

③感染防止対策に係る認証の基準

岡山県飲食店感染防止対策第三者認証制度

必須項目

1～3の項目に分かれています。認証を受けるにはすべての項目に対応している必要があります。

※カウンターテーブル・ビュッフェスタイルでの対応がない場合等を除く。

「④対策チェックシート」に現在の対応状況（対応している；○、対応できていない；×）をご記入下さい。

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、入店時に必ず、従業員が来店者に呼びかけ、手指消毒を実施する。
（手指消毒はアルコール濃度 60～95%の消毒液等を推奨する。以下同じ。）
- ② 順番待ち等により列が発生する場合は、最低 1 m（マスク着用のない場合は 2 m）の来店者同士の対人距離を確保するための誘導または掲示等を行う。
- ③ レジ等での接客は、アクリル板、透明ビニールカーテン、パーティション（目を覆う程度の高さ以上のものを目安とする。以下同じ。）等で遮るほか、コイントレイでの受け渡し、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洗い・手指消毒を行う。
- ④ 発熱（例えば平熱より 1 度以上）や軽度であっても風邪症状（せきやのどの痛み等）、嘔吐・下痢等の症状がある者は入店しないよう掲示する。
- ⑤ 飲食時以外でのマスク着用を周知するとともに、定期的な手洗い・手指消毒をお願いする。

（２）食事・店内利用

- ① テーブル間の配置について、次のいずれかの基準を満たしている。
 - 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 1 m 以上確保できるよう配置する。背中合わせでの対人距離を 1 m 以上確保するのが難しい場合は、パーティション等の設置で対応する。
 - 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アクリル板(目を覆う程度の高さ以上のものを目安とする。以下同じ)、透明ビニールカーテン、パーティション等で遮る。
- ② 同一テーブルでの配置について、次のいずれかの基準を満たしている。
 - ※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席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る。
- ③ 滞在時間の制限や予約制の活用、整理券の配布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
- ④ 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。
- ⑤ 卓上の共用調味料・ポット等を置かないようにするか、これらを客入れ替え時や繁忙時間帯前後に消毒する。
- ⑥ 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掲示等で注意喚起を行う。
- ⑦ トイレ使用後は、手洗いや手指消毒を実施するようトイレ内に掲示する

(カウンターテーブルでの対応)

⑧ カウンターテーブルで飲食の提供を行っている。

○はい (○を記入し、⑨を回答) ○いいえ (×を記入し、⑨は回答不要 (空欄))

⑨ カウンターテーブルの席の配置について、次のいずれかの基準を満たしている。

○カウンターテーブルの席間は最低1 m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る。

(ビュッフェスタイルでの対応)

⑩ ビュッフェスタイルで食事の提供を行っている。

○はい (○を記入し、⑪を回答) ○いいえ (×を記入し、⑪は回答不要 (空欄))

⑪ ビュッフェスタイルでの提供では、次のいずれかの対策を行っている。

○利用者が一回の料理を取り分けるごとに新たな小皿を使用するとともに、飛沫がかからないようにカバーを設置する等食品・ドリンクを保護し、取り分け時はマスク、使い捨て手袋等の着用及び取り分け用の tong や箸を共有としないことを徹底する。

○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。

2 従業員の感染症予防

- ① 常にマスクを着用する。(大声での会話を避ける。)
- ② 業務開始前に検温・体調確認を行う。発熱 (例えば平熱より1度以上) や軽度であっても風邪症状 (せきやのどの痛み等)、嘔吐・下痢等の症状がある場合には、勤務させない。
- ③ 感染した、もしくは感染疑いのある従業員、濃厚接触者として判断された従業員の就業は禁止する。
- ④ 定期的に、かつ、就業開始時や共用場所・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。
- ⑤ 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。
- ⑥ 休憩スペースでもマスクを着用し、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。

3 施設・設備の衛生管理の徹底

- ① 建築物衛生法の対象施設である。
○はい (○を記入し、②を回答) ○いいえ (×を記入し、③を回答)
- ② 建築物衛生法の対象施設 (特定建築物) 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。
- ③ 建築物衛生法の対象外の施設では、次のいずれかの基準を満たしている。
○換気設備により必要換気量 (一人あたり毎時 30 m³) 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) する等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、協力をお願いする。

【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

【特定建築物】・・・次の（１）～（３）のすべてに該当すること

（１）建築基準法に定義された建築物であること。

（２）１つの建築物において、次に掲げる特定用途の１又は２以上に使用される建築物であること。

特定用途：興行場、百貨店、集会場、図書館、博物館、美術館、遊技場、店舗、事務所、学校（研修所を含む。）、旅館

（３）１つの建築物において、特定用途に使用される延べ面積が、3,000 平方メートル以上であること。

- ④ 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。
ハンドドライヤー設備は、メンテナンスや清掃等の契約等を確認し、アルコール消毒等の適切な清掃方法により定期的に清掃されていることを確認する。
- ⑤ 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等定期的に拭き取り消毒する。
＜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 等
- ⑥ ゴミを回収する者はマスクや手袋を着用し、作業後、必ず手を洗う。
- ⑦ 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。

努力項目

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事項です。
実施している項目にチェックを記入(☑)して下さい。

１ 食事・店内利用

- ① 個室を使用する場合は、十分な換気（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。
- ② トイレの蓋を閉めて汚物を流すように表示する。
- ③ トイレの出入り口に手指消毒設備を設置する。
- 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、人と人との距離を保つ等により、３つの密を避けるようお願いする。 ※複数室ある場合、喫煙スペースごとに制限
- ⑤ 店内 BGM の音量を低減させ、大声での会話を避けるように口頭または掲示で注意喚起を行う。
- ⑥ マスクを持っていない来店者に備えて、提供できるマスクを用意する。

2 従業員の感染症予防

- ① 利用者からの注文の受付や料理提供にあたっては、ゴーグル、フェイスシールド等を着用する。
- ② 休憩スペースでは 十分な換気（換気基準は「3. 施設・設備の衛生管理の徹底」のとおり）を行い、共用する物品は定期的に消毒する。
- ③ 従業員の着衣は当該日業務終了後等こまめに洗濯する。

3 施設・設備の衛生管理の徹底

- ① 湿度 40～60%を目安として、適度に加湿する。
- ② 換気を徹底するにあたり、CO2 センサーの使用等により、換気状況の把握に努めている。
- ③ 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等）をわかりやすく図示している。
- ④ 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等①から③以外の工夫・整備を行う。

【具体的な取組の内容】

例) 入店と退店の動線を分別している。

4 チェックリストの作成・公表

- ① 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等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。

5 感染者発生に備えた対処方針

- ① 感染リスクの早期把握のため、国が提供する濃厚接触通知アプリの利用をルール化ないし奨励する。
- ② 「もしサポ岡山」の QR コードの読み取りをお願いしている。
（口頭またはポスターやメニューへ掲示する。）
- ③ 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。

【具体的な取組の内容】

例) 来店者名簿（氏名・連絡先）の保管