

# 飲食店における感染防止対策に係る認証の基準

(令和5年3月13日改定版)

## 1 来店者の感染防止対策

### (1) 入店・注文・支払い

- 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、手指消毒を実施する。
- 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・表示等を行う。
- 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、下痢等の症状がある者は入店しないよう表示する。
- こまめな手洗い・アルコールによる手指消毒を要請する。
- 咳をする際に口元を覆うなど、咳エチケットを徹底するよう注意喚起を行う。

### (2) 食事・店内利用

- テーブル間の感染防止対策に取り組んでいる。(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のものを目安)で遮蔽できるようにする。

- 座席等の感染防止対策に取り組んでいる。(次のいずれかを満たすこと)
  - 真正面での着座配置をしないなど、座席の間隔を最低1m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できるようにする。※いずれにおいても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席の感染防止対策に取り組んでいる。(次のいずれかを満たすこと)
  - ※カウンターテーブルがある店舗のみが対象
  - 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設置して遮蔽できるようにする。※いずれにおいても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。

- ビュッフェスタイルの感染防止対策に取り組んでいる。(次のいずれかを満たすこと)
  - ※ビュッフェスタイルでの提供を行っている店舗のみが対象
  - 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 tong 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等で清拭消毒する。
- 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BGMの音量を低減する。

- 個室を使用する場合は、常時換気を行う。  
※個室がある店舗のみが対象
- 待合席や喫煙スペース等の店内の一箇所に利用者が集まるなど、3つの密が発生しないよう留意する。

## 2 従業員の感染防止対策

- 大声を出さないことを徹底する。
- 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・下痢等の症状がある場合は、出勤しないよう呼び掛ける。
- 感染した、もしくは感染が疑われる従業員が出勤しないよう徹底する。
- 定期的に、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、3密（密閉・密集・密接）を避ける。
- 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。
- 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・設備の衛生管理の徹底

- 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。

※ 建築物における衛生的環境の確保に関する法律

（建築物衛生法の対象外の施設は次のいずれかを満たすこと）

- 換気による感染防止対策に取り組んでいる。
  - 換気設備により必要換気量（1人あたり毎時30m<sup>3</sup>）を確保する。
  - 窓の開放による換気の場合は、適切な換気量の確保のため、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。

- 手洗い場等において、共通のタオルを使用しないこと。
- 共用物品や共用場所を、アルコールなどで、適時清拭消毒する。  
＜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対策を講じるとともに、保健所が利用状況を把握できない場合は、店名公表を含めた疫学調査に協力する。
- 感染が疑われる従業員は、検査結果判明まで出勤しないなど、感染拡大を防止する上で適切な行動を全従業員に徹底させる。

## アピール項目

認証の必須要件ではありませんが、事業者の自主的な取組としてアピールできる項目です。実施している項目にチェックを記入（☑）してください。

### 施設における衛生管理の徹底

- 二酸化炭素濃度（CO<sub>2</sub>）測定器を使用し、二酸化炭素濃度が1,000ppmを超えていないか確認している。
- 施設内の人が集まりやすい共用エリアについて、換気の詳細（換気回数や空気の流れ）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。

【必要換気量確保のために人数制限する場合】

換気量：m<sup>3</sup>/時÷30 m<sup>3</sup>/人・時＝人（必要換気量上の人数制限）