

## 感染対策に係る認証基準

### 目次

1. 来店者の感染症予防	p1～p3
2. 従業員の感染対策	p3～p4
3. 施設・設備の衛生管理の徹底	p4
4. チェックリストの作成・公表	p4
5. 感染者発生に備えた対処方針	p5
アピール項目	p6

### 1. 来店者の感染症予防

#### (1) 入店・注文・支払い

- 店内入口に消毒設備を設置し、来店者に手指消毒の実施及び、マスク着用を呼びかける。
- 順番待ち等により列が発生する場合は、最低 1 m の来店者同士の対人距離を確保するための誘導・掲示等により呼びかける。
- レジ等での対面接客時に、アクリル板、透明ビニールカーテン、パーティション等で遮蔽する。現金等の受け渡しを行った後の手洗いや手指消毒、コイントレイをこまめに消毒を行う。またはキャッシュレス決済を導入する。
- 発熱（例えば平熱より 1 度以上）や軽度の風邪症状（せき、鼻水、倦怠感、のどの痛みなど）、嘔吐・下痢等の症状がある者は入店しないよう掲示等により呼びかける。
- 飲食時以外（席を立つときや他の客の付近を通るときなど）のマスク着用、咳エチケット、大声での会話をしないことの徹底及び、こまめな手洗いやトイレなどで席を離れた後の手指消毒を掲示等により呼びかける。
- マスク非持参者がいる場合に対応できるよう、マスク（不織布）を準備している。

- 飲食店側のルール・指示に従わないときは利用を断る場合がある旨を分かりやすい場所に掲示する。

## (2) 食事・店内利用

- テーブル間の配置（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その他のグループが使用するテーブルの間に、アクリル板（目を覆う程度の高さ以上のものを目安）、透明ビニールカーテン、パーティション等を配置する。
- 同一グループが使用するテーブルとその他のグループが使用するテーブルの間は、相互に対人距離が最低1m以上確保できるように配置する。

- 同一テーブル内の座席等の配置（いずれかを満たすこと）

※家族やこれに類するグループ、介助者同席の高齢者・乳幼児・障害者等が対面等での着座を希望する場合は除く。

- テーブル上にアクリル板等を適切に設置する。
- 真正面での着座配置をしない。座席の間隔を最低1m以上確保できるように配置する。

- カウンターテーブル席の配置（いずれかを満たすこと）

※家族やこれに類するグループ、介助者同席の高齢者・乳幼児・障害者等が隣接等での着座を希望する場合は除く。

- カウンターテーブル上にアクリル板等を設置する。
- カウンターテーブルの席の間隔を最低1m以上確保する。

- 滞在時間の制限※や予約制の活用などにより同時に多数の人が集まらないように呼びかける。 ※2時間程度を目安
- 料理を個々に提供する。大皿で提供する場合は、従業員（難しい場合は客でもよい）がマスクや手指消毒をして、飛沫に注意して取り分ける。

- ビュッフェスタイル（いずれかを満たすこと）

- 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。また、一回料理を取り分けるごとに新たな小皿を使用し、取り分け時は使い捨て手袋の着用又は手指消毒を行い、マスクを着用したうえで取り分け用のトンブグや箸を共用しないよう掲示等により呼びかける。

- 料理を小皿に盛って提供するか、従業員が料理を取り分ける。

- 客の入れ替え時には、テーブルを拭き取りにより消毒する。卓上のメニューや共用調味料、ポット等の常時設置を避けるか、こまめに拭き取りにより消毒する。
- 回し飲みや返杯、お酌、スプーンや箸などの食器の共用や使い回しは避けるよう掲示等により呼びかける。
- 店内BGMの音量を低減させ、大声での会話を避けるよう掲示等により呼びかける。
- 長時間の会話時のマスク着用や咳エチケットを徹底するよう掲示等により呼びかける。
- トイレの蓋を閉めて汚物を流すよう掲示する。
- 喫煙スペースがある場合は、一度に利用する人数を減らすことや、人と人との距離を保つこと、会話を避けることなどを掲示等により呼びかける。

## 2. 従業員の感染対策

- 常にマスク（不織布が望ましい）を着用し、咳エチケットを徹底する。大声での会話を避ける。飲食物等を下膳した後は、手指消毒を行う。
- 業務開始前に検温など体調確認を行う。発熱（例えば平熱より1度以上）や軽度の風邪症状（せき、鼻水、倦怠感、のどの痛みなど）、嘔吐・下痢等の症状がある場合には、出勤を停止する。
- 感染した従業員の就業禁止、濃厚接触者（感染疑いがある）と判断された従業員の出勤は停止する。
- 業務開始時、他者の接触が多い箇所に触れた後、清掃後、トイレ使用後や客席で対応する前等、従業員の動線上に消毒設備を設置するなどして、こまめに手洗いや手指消毒を実施する。
- 利用者からの注文の受付や料理提供にあたっては、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。手袋の常時着用はしない。
- 休憩スペース入口に消毒設備を設置し、手指消毒して入室する。スペース内でも

マスクを着用、一度に休憩する人数を減らし、対面での食事や会話を避ける。

- 休憩スペースでは常時換気を行い、共用する物品はこまめに消毒する。
- 従業員のユニフォームはこまめに洗濯する。

### 3. 施設・設備の衛生管理の徹底

- 建築物衛生法（建築物における衛生的環境の確保に関する法律）の対象施設については、法に基づく空気環境の調整に関する基準を満たしているか確認し、満たしていない場合は、換気設備の清掃、整備等の維持管理を適切に行う。
- 建築物衛生法の対象外の施設については、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（一人あたり毎時 30 m<sup>3</sup>）を確保する。

- タオルの共用使用を禁止し、ペーパータオルを設置するか、または個人のタオル等の使用を促す。
- 他人と共用する物品や複数の人の手が触れる部位を消毒用エタノールや次亜塩素酸ナトリウム、市販の界面活性剤含有の洗浄剤を用いてこまめに清拭消毒する。

#### < 飲食業で他人と共用し接触が多い部位 >

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、アクリル板、透明ビニールカーテン、パーティションなど

- ゴミを回収する者はマスクや手袋を着用し、作業後、必ず手洗いや手指消毒を実施する。
- 食品残さ、鼻水、唾液など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、適切に処理する。

### 4. チェックリストの作成・公表

- 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掲示する。

## 5. 感染者発生に備えた対処方針

- 感染者が当該施設を利用していたことが判明した場合や、従業員の感染が判明した場合は、保健所の指示・調査等に誠実かつ積極的に対応・協力して必要に応じ感染の可能性のある営業日といった感染拡大防止のための情報を公表するなど、当該施設からの感染拡大防止策を講じる。
- 店内での感染対策についての確認、指導を行う「感染症対策リーダー」を設置する。

リーダー氏名：

- 感染症対策リーダーは従業員に対し、感染疑いがある場合は検査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の徹底を指導する。
- 感染症対策リーダーは、すべての従業員に対して感染対策の実施内容の説明を行い、実施状況の確認、指導を行う。
- 店側は感染症対策リーダーに対して、研修等の機会を提供する。

-----

【アピール項目】※必須ではありません

[人と人との距離を保つ]

- エレベーターがある場合は、エレベーターの重量センサーの調整などによる乗員制限を行う。 ※複数台ある場合、エレベーターごとに制限。
- 送迎車がある場合は、乗車人数を制限する。 ※複数台ある場合、車両ごとに制限。
- 送迎車がある場合は、送迎車の運転席と後部座席の間にアクリル板等を設置する。

[施設・設備の衛生管理]

- 来店者のための検温設備を導入している。
- 換気を徹底するにあたり、CO<sub>2</sub>センサーの使用等により、換気状況の把握に努めている。
- 施設内の人が集まりやすい共用エリアについて、換気の詳細（換気回数や空気の流れなど）をわかりやすく図示している。
- 施設内の人が集まりやすい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。
- 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、自動水栓等を設置している。

具体的な取組の内容

[その他追加事項]

- 感染リスクの早期把握の仕組みを導入している。  
例：客の代表者の連絡先の提供を求めている

具体的な取組の内容

- テラス席など屋外を活用した接客スタイルを用意している。