

飲食店に係る熊本県感染防止対策認証基準

1 利用者の感染予防

1. 店舗入口には、発熱や咳など異常が認められる場合は店内飲食をお断りさせていただく旨を掲示する。
 2. レジ等での会計時は、~~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、~~における現金等の受け渡し後には手指衛生を行う。
 3. 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などを行い、手指消毒を実施する。
 4. 咳エチケットを徹底するよう注意喚起を行う。
 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。
※病気や障がい等でマスク着用が困難な場合には、個別の事情を鑑み、差別等が生じないよう十分配慮するとともに適切な感染対策を講じる。
 - ~~6. 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。~~
 6. <ビュッフェスタイルの場合、次のいずれかを満たすこと>
 - 利用者は取り分ける際、~~マスクを着用し、~~1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、~~使い捨て手袋等を着用、手指の消毒、または、取り分け用のトングや箸を共有しないことを徹底するとともに、取り分け時に会話を控えることを促すとする場合は、~~手指の消毒を徹底する。
 - 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。
 7. ~~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注意喚起を行う。
 8. 会話を控えめにすることや、適度な量を超えた飲酒を避けること、カラオケを歌う際もマスクを装着するとともに人の正面で歌わないことを利用者に励行する。
 9. ~~店内BGMの音量を低減させ、~~大声での会話を避けるよう注意喚起を行う。
また、必要に応じ、~~店内BGMの音量を低減する。~~
 10. 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等~~を用いて利用者の入替時など定期的に適時清拭消毒する。
- <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、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、カラオケマイクなど
- ~~11. 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。~~
 11. 共通のタオルを禁止し、~~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~~を促す使用しない。
 12. (推奨) 万が一に備え、利用者の電話番号などの連絡先の把握（個人情報取り扱いに十分注意）に努める。

2 従業員の感染予防

13. 適切にマスクを着用する。大声での会話を避ける。
マスクの着用の考え方等について
参照：厚生労働省 HP 『マスクの着用について』
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kansentaisaku_00001.html
14. 業務開始前に検温・体調確認を行う。
15. 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。
16. 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が出勤しないよう徹底する。
17. 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。
18. 休憩スペースでは常時換気（換気基準は3(1)2622.のとおり）を行い、共用する物品は定期的に消毒する。
19. 休憩スペースでは、~~マスクを着用し、必要に応じ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。~~すなど密を回避する。
20. ~~ゴミを回収する者はマスクや手袋を着用し、作業後、必ず手を洗う。~~
20. 食品残さ、鼻水、唾液などが付着した可能性のあるゴミ、おしぼり等は、ビニール袋に密閉して処理するし、作業後に手を洗う。
21. 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 「3つの密」を避ける

(1) 密閉空間を避ける

22. 換気については、次のいずれかを満たすこと
 - 窓の開放による換気の場合は、~~1時間当たりの換気回数を2回以上確保するため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1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。
 - 換気設備により必要換気量（1人あたり毎時30m³）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1人あたりの必要換気量を確保すること。
23. 個室を使用する場合は、常時換気（換気基準は、3(1)26.に準じる。）を行う。

(2) 密接場面を避ける

24. 同一テーブルでの配置は、次のいずれかを満たすこと

- ※ 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・障がい者等が対面での着座を希望同席する場合は除く。
- 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。
- 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。

25. テーブル間の配置は、次の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）、透明ビニールカーテン、パーティション等で遮蔽できるようにする。
- 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、相互に対人距離が最低1m以上確保できるよう配置する。

26. カウンターテーブルの席の配置は、次のいずれかを満たすこと

- ※ 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は除く。
- 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。
- 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。

~~27. 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。~~

~~28. 送迎車がある場合は、乗車人数を制限するとともに、換気を行う。また、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遮蔽する。~~

(3) 密集場面を避ける

~~29. 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~~

~~27. 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）の来店者同士が触れ合わない程度の対人距離を確保するための誘導・表示などを行う。~~

~~28. 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がある場合は、一度に利用する人数を減らす、人と人との距離を保つなどにより、3つの密を避けるよう要請するが発生しないよう留意する。~~

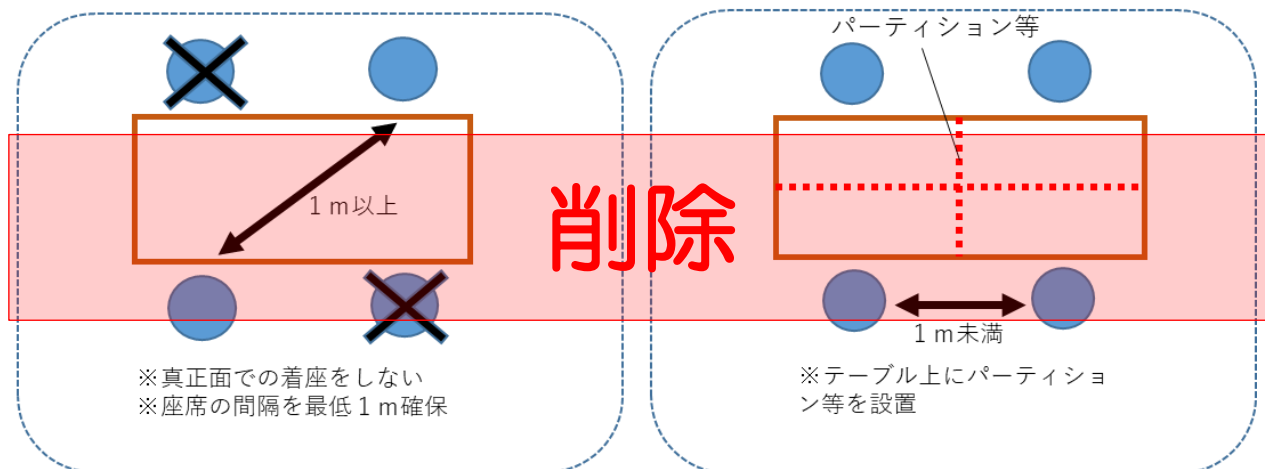
4 感染者発生に備えた対処方針

29. 施設の従業員又は利用者の感染が判明し、保健所の指示・調査等がなされた際は、必要な対応・協力を行う。また、当該施設において感染拡大防止策を講じるとともに、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。

30. 感染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する。

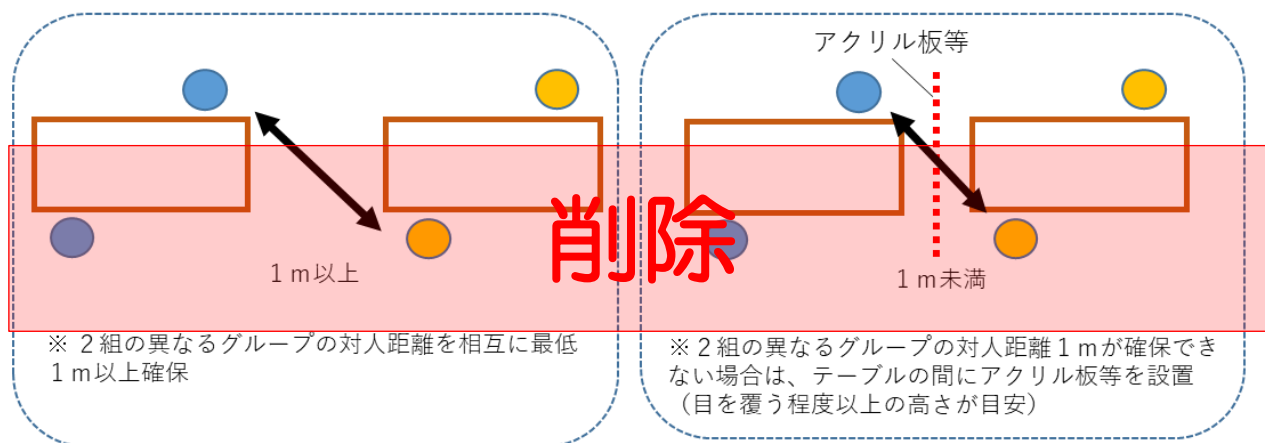
(別紙) 席配置イメージ図

【認証基準 28】 同一テーブルでの配置例

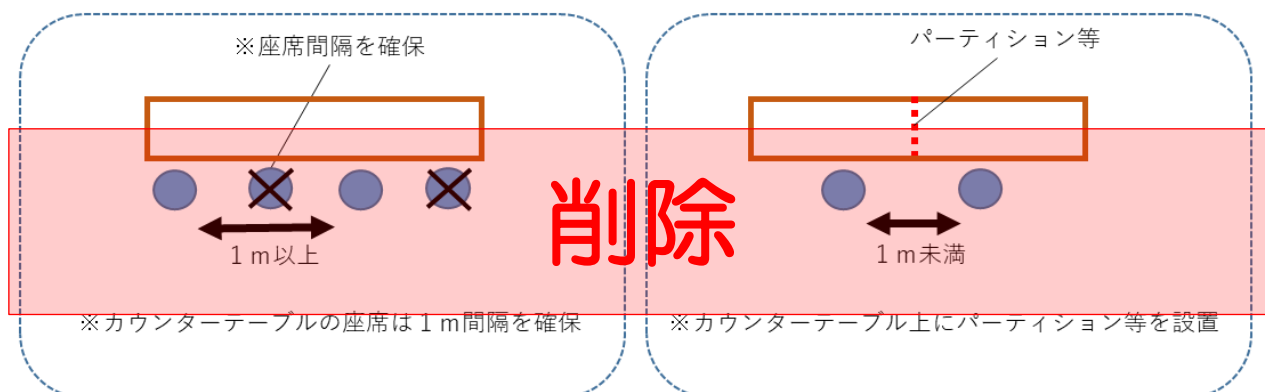


※少人数の家族、介助者同席の高齢者・乳幼児・障がい者等が対面での着座を希望する場合は除く

【認証基準 29】 テーブル間の配置例



【認証基準 30】 カウンターテーブルでの配置例



上記については、基準28、29、30の席配置の参考例となりますので、店舗の実態にあわせてご対応をお願いいたします。

(別紙) 席配置イメージ図

【認証基準 2.4】同一テーブルでの配置例

1m以上

1m未満となる場合

1m以上

座席配置の工夫

パーティション等の設置

※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は除く。

【認証基準 2.5】テーブル間の配置例

1m以上

1m未満となる場合

1m未満

座席配置の工夫

パーティション等の設置

【認証基準 2.6】カウンターテーブルでの配置例

1m以上

1m未満となる場合

1m以上

座席配置の工夫

パーティション等の設置

1m未満

※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は除く。