

岩手県飲食店新型コロナ感染対策認証基準

【来店者の感染症予防】

(入店・支払い)

- 1 店内入口に消毒液を設置し、来店者に対して必ず手指消毒を要請する。
- 2 順番待ち等により列が発生する場合は、来店者へのマスク着用と併せて、最低1mの対人距離を確保することを誘導・表示する。
- 3 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。
- 4 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、パーティション等で仕切るほか、コイントレイを介した受け渡し、又はキャッシュレス決済を導入する。なお、現金等の受け渡しを行った場合には、その都度手指消毒を行う。
- 5 送迎車がある場合は、乗車人数を制限し、送迎車の運転席と後部座席をアクリル板・透明ビニールカーテン等で仕切る。

(食事・店内利用)

- 6 飲食時以外のマスクの着用について表示及び声がけを行っている。
- 7 [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を、アクリル板（目を覆う程度の高さ以上のものを目安。以下同じ。）、透明ビニールカーテン、パーティション等で仕切る。
 - ・ 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1m以上確保できるよう配置する。
- 8 [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・障がい者等が対面での着座を希望する場合は除く。
 - ・ テーブル上にアクリル板等を設置して仕切る。
 - ・ 真正面での着座配置をしない。座席の間隔を1m以上確保できるよう配置する。
- 9 [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上にアクリル板等を設置して仕切る。
 - ・ カウンターテーブルの座席は1m以上の間隔を確保する。
- 10 大皿は避け、料理を個々に提供する、又は従業員が取り分ける。

- 11 [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・ドリンクを保護する。取り分け時はマスクの着用を要請し、使い捨て手袋等の着用、又は取り分け用の tong や箸をこまめに交換することを徹底する。
 - ・料理を小皿に盛って提供するか、従業員が料理を取り分ける。
- 12 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清拭消毒する。
- 13 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表示等により注意喚起を行う。
- 14 大声での会話を避けるように表示等により注意喚起を行う。また、店内に BGM を流す場合は、音量を低減させる。
- 15 個室を使用する場合は、十分な換気（後述の方法に準ずること）を行うとともに、利用者への換気の協力について表示する。
- 16 トイレの蓋を閉めて汚物を流すことや、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。
- 17 [カラオケを利用する場合についてはいずれかを満たすこと]
- ・カラオケの利用は当面の間自粛する。
 - ・カラオケ利用時にマスクを着用するよう要請し、カラオケマイクは利用者が変わる都度清拭消毒を行う。

【従業員の感染症予防】

- 18 常にマスクを着用し、大声での会話を避ける。
- 19 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。
- 20 感染した、又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。
- 21 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、手指消毒や手洗いを実施する。
- 22 休憩スペースを使う場合は、十分な換気（後述の方法に準ずること）を行うとともに、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。
- 23 従業員のユニフォームや衣服はこまめに洗濯する。

【施設・設備の衛生管理の徹底】

24 [建築物衛生法※対象施設]

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（昭和45年法律第20号）

25 [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]

- ・窓の開放による換気の場合は、1時間あたりの換気回数を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を表示し、協力を要請する。
- ・換気設備等により二酸化炭素濃度が1000ppm以下に抑えられている状態を確保する。
二酸化炭素濃度が1000ppmを超える場合は、ドアを開放する、入店者数を調整する等により、適切な状態を確保する。

26 共用のタオルを禁止し、ペーパータオルを設置するか、又は個人のタオル等の使用を促す。

27 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こまめに清拭消毒する。

<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、アクリル板、透明ビニールカーテン、パーティションなど

【感染者発生に備えた対処方針】

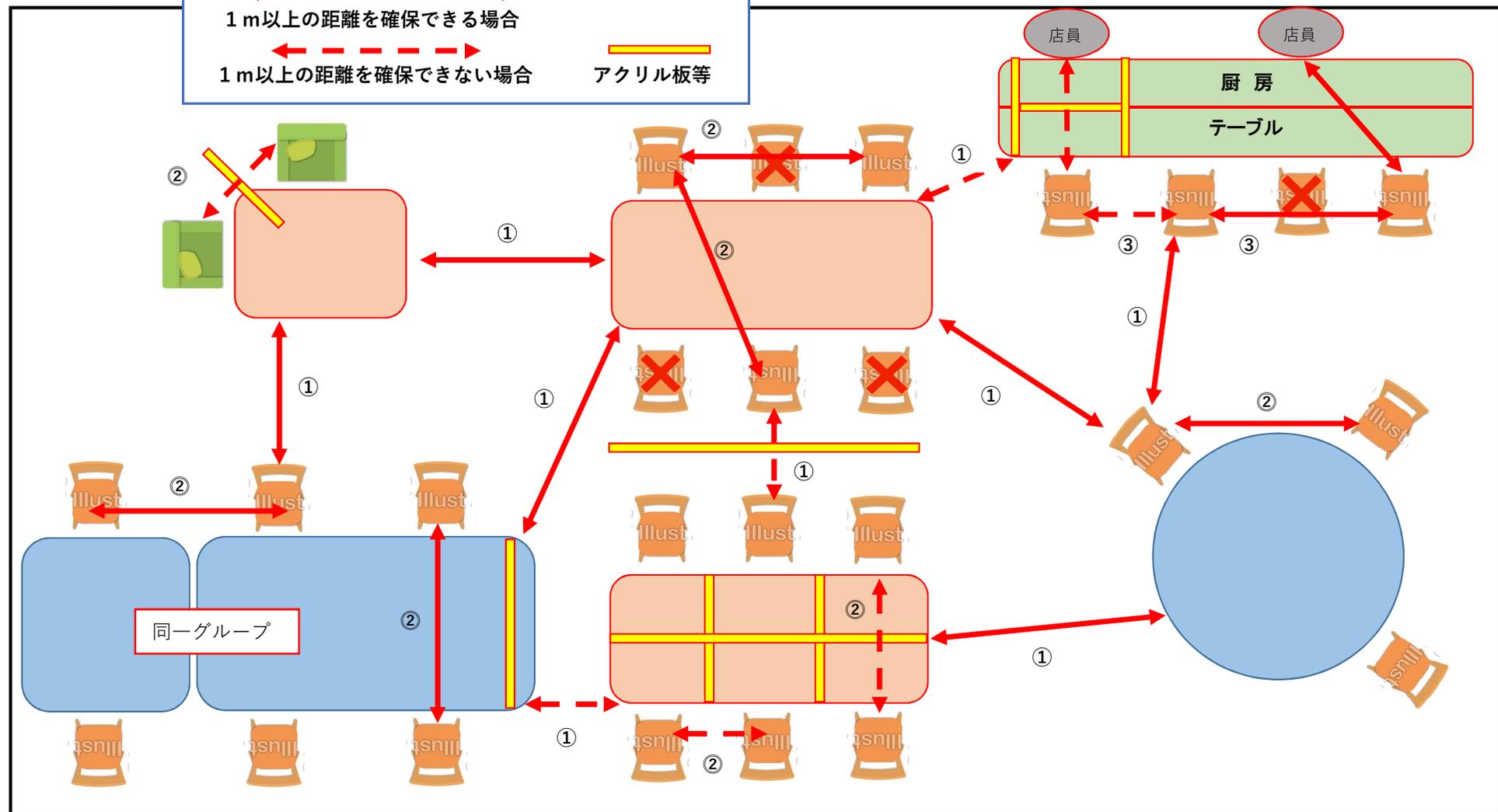
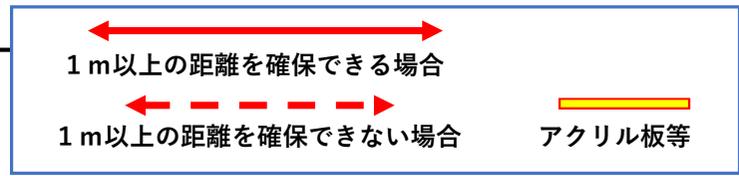
28 保健所が行う疫学調査に協力するため、来店者名簿（氏名、電話番号等（代表者のみ可））への記入を要請するとともに、当該名簿を1か月間保管する。

【アピール項目】

- 入店時の体温確認や、体調の聞き取りを実施
- 距離が確保できる場合であっても、アクリル板等を設置
- 二酸化炭素濃度測定器（CO₂センサー）の設置
- HEP Aフィルター付き空気清浄機の稼働
- 換気機能付きエアコンの設置
- （）
- （）

別 図

参考：テーブル・座席配置図



- ① テーブル・カウンター間の距離
- ② 同一グループのテーブル席の配置
- ③ テーブル・カウンター席の配置