

観光事業者版「みえ安心おもてなし施設認証基準」

【土産物店】



- ・ 必須：22項目
 - ・ 選択：10項目
- (令和5年3月13日改定)

観光事業者版みえ安心おもてなし施設認証基準【土産物店：必須22項目】

○主に来店者の感染症予防

(1) 入店・支払

基準項目	説明・具体的な方法例
1 <input type="checkbox"/> 発熱や体調不良等がある場合は、来店しないよう要請している。 (具体的な方法：)	・具体的な方法例：①入口での掲示 ②従業員による呼びかけ ③ホームページでの告知 ④アナウンス放送による呼びかけ
2 <input type="checkbox"/> 店内入口に消毒設備を設置し、入店時等に手指消毒を実施するよう要請している。 (具体的な方法：)	・店内入口にアルコール消毒液等を設置してください。 ※可能であればアルコールアレルギーの方への配慮もお願いします。 ・具体的な方法例：①掲示物や立看板による掲示 ②アナウンス放送による呼びかけ
3 <input type="checkbox"/> 列が発生する場合は来店者同士の対人距離を確保している。 (具体的な方法：)	・順番待ち等により列が発生する場合、可能な範囲での対人距離を確保してください。 ・具体的な方法例：①掲示物や立看板による注意喚起 ②アナウンス放送による注意喚起 ③足元誘導シールの使用
4 <input type="checkbox"/> レジ等での長時間継続的な対面接客時に飛沫感染防止対策を行っている。 (具体的な方法：)	・具体的な方法例：①アクリル板の設置 ②透明ビニールカーテンの設置 ③社会的距離（2m以上）の確保
5 <input type="checkbox"/> 支払い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。	
6 <input type="checkbox"/> 基本的な感染防止対策について注意喚起を行っている。 (具体的な方法：)	・ここでの基本的な感染防止対策は、定期的な手洗い・手指消毒、咳エチケットの徹底を言います。

【土産物店:必須】

(2) 店内利用

基準項目	説明・具体的な方法例
<p>7 <input type="checkbox"/> 店内の密を回避する対策を行っている。</p> <p>(具体的な方法：)</p>	<p>・店舗の規模や立地条件などの実情に応じ、店内の人の密集を避けるための対策を行ってください。</p> <p>・具体的な方法例①混雑につながるような販売促進策の自粛 ②事前の買物リスト作成等による滞留時間短縮の呼びかけ ③混雑時間帯に関する情報提供（オフピークタイムでの来店呼びかけ） ④混雑時の入店制限のほか、店舗・施設などで混雑や待ち列が生じる可能性がある場合は入店者の分散化が図られる方法等を検討</p>
<p>8 <input type="checkbox"/> 購入しない品物への接触をできるだけ避けるよう来店者に要請している。</p> <p>(具体的な方法：)</p>	<p>具体的な方法例：①掲示物や立看板による注意喚起 ②アナウンス放送による注意喚起 ③従業員による呼びかけ</p>

○主に従業員の感染予防

基準項目	説明・具体的な方法例
<p>9 <input type="checkbox"/> 従業員と常に連絡がとれるようにしている。</p>	<p>・家族のみで事業を行っている場合等も、準じた扱いをしてください。</p>
<p>10 <input type="checkbox"/> 従業員の体温・体調をチェックしている。</p> <p>(具体的な方法：)</p>	<p>・従業員に発熱（例えば平熱より1度以上）や風邪症状（せきやのどの痛みなど）がある場合は、出勤停止（自宅待機または帰宅）させてください。 （家族のみで事業を行っている場合等も、準じた扱いをしてください。）</p> <p>・従業員が、体調が優れない時に申し出しやすい環境作りに努めてください。</p> <p>・具体的な方法例：①業務開始前に検温・体調確認を実施</p>
<p>11 <input type="checkbox"/> 大声での会話を避けている。</p>	

【土産物店：必須】

<p>12 <input type="checkbox"/> 手指消毒や手洗いを徹底している。</p>	<p>・定期的に手指消毒や手洗いを実施するとともに、就業開始時や休憩室の利用前後、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してください。</p>
<p>13 <input type="checkbox"/> 接客にあたっては、対人距離確保等の感染対策を行っている。 (具体的な方法：)</p>	<p>・カウンター越しの接客対応も含みます。 ・具体的な方法例：①来店者の正面に立たないように注意し、対人距離をできるだけ1m以上確保する。 ②距離を確保できない場合は、アクリル板等で遮蔽する。</p>
<p>14 <input type="checkbox"/> ユニフォームや衣服はこまめに洗濯している。</p>	

○店舗における感染症予防

基準項目	説明・具体的な方法例
<p>15 <input type="checkbox"/> 十分に換気を行っている。 (具体的な方法：)</p>	<p>・具体的な方法例：①窓の開放により行っている。 ②機械換気により行っている。 ※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してください。 ※窓の開放による場合、複数の窓がある場合は二方向の窓を開け、窓が一つの場合はドアも開けることにより、空気の流れをつくってください。 また、1時間に2回以上、数分程度換気してください。 ※機械換気による場合、一人あたり毎時30m³以上の換気量を確保してください。換気量は、換気設備の取扱説明書等で確認するか、設置業者等に問い合わせてください。 (建築物衛生法(通称：ビル管理法)の「空気環境の調整に関する基準」に適合していれば、この必要換気量を満たすことになると考えられます。) ※詳しくは、厚生労働省作成『「換気の悪い密閉空間」を改善するための換気の方法』を参照してください。 ※冬場は、厚生労働省作成『冬場における「換気の悪い密閉空間」を改善するための換気の方法』を参考に、室温の低下による健康影響の防止との両立を適切に行ってください。</p>

【土産物店：必須】

<p>16 <input type="checkbox"/> 他人と共用する物品や複数の人の手が触れる設備等を、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定期的に清掃・清拭消毒している。</p>	<p>・他人と共用する物品や複数の人の手が触れる設備等とは、テーブル、椅子、ドアノブ、照明のスイッチ、コイントレイ、券売機、蛇口、手すり、ドリンクバーのボタン、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、トイレの便座や洗浄レバー などです。</p> <p>※『新型コロナウイルスの消毒・除菌方法について』（厚生労働省・経済産業省・消費者庁 特設ページ）を参考にしてください。</p>
<p>17 <input type="checkbox"/> ゴミを回収する際にビニール袋に密閉し、飛散しないよう対策するとともに、作業後に手を洗っている。</p> <p>(具体的な方法：)</p>	<p>・食品残さ、鼻水や唾液などが付着した可能性のあるゴミ、おしぼり等は、飛散しないようにし、作業後に手を洗ってください。</p>

○取組の見える化等

基準項目	説明・具体的な方法例
<p>18 <input type="checkbox"/> 掲示物やホームページ等で、感染防止対策を講じていることを周知している。</p>	

【土産物店:必須】

○感染疑いがある場合の対応

(1) 来店者に感染疑いがある場合等の対応

基準項目	説明・具体的な方法例
19 □ 来店者に感染疑いがある場合、「受診・相談センター」へ連絡するよう案内している（従うこととしている）。	・感染疑いがある場合は、来店者から「受診・相談センター」へ連絡するよう案内してください。

(2) 従業員に感染疑いがある場合等の対応

基準項目	説明・具体的な方法例
20 □ 従業員が発熱・風邪症状・体調不良の場合は、出勤停止（自宅待機または帰宅）させている。 （具体的な方法：)	・従業員が発熱や軽度であっても風邪症状（せきやのどの痛みなど）、体調不良（倦怠感など）がある場合には、出勤停止（自宅待機または帰宅）としてください。（家族のみで事業を行っている場合等も、準じた扱いをしてください。） ・具体的な方法例：①発熱等の対応方法について従業員に周知 ②発熱等の対応方法にかかるマニュアルを策定
21 □ 従業員が感染もしくは感染疑いがある場合は、就業を禁止している。 （具体的な方法：)	・家族のみで事業を行っている場合等も、準じた扱いをしてください。 ・具体的な方法例：①感染等の対応方法について従業員に周知 ②感染等の対応方法にかかるマニュアルを策定
22 □ 従業員が発熱・風邪症状・体調不良、感染疑いがある場合の対応を従業員に周知徹底している。	・家族のみで事業を行っている場合等も、準じた扱いをしてください。

観光事業者版みえ安心おもてなし施設認証基準【土産物店：選択10項目】

基準項目	説明・具体的な方法例
<p>○ 試食販売あり ○ 試食販売なし 【該当する場合は「1～3」をチェックしてください】</p>	
<p>1 <input type="checkbox"/> 販売員が基本的な感染防止対策を行っている。</p>	<p>・ここでの基本的な感染防止対策とは、対人距離の確保、大声での呼び込みをしないことを言います。</p>
<p>2 <input type="checkbox"/> 試食する来店者に対し感染防止対策を呼びかけている。</p>	<p>・ここでの感染防止対策とは、試食中は会話を控えること、飲食前後の手指消毒、対人距離の確保のことを言います。</p>
<p>3 <input type="checkbox"/> 試食の提供について、感染防止対策を行っている。</p>	<p>・具体的な方法例：①試食前後の手指のアルコール消毒を来店者に周知する。 ②試食品は試食用の容器などに小分けし、カバーしたうえでトレーなどに置いて提供する。 ③試食後に速やかに容器を廃棄できるようゴミ箱を配置する。</p>

【土産物店：選択】

<p>○ イートインスペースあり ○ イートインスペースなし 【該当する場合は「4～5」をチェックしてください】</p>	
<p>4 <input type="checkbox"/> 利用者に対し感染防止対策を要請している。 (具体的な方法：)</p>	<p>・利用者に対し、少人数の家族等を除き対面での食事を避けることや、大声での会話を避けることを要請してください。 ・具体的な方法例：①掲示物や立看板による要請 ②アナウンス放送による要請 ③従業員による呼びかけ</p>
<p>5 <input type="checkbox"/> テーブル・イス等の清掃又は消毒を実施している。</p>	
<p>○ ハンドドライヤーあり ○ ハンドドライヤーなし 【該当する場合は「6」をチェックしてください】</p>	
<p>6 <input type="checkbox"/> ハンドドライヤー、共通のタオル等の使用に関し、適切に対応している。 (具体的な方法：)</p>	<p>・具体的な方法例：①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で、アルコール消毒その他適切な清掃方法により定期的に清掃されていることが確認できる場合には、使用可能とします。 ②共通のタオルの使用を禁止し、代わりにペーパータオル等を設置するか、個人用のタオルを用意（宿泊客が各自のタオルを使用）。</p>
<p>○ 従業員用休憩スペースあり ○ 従業員用休憩スペースなし 【該当する場合は「7～9」をチェックしてください】</p>	
<p>7 <input type="checkbox"/> 従業員が休憩スペースを利用する際、基本的な感染防止対策を行っている。</p>	<p>・ここでの基本的な感染防止対策とは、利用人数制限などによる対人距離確保（できるだけ1 m以上）、対面で食事や会話をしないことを言います。</p>

【土産物店：選択】

<p>8 <input type="checkbox"/> 十分な換気を行っている。</p> <p>(具体的な方法：)</p>	<p>・具体的な方法例：①窓の開放により行っている。 ②機械換気により行っている。</p> <p>※換気基準は必須項目「施設・設備の衛生管理の徹底」のとおり。</p>
<p>9 <input type="checkbox"/> 共用物品について、定期的な清拭消毒をし、感染防止対策を行っている。</p>	
<p><input type="radio"/> 建築物衛生法における特定建築物に該当する <input type="radio"/> 該当しない 【該当する場合は「10」をチェックしてください】</p>	<p>・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、通称「ビル管理法」）における特定建築物とは、興行場、百貨店、集会場、遊技場、店舗等の用途に供される延べ床面積が3,000㎡以上の建築物であって、多数の者が使用・利用するものをいいます。 ※該当するかどうか不明な場合は、お問い合わせください。</p>
<p>10 <input type="checkbox"/> 建築物衛生法に基づく「空気環境の調整に関する基準」に従って、建築物を維持管理している。</p>	<p>・建築物衛生法における「空気環境の調整に関する基準」に適合していれば、必要換気量（一人あたり毎時30㎡）を満たすことになると考えられます。 ・詳しくは、厚生労働省作成『「換気の悪い密閉空間」を改善するための換気の方法』を参照してください。</p>