

あおもり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・支払い

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、来店者同士が触れ合わない程度の間隔を確保するよう誘導・表示などを行う。
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	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、パーティション等で遮蔽※できるようにする。※目を覆う程度の高さ以上のものを目安。以下同じ。
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
	① 真正面での着座配置をしないなど、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できるようにする。
※いずれにおいても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・障害者等が同席する場合は除く。	
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できるようにする。
※いずれにおいても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・障害者等が同席する場合は除く。	
9	ビュッフェスタイルではいずれかを満たすこと
	① 一回の料理取り分けごとに新たな小皿を使用する。また、取り分け用のトングや箸を共用とする場合は、手指の消毒を徹底する。
	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	卓上に共用調味料、ポット等を置く場合、これらを適時消毒する。
11	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。
12	大声での会話を避けるように注意喚起を行う。また、必要に応じ、店内BGMの音量を低減する。
13	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。
14	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する。

【カラオケの使用】

NO	基準項目
15	歌唱時にマスクを着用するよう要請する。
16	マイクは都度消毒液（消毒用アルコール等）で清拭する。
17	デュエット時などを含め、1 m以上の対人距離を確保することを要請するか、パーティション等による仕切りを設置して遮蔽する。
18	ステージで歌う場合、客席とステージの距離を2 m以上確保するか、又はパーティション等による仕切りを設置して遮蔽する。

2. 従業員の感染症予防

NO	基準項目
19	大声を出さないことを徹底する。
20	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、出勤しないよう呼びかける。
21	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徹底する。
22	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。
23	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。
24	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。
25	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
26	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
27	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
	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、適切な換気量の確保のため、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。
28	共通のタオルを使用しないこと。
29	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、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、パーティションなど

4. 感染者発生に備えた対処方針

NO	基準項目
30	施設の従業員又は利用者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。