

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。
- 入店の順番待ち時は、来店者同士が触れ合わない程度の間隔を確保するよう誘導・表示などを行う。
- レジ等での会計時における現金等の受け渡し後には、アルコール等による手指消毒を行う。
- 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その他のグループが使用するテーブルの間を、パーティション等アクリル板、透明ビニールカーテン等（以下、「パーティション等」という。）（目を覆う程度の高さ以上のものを目安）で遮蔽できるようにする。

○座席等の配置（次のいずれかを満たすこと）

- ※少人数の家族や日常的に接している少人数の知人等の同一グループ、介助者同席の高齢者・乳幼児・障害者等が同席する場合は除く。
- 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できるようにする。

○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）

- ※少人数の家族や日常的に接している少人数の知人等の同一グループ、介助者同席の高齢者・乳幼児・障害者等が同席する場合は除く。
- 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できるようにする。

○ビュッフェスタイル（次のいずれかを満たすこと）

- 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、取り分け用のトングや箸を共用とする場合は、手指の消毒を徹底する。
- 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。

- 卓上に共用調味料、ポット等を置く場合、これらを適時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、適時アルコールなどで清拭消毒する。
- 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。
- 大声での会話を避けるように注意喚起を行う。また、必要に応じ、店内のBGMの音量を低減する。
- 個室を使用する場合は、適時換気を行う。
- 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）が発生しないよう留意する。
- 咳エチケットを徹底する。

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・物品に触れた後、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。
- 休憩スペースでは常時換気を行い、必要に応じ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）を回避する。
- 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、共通のタオルを使用しない。
 - 共用物品や共用場所を、適時アルコールなどで清拭消毒する。
- ＜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
- 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し、作業後に手を洗う。

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。

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。

*** 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 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）