

飲食業事業者版 みえ安心おもてなし施設認証基準

全申請者必須項目 25項目

推奨項目(★) 1項目

記入方法

- ・□にチェックを入れるか、塗りつぶしてください。
- ・○は択一式です(該当する方にチェックを入れるか塗りつぶしてください)。

R4.10.24改定

R5.2.8改定

R5.3.13改定

- ・全ての申請者が対象となる項目：1～26
- ・歌唱を伴う飲食店(社交飲食業を含む)が対象となる項目：27～31
- ・社交飲食業が対象となる項目：32～34

1. 来店者の感染症予防

(1) 入店・注文・支払

(入口での消毒)

- 1 店内入口に消毒設備を設置し、入場時等に、手指消毒を実施するよう従業員が来店者に呼びかけている。

(順番待ち等の対人距離)

- 2 順番待ち等により列が発生する場合は、来店者同士が触れ合わない程度の間隔を確保している。

(具体的な方法)

- 足下誘導シールの使用 注意喚起の案内表示
 その他()

(支払)

- 3 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衛生を行っている。

(利用者の発熱等)

- 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に表示している。

(注意喚起)

- 5 以下のような注意喚起を全て行っている。

- 定期的な手洗い・手指消毒
- 咳エチケットの徹底

(2) 食事・店内利用

(異なるグループ間の対人距離)

- 6 異なるグループ間の対人距離の確保を行っている。

(具体的な方法)

[テーブル間] ※次のいずれかを満たすこと

- 異なる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に配置している。
 異なるグループが使用するテーブルの間を、パーティション等(アクリル板、ビニールカーテン等、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している。

[カウンター] ※次の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1m以上の間隔を確保している。
 カウンターテーブル上にパーティション等(アクリル板、ビニールカーテン等、目を覆う程度の高さ以上のものを目安)を設置して遮蔽できるようにしている。

7	<p>(グループ内の対人距離)</p> <p><input type="checkbox"/> グループ内の対人距離の確保を行っている。 ※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・障がい者等が同席する場合を除く。</p> <p>(具体的な方法)</p> <p>[テーブル間] ※次のいずれかを満たすこと</p> <p><input type="checkbox"/> 真正面での着座配置をしないなど、座席の間隔を1m以上確保できるよう配置している。</p> <p><input type="checkbox"/> テーブル上にパーティション等(アクリル板、ビニールカーテン等、目を覆う程度の高さ以上のものを目安)を設置して遮蔽できるようにしている。</p> <p>[カウンター] ※次のいずれかを満たすこと</p> <p><input type="checkbox"/> カウンターテーブルの席間は最低1m以上の間隔を確保している。</p> <p><input type="checkbox"/> カウンターテーブル上にパーティション等(アクリル板、ビニールカーテン等、目を覆う程度の高さ以上のものを目安)を設置して遮蔽できるようにしている。</p>
8	<p>(ビュッフェスタイルへの対応)</p> <p><input type="radio"/> ビュッフェスタイルでの提供を行っている。</p> <p><input type="radio"/> ビュッフェスタイルでの提供はしていない。</p> <p><input type="checkbox"/> ビュッフェスタイルでの提供を行っている場合、次の対策を行っている。</p> <p>(具体的な方法) ※次のいずれかを満たすこと</p> <p><input type="checkbox"/> 一回の料理取り分けごとに新たな小皿を使用し、取り分け用の tong や箸を共用とする場合は、手指の消毒を徹底している。</p> <p><input type="checkbox"/> 小皿に盛って提供している。</p> <p><input type="checkbox"/> 従業員が取り分けている。</p>
9	<p>(卓上の共用品)</p> <p><input type="checkbox"/> 卓上に共用調味料、ポット等を置く場合、これらを適時消毒している。</p>
10	<p>(注意喚起)</p> <p><input type="checkbox"/> 以下のような注意喚起を全て行っている。 ※必要に応じ、店内のBGMを音量を低減している。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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 ● 大声での会話を避ける
11	<p>(個室での対応)</p> <p><input type="radio"/> 個室あり <input type="radio"/> 個室なし</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p>
12	<p>(密集の防止)</p> <p><input type="checkbox"/> 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している。</p>
2. 従業員の感染症予防	
13	<p>(検温・体調確認)</p> <p><input type="checkbox"/> 業務開始前に検温・体調確認を行っている。 ※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場合には、出勤しないように呼びかけている。</p>
14	<p>(大声の回避)</p> <p><input type="checkbox"/> 大声を出さないことを徹底する。</p>
15	<p>(出勤自粛)</p> <p><input type="checkbox"/> 感染した、もしくは感染疑いのある従業員が出勤しないように徹底している。</p>
16	<p>(定期的な手指消毒等)</p> <p><input type="checkbox"/> 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している。</p>
17	<p>(休憩スペース)</p> <p><input type="radio"/> 従業員用の休憩スペースあり <input type="radio"/> 従業員用の休憩スペースなし</p> <p><input type="checkbox"/> 休憩スペースでは、必要に応じ一度に休憩する人数を減らすなど、密を回避する。また、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、共用する物品を定期的に消毒している。</p>
18	<p>(ユニフォーム)</p> <p><input type="checkbox"/> 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している。</p>

3. 施設・設備の衛生管理の徹底

(適切な換気)

- 19 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）の対象の施設か。
○ 対象施設である ○ 対象施設ではない
※いずれの場合でも、パーティション等を設置する際には空気の流れを阻害しないよう留意する。
- 建築物衛生法の**対象施設**である場合は、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。
 - 建築物衛生法の**対象外施設**である場合は、次の対策を行っている。
(具体的な方法) ※次の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）を確保している。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っている。
 - 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っている。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、協力を要請している。

(★換気の見える化)

- 20 ★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推奨する事項です。
- 次のいずれかを行っている。
(具体的な方法)
 - CO₂センサー（二酸化炭素濃度計）の使用等により、換気状況の把握に努めている。
 - 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など）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、エリア内での一人あ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。

(加湿)

- 21 湿度40%以上70%以下を目安として、適度に加湿している。

(共通のタオル)

- 22 共通のタオルを使用していない。

(定期的な清拭消毒)

- 23 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等を用いて適時清拭消毒している。
- <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

(ゴミの処理)

- 24 食品残さ、鼻水や唾液などが付着した可能性があるゴミ、リネン類、おしぼり等は、ビニール袋に密閉して処理し、作業後に手を洗っている。

4. 感染者発生に備えた対処方針

(従業員への周知)

- 25 感染疑い時などに検査を受けた際は、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従業員に周知している。

(従業員又は利用者の感染時の対応)

- 26 従業員又は利用者の感染が判明した場合、以下の対応を行う。
- 保健所の指示・調査等がなされた際は、必要な対応・協力をを行い、感染拡大を防止する対策を講じる。
 - 必要に応じ感染の可能性のある営業日など感染拡大防止のための情報を公表する。

(注) 業種別ガイドラインが見直された場合などに認証基準を見直すことがあります。

飲食業事業者版 みえ安心おもてなし施設認証基準

- ・全ての申請者が対象となる項目：1～26
- ・歌唱を伴う飲食店（社交飲食業を含む）が対象となる項目：27～31

5. 歌唱を伴う飲食店	
27	(歌唱に際しての対人距離) <input type="checkbox"/> 歌唱に際して、対人間の距離をできるだけ2m以上とり、とれない場合は、真正面で着座しないなど、座席の間隔をできるだけ1m以上確保するよう理解してもらう。
28	(個室への案内) <input type="checkbox"/> カラオケボックスにおいて、部屋への案内は家族等の特定の利用者毎に行っている。その場合も、十分な身体的距離を確保することができない場合は分散利用を促している。
29	(特定の場所への滞留の回避) <input type="checkbox"/> 受付などの特定の場所の前に、大勢の人が滞留しないための措置を講じている。
30	(共用部での注意喚起) <input type="checkbox"/> 利用者が廊下など共用部で大声を出したり、飲食等をしないよう、注意喚起を行っている。
31	(カラオケマイク等の消毒) <input type="checkbox"/> カラオケマイク、リモコン、タブレット端末、カラオケ機器、インターフォン等の定期的な消毒を行っている。

(注) 業種別ガイドラインが見直された場合などに認証基準を見直す場合があります。

飲食業事業者版 みえ安心おもてなし施設認証基準

- ・全ての申請者が対象となる項目：1～26
- ・歌唱を伴う飲食店（社交飲食業を含む）が対象となる項目：27～31
- ・社交飲食業が対象となる項目：32～34

6. 社交飲食業

- | | |
|----|--|
| 32 | (従業員のテーブル移動時の注意)
<input type="checkbox"/> 従業員はテーブル移動時やグラス等を手渡す際は、手指消毒を行っている。 |
| 33 | (デュエット等)
<input type="checkbox"/> 利用者の横に着いて一緒にカラオケやダンス等を行うなどの接客は距離を確保して実施している。 |
| 34 | (ダンス、ショー等)
<input type="checkbox"/> 利用者の近距離で行うライブ、ダンス、ショー、シャンパンコールなどは必要な感染対策のもと実施している。実施せざるを得ない場合は、人が密集しないよう、人数の制限や客席とステージの距離（原則2m）の確保を行っている。 |

(注) 業種別ガイドラインが見直された場合などに認証基準を見直す場合があります。