

あおもい飲食店感染防止対策認証基準

1. 来店者の感染症予防

(1) 入店・注文・支払

NO	基準項目
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	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・表示などを行う。
3	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。なお、現金等の受け渡し後には手指衛生を行う。
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。
5	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。

(2) 食事・店内利用

NO	基準項目
6	テーブル間の配置についてはいずれかを満たすこと
	① 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以上確保できるよう配置する。
	② 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）、透明ビニールカーテン、パーティション等で遮蔽する。
7	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。
	① 真正面での着座配置をしない。座席の間隔を最低1m以上確保できるよう配置する。
	② テーブル上にパーティション等を設置して遮蔽する。
8	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
	① 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。
	② 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。
9	ビュッフェスタイルではいずれかを満たすこと
	① 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トングや箸を共有としないことを徹底する。
	② 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。
10	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
11	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。
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注意喚起を行う。
14	店内BGMの音量を低減し、大声での会話を避けるように注意喚起を行う。
15	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。
16	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。

NO	カラオケの使用の基準項目
17	歌唱時にマスクを着用するよう要請する。
18	マイクは都度消毒液（消毒用アルコール等）で清拭する。
19	デュエット時などを含め、1m以上の対人距離を確保することを要請するか、又はアクリル板等のパーティションによる仕切りを設置する。
20	ステージで歌う場合、客席とステージの距離を2m以上確保するか、又はアクリル板等のパーティションによる仕切りを設置する。

2. 従業員の感染症予防

NO	基準項目
21	常にマスクを着用し、咳エチケットを徹底する。大声での会話を避ける。
22	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。
23	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。
24	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。
25	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。
26	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、対面での食事や会話を避ける。
27	休憩スペースでは常時換気（換気基準は「3. 施設・設備の衛生管理の徹底」のとおり）を行い、共用する物品は定期的に消毒する
28	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

NO	基準項目
29	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についてはいずれかを満たすこと
30	① 換気設備により必要換気量（一人あたり毎時30m ³ ）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。
	② 窓の開放による換気の場合は、1時間当たりの換気回数2回以上を確保するため、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。
31	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。
32	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>

4. チェックリストの作成・公表

NO	基準項目
33	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（壁への掲示等）する。

5. 感染者発生に備えた対処方針

NO	基準項目
34	施設の従業員の感染が判明した場合、保健所の求めに応じて情報を提供する。
35	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、保健所の求めに応じて情報を提供する。
36	感染者の発生に備え、利用者に氏名、電話番号、体調確認に係るアンケートを実施し、1ヶ月間（可能な限り3ヶ月間）保管する。

～～感染防止対策36項目の基準を満たして、安心安全な経営を心掛けましょう。～～

※店舗によっては、当てはまらない項目もありますが、調査の際に確認いたします。