

## 感染防止対策に係る認証の基準（R4.9.21 改定）

### 必須項目

※認証を得るにはこちらの基準を全て満たす必要があります。

#### 1. 来店者の感染症予防

##### （1）入店・注文・支払い

1  店内入口に消毒設備を設置し、入場時に必ず、従業員が来店者に呼びかけ、手指消毒を実施する。

2  レジ等での会計時には、コイントレイを介した受け渡し、またはキャッシュレス決済を導入する。なお、現金等の受け渡し後には手指衛生を行う。

3  体調不調の場合に入店しないこと、こまめな手洗い・手指消毒、飲食時以外のマスク着用、咳エチケットの徹底を掲示や声かけなどで、呼びかける。

##### （2）食事・店内利用

4  座席については、距離の確保やパーティション等（アクリル板等）の設置により飛沫感染を防止できるように配置すること。

※パーティション等を設置する際には、空気の流れを阻害しないように留意すること。

##### （1）テーブル間の配置については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は、相互に対人距離が最低 1 m 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（目を覆う程度の高さ以上のものを目安）で遮蔽する。

##### （2）同一テーブルでの配置については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・障害者等が対面での着座を希望する場合は除く。

■ 真正面での着座配置をしない。座席の間隔を最低 1 m 以上確保できるよう配置する。

■ テーブル上にパーティション等を設置して遮蔽する。

(3) カウンターテーブルの席の配置についてはいずれかを満たすこと

■カウンターテーブルの席間は最低1m以上の間隔を確保する。

■カウンターテーブル上にパーティション等を設置して遮蔽する。

5  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する。 ※2時間程度を目安

6  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。

7  店内BGMの音量を低減させ、大声での会話をさけるとともに、お酌や回し飲み、スプーンや箸など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。

8  トイレ使用後は、手洗いや手指消毒を実施することを表示する。

## 2. 従業員の感染症予防

9  業務開始前に検温・体調確認を必ず行う。体調不良の場合には、出勤しないよう呼びかける。

10  感染した、もしくは感染疑いのある従業員（接触した相手が検査中の場合など）について、事業主に報告させるとともに、事業主は当該従業員が出勤しないよう徹底する。

11  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。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。

12  一定時間毎に、かつ、就業開始時や接客前、料理を取り分ける前、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、手指消毒や手洗いを実施する。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。

13  休憩スペースでは、マスクを着用し、一度に休憩する人数を減らし（可能であれば1人ずつ）、対面での食事や会話を避けるとともに、常時換気を行い、共用する物品は定期的に消毒する。

## 3. 施設・設備の衛生管理の徹底

14  換気を徹底する。

(1) 建築物衛生法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。

(2) 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

■換気設備により必要換気量（一人あたり毎時 30 m<sup>3</sup>）を確保すること。必要換気量が足りない場合は、入店者数を調整して一人あたりの必要換気量を確保するとともに、換気設備の清掃、整備等の維持管理を適切に行う。

■窓の開放による換気の場合は、1時間当たりの換気回数を2回以上確保するため、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。

■窓の開放による換気の場合で、特に寒冷期において、室温の維持（18度以上）及び湿度の維持（40%以上）のために、窓を十分に開けられない場合は、窓からの換気と併せて、可搬式空気清浄機を併用する。

15□共通のタオルを禁止し、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。

16□卓上の共用調味料、ポット等、他人と共用する物品や複数の人の手が触れる場所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利用者の入替時など定期的に清拭消毒する。

17□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て処理することとし、ゴミを回収する者はマスクや手袋を着用し、作業後、手袋を外した後も必ず手洗い手指消毒をする。

#### 4. 感染者発生に備えた対処方針

18□施設の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とともに、必要に応じ感染の可能性のある営業日など感染拡大防止のための情報を公表する。

19□感染リスクの早期把握のため、接触確認アプリ（COCOA）の利用を呼びかけるほか、上記以外の方法により、感染リスクの早期把握の仕組みを導入する。

## 推奨項目

※こちらは必須項目ではありませんが、感染防止対策を徹底するために推奨している項目です。

- 1  順番待ち等により列が発生する場合は、マスク着用の上、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・表示などを行う。
- 2  エレベーターや送迎車がある場合は、それぞれ人数制限を行う。また、送迎車については運転席と後部座席を透明アクリル板等で遮蔽する。
- 3  ビュッフェスタイルでは、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、一回の料理取り分け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トング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。
- 4  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、人と人の距離を保つなどにより、3つの密を避けるよう要請する。
- 5  個室を使用する場合は、常時換気（換気基準は「3. 施設・設備の衛生管理の徹底」のとおり）を行う。
- 6  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。
- 7  湿度 40% 以上 70% 以下を目安として、適度に加湿する。
- 8  各施設・事業者は、施設内のリスク評価をしたうえで、具体的な方法や手順、清掃・消毒の頻度、人と人との間隔の空け方などを定めたチェックリストを作成するとともに、当該チェックリストによる毎日の確認について公表する。
- 9  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。