

ふじのくに安全・安心認証（飲食店）制度 認証基準（改定後）

（改定年月日 令和5年2月13日）

1. 来店者の感染症予防

(1) 入店・注文・支払い

1 (入口での消毒)

- 店内入口に手指の消毒設備を設置し、入店時等に必ず、従業員が来店者に呼びかけ、手指消毒を実施している。

(対応例)

ポンプ式アルコール消毒液

2 (順番待ち等の対人距離)

- 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ための誘導・表示などを行っている。
- 順番待ちは発生しない。

(対応例)

足下誘導シールの使用、注意喚起の案内表示

3 (レジ等の遮断)

- レジ等での会計時における現金等の受け渡し前後には手指消毒を行っている。

4 (利用者の発熱等)

- 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。

5 (飲食時以外のマスク着用等)

- 飲食時以外はマスク（不織布マスクを推奨。以下、同じ。）着用を周知するとともに、定期的な手洗い・手指消毒を要請している。

※病気や障害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ている。

6 (咳エチケット)

- マスクを外している際には、咳エチケットを徹底するよう注意喚起を行っている。

(2) 食事・店内利用

＜テーブル間の配置については、7、8のいずれかを満たすこと＞

7 (グループ間の対人距離)

- 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1m以上確保できるよう配置している。

(対応例)

グループごと個室で対応、グループ間が対人距離を1m以上確保できるように配置

8 (グループ間の遮蔽)

- 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(目を覆う程度の高さ以上のものを目安)等で遮蔽できるようにしている。

※ 一時的なパーティション設置で可

<同一テーブルでの配置については、9、10のいずれかを満たすこと>

9 (テーブルの配席)

- 真正面での着座配置をせず、座席の間隔を左右・対面とも1m以上確保できるよう配置している。

※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・障害者等が対面での着座を希望する場合を除く。

10 (テーブル上の遮蔽)

- 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している。

<カウンターテーブルでの配置については、11、12のいずれかを満たすこと>

11 (座席間隔の確保)

- カウンターテーブルの座間は、1m以上の間隔を確保している。

12 (カウンターテーブル上の遮蔽)

- 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している。

※10,11,12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・障害者等が同席を希望する場合を除く。

<ビュッフェスタイルでは、13、14のいずれかを満たすこと>

13 (食品の保護、食器の共有の回避)

- 一回の料理取り分けごとに新たな小皿を使用している。また、取り分け用のトングや箸を利用使用する際、これらを共用する場合は、手指の消毒または使い捨て手袋の着用を徹底している。

14 (料理の小分け)

- 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ている。

15 (卓上の共用品の消毒)

- 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。

16 (食器の共有の回避)

- 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っている。

17 (店内 BGM の抑制)

- 大声での会話を避けるように注意喚起を行っている。また、店内 BGM の音量を低減する。

18 (個室の換気)

- 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)を行っている。

19 (3つの密の発生防止)

- 待合席や喫煙スペース等の店内の1箇所に利用者等が集まるなど3つの密が発生しないよう留意している。

2. 従業員の感染症予防

20 (マスクの着用等)

- 大声を出さないことや適切なマスクの正しい着用を徹底している。 ※マスク着用の考え方等については、厚生労働省HP「マスクの着用について」を参照。

21 (検温・体調確認)	<input type="checkbox"/> 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ている。
22 (就業制限)	<input type="checkbox"/> 感染した、若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就業しないよう徹底している。
23 (定期的な手指消毒等)	<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いる。
24 (休憩スペースの使用制限)	<input type="checkbox"/> 休憩スペースでは、一度に休憩する人数を減らすなど、密を回避している。
25 (休憩スペースの換気)	<input type="checkbox"/> 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している。
26 (ユニフォームの取扱い)	<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。

3. 施設・設備の衛生管理の徹底

27 (換気の実施)	<input type="checkbox"/> 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されているか確認し、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っている。※建築物における衛生的環境の確保に関する法律
28 (湿度の保持)	<input type="checkbox"/> 湿度40%以上を目安として、適度な保湿を行っている。なお、春・夏の気温上昇期においては、湿度40%以上70%以下を目安とする。 <p style="text-align: center;">＜建築物衛生法の対象外の施設では、29、30のいずれかを満たすこと＞</p>
29 (必要換気量の確保)	<input type="checkbox"/> 換気設備により必要換気量（一人あたり毎時30 m 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っている。
30 (窓やドアの開放による換気)	<input type="checkbox"/> 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。
31 (換気の詳細の図示) ★認証の必須要件ではありません。	<input type="checkbox"/> 施設内の人が密集する共用エリアについて、換気の詳細（換気回数や空気の流れ）をわかりやすく図示している。

32 (共用エリアの必要換気量の確保) ★認証の必須要件ではありません。

- 施設内の人が密集する共用エリアについて、エリア内での一人当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、一覧表等で管理している。
(必要換気量確保のために人数制限する場合)

換気量： $\text{m}^3/\text{時} \div 30 \text{ m}^3/\text{人}\cdot\text{時} = \text{人}$ (必要換気量上の人数制限)

33 (タオル等の取扱い)

- 共通のタオルを使用しないこと。

34 (共用物品の定期的な清拭消毒)

- 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、エレベータのボタン、パーティションなど

35 (ゴミの処理)

- 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し、作業後に手を洗っている。

4. 新型コロナウイルス感染症患者発生に備えた対処方針

36 (従業員の感染時の対応)

- 施設の従業員また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。

37 (感染の疑いがある従業員への対応)

- 従業員に対し、感染疑いがある場合は検査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。

5. 接待を伴う飲食店における感染症予防

38 (入場の制限)

- 新型コロナウイルス陽性者及び経過観察中の濃厚接触者は、入場しないよう表示している。
 この項目には該当しません。

39 (人数制限)

- 1テーブルは4人以下とし、5人以上の団体は複数テーブルに分けている。
 この項目には該当しません。

40 (席間の移動制限)

- 来店者に席間を移動しないよう案内している。
 この項目には該当しません。

4.1 (相席の制限)

- 他グループと相席にならないよう案内している。
- この項目には該当しません。

4.2 (店舗利用者の記録・保管)

- 一ヶ月間を目安に、すべての店舗利用者の氏名及び連絡先を記録・保管するよう努めている。
- この項目には該当しません。

6. カラオケ等の歌唱を伴う飲食の場における感染症予防

4.3 (利用者が触れる部分の消毒対策)

- ドアノブ等の利用者の手が触れる場所を最小限にする工夫を行っている。特に高頻度接触部位（マイク、リモコン、タブレット端末、カラオケ機器、テーブル、椅子の背もたれ、電気のスイッチ、インターフォン、蛇口、手すり、エレベータのボタン、エスカレーターのベルト、セルフドリンクコーナーの設備等）の消毒対策を徹底している。
- テーブルに必ず手指消毒用アルコールを設置し、マイクやリモコン等、他の人と共有するものに触れる前には手指消毒を行うように表示している。
- この項目には該当しません。

4.4 (マスクの着用等の表示)

- マスクを着用して必ず歌唱するよう表示している。
- 歌唱をしていない場合も必ずマスクを着用することを表示している。
- マスクを着用しても大声の歌唱では飛沫が多く飛び、感染のリスクがあることを表示している。
- この項目には該当しません。

4.5 (入室人数の制限)

- 感染防止のため、室内への入室者数は定員の50%としている。
- この項目には該当しません。

4.6 (店舗利用者の記録・保管)

- 来店の際、利用者毎に氏名及び連絡先を記録し、一ヶ月間保管している。
- この項目には該当しません。

4.7 (歌唱時の対人距離の確保)

- 歌唱に際して、対人間の距離をできるだけ2m（最低1m）以上とることを表示している。
- この項目には該当しません。