の内容 ）