

感染症予防対策に係る基準（飲食業）

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、入場時等に必ず、従業員が来店者に呼びかけ、手指消毒を実施する。
- 順番待ち等により列が発生する場合は、最低1m（マスク着用のない場合は2m）の来店者同士の対人距離を確保するための誘導などを行う。
- 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、パーティションなどで遮蔽（これらを毎日清拭もしくは消毒する。ただし、スプレー消毒はふき取りを必ず実施。）するほか、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。
- 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（せきやのどの痛みなど）、嘔吐・下痢等の症状がある者は入場しないよう表示する。
- 飲食時以外はマスク着用を周知するとともに、定期的な手洗い・手指消毒を要請する。
- 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1m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、アクリル板、透明ビニールカーテン、パーティション等（目を覆う高さ以上のものを目安。以下同じ。）で遮蔽する。（これらをお客様が入れ替わる際に消毒する。ただし、スプレー消毒はふき取りを必ず実施。）

【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1m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。
-

【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 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蔽する。

-
- 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する。※2時間程度を目安
 - 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。

【ビュッフェスタイルでは、いずれかを満たすこと】

- 利用者が一回の料理取り分け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など食品・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。

-
- 卓上の共用調味料、ポット等の設置を避けるか、これらを客入れ替え時に消毒する。
 - お酌や回し飲みは避けるように注意喚起を行う。
 - 店内 BGM の音量を低減させ、大声での会話を避けるように注意喚起を行う。
 - 咳エチケットを徹底するよう注意喚起を行う。
 - 歌う、合唱することを避けるよう注意喚起を行う。
(カラオケがある飲食店を認証店舗の対象から除外するものではありません。みんなで合唱することをご遠慮いただくものです。なお、カラオケのある飲食店については業界団体が示す「歌唱を伴う飲食の場における新型コロナウイルス感染拡大予防ガイドライン」を遵守することが認証条件です。)
 - 個室を使用する場合は、常時換気を行う。
 - トイレの蓋がある場合は、蓋を閉めて汚物を流すように表示する。
 - トイレ使用後は、手洗いや手指消毒を実施するよう表示する。

2. 従業員の感染症予防

- マスク・着用を遵守する。必要に応じてフェイスシールドを着用する。
- 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（せきやのどの痛みなど）、嘔吐・下痢等の症状がある場合には、出勤を停止させる。
- 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。

- 定期的に、かつ、就業開始時や他者の接触が多い場所・物品を触れた後、清掃後、トイレ使用後に、手指消毒や手洗いを実施する。
- 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。
- 休憩スペースでは、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、共用する物品は定期的に消毒する。
- 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

- 単独で建築物衛生法の対象となる店舗については、法に基づく空気環境の調整に関する基準を満たされているか確認し、満たされていない場合は、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については、下記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30m³）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。
- 窓の開閉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。
- 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。（ハンドドライヤーの使用は問題なし）
- 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。

<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など

【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り組みとしてアピールできる事項です。

- 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などの工夫・整備を行う。

【具体的な取り組みの内容】

- 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。
- 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。

4. チェックリストの作成・公表

- 各施設・事業者は、施設内のリスク評価をした上で、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。

5. 感染者発生に備えた対処方針

- 店内入口等に「はままつLINEコロナ身守りシステム」のQRコードを掲示する。
- 施設の従業員の感染が判明した場合、保健所の指示・調査等に誠実かつ積極的に対応・協力して、当該施設からの感染拡大防止策を講じる。
- 保健所が行う積極的疫学調査の結果、感染者が当該施設を利用していたことが判明した場合、保健所の助言・指示等に誠実かつ積極的に対応・協力して、当該施設を媒介した感染拡大を防止する対策を講じる。
- 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を徹底するための研修機会を提供する。

【アピール項目】

- 感染リスクの早期把握のため、従業員に対し、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。
- 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。

【具体的な取り組みの内容】