

ながさきコロナ対策飲食店認証基準(解説)

本基準は国が示した基準案を基に作成した県の案を長崎大学に監修していただいた「飲食店認証基準」となります。

基準の内容については新型コロナウイルスを含む社会情勢の変化をみながら、長崎大学からアドバイスをいただき随時変更していく場合もございます。

1. 入店時の対応

- ・店内入口に手指消毒設備を設置し、入店時に必ず従業員が来店者に呼びかけ(もしくは書面の掲示)、手指消毒を必ず実施いただく
- ・入店時に体温を計測できる環境整備を行う
(サーモグラフィの導入・非接触型体温計による計測環境の整備等)
- ・発熱(37.5度が目安)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方が入店しないよう注意喚起を実施する
- ・順番待ちで密が発生しないように、最低1mの来店者同士の対人距離を確保するための誘導・表示や、携帯電話での呼び出し等を行う

2. レジスターでの対応

- ・レジ等での対面接客時にはアクリル板やビニールカーテン、パーティション等で遮蔽するほか、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、現金などの受け渡し後には手指消毒を実施する

3. 飲食時の周知に関して

- ・飲食時以外はマスク着用を周知するとともに、こまめな手洗い・手指消毒を呼びかける

4. テーブル・座席の距離もしくは遮蔽の確保(別紙解説図参照)

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以下のいずれかを実施する。但し、後ろ合わせの場合はこの限りではない。

- ・相互に対人距離が1m以上確保できるよう配置する

- ・アクリル板(頭が隠れる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する

同一テーブルでの配置についてはいずれかの対策を実施する

但し、少人数の家族、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は除く

- ・真正面での着座配置をしない。座席の間隔を最低1 m以上確保できるよう配置する
- ・テーブル上にパーティション等を設置して遮蔽する

カウンターテーブルの席の配置についてはいずれかの対策を実施する

- ・カウンターテーブルの席間は最低1 m以上の間隔を確保する
- ・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する

※上記パーティションについては以下の条件であること

高さ：座った人の頭が隠れる高さ

幅：机と同じ幅

形状：2人掛けは一字、4人掛けは十字、6人掛けはキ字のように隣接する人と遮断されるよう配置

5. 座席では

- ・座席もしくは座席の近くに手指消毒用のアルコールを設置する
- ・滞在時間の制限(2時間程度目安)や予約制の活用等により同時に多数の人が集まらないような対策を実施する
- ・大皿での提供は避け、料理は個々に提供する。もしくは従業員が取り分ける。
- ・卓上の共用調味料・ポット等の設置を避けるか、これらを客入れ替え時に消毒する
- ・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に注意喚起する
- ・店内BGMの音量を低減させ、大声での会話を避けるように注意喚起する

6. ビュッフェでの提供について

ビュッフェの食事形式がある ビュッフェの食事形式はない

※「ある」にチェックをされた場合は以下項目もご確認をお願い致します

- ・利用者が1回の料理とりわけ毎に新しい皿を使用できるようにする
- ・飛沫がかからないようにカバーを設置するなどし、食品・ドリンクを保護する
- ・スタッフが料理を取り分ける、あるいは料理を小皿に盛って提供する
- もしくは、利用者により使い捨て手袋の着用やトングを共用しないことを注意喚起する

7. トイレに関して

- ・ トイレの蓋を閉めて汚物を流すよう表示する
- ・ 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

8. 業務中に関して

- ・ 常にマスクを着用し、大声での会話を避ける
- ・ 業務開始前に検温・体調管理を実施する
- ・ 発熱(37.5度が目安)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を停止させる
- ・ 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の就業は禁止する。また、従業員に対し感染リスクが高まるような行動を慎むよう注意を促す
- ・ 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、トイレ使用後など手指消毒や手洗いを徹底する
- ・ 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注意し、対人距離を確保する

9. 休憩所に関して

- ・ 休憩スペースでも換気を徹底し、マスクの着用や一度に休憩する人数を減らし、対面の食事や会話を避ける黙食を行う

10. 清掃・洗濯に関して

- ・ 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。
- ・ ゴミを回収する従業員はマスクや手袋を着用し、作業後には必ず手洗いや手指消毒を実施する
- ・ 食品残さや鼻水、唾液等が付着した可能性のある汚物を処理する場合は、ビニール袋に密閉して処理をする

1 1. 換気に関して

- ・換気設備による必要換気量(1人あたり毎時 30 m³)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とともに、換気設備の清掃・整備等の維持管理を適切に実施する。またカラオケ使用時は基準よりも多く換気を実施する
- ・窓の開放による換気の場合は、1時間あたりの換気回数を2回以上確保するため、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、窓がない場合は既存の換気扇を常時稼働させ加えてドアを開ける)するなどして十分な換気を実施する。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、協力をお願いする
- ・二酸化炭素濃度測定器を設置し、室内の二酸化炭素濃度が1000ppmを越えた場合、即座に窓を開放し、換気を実施する

※測定器の設置場所：ドア・窓・換気口から離れた場所で人から少なくとも50cm離れた場所

1 2. 設備に関して

- ・共通のタオルを禁止し、ペーパータオルを設置するか、または個人のタオル等の使用を促す
- ・他人と共有する物品や複数の人の手が触れる場所を消毒用アルコ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を用いて利用者の入替時など定期的に清拭消毒を実施する
(他人と共有し接触が多い場所(例)：テーブル・イス・メニューブック・調味料・ドリンクバー
ドアノブ、ボタン、タッチパネル、卓上ベル、レジ、蛇口、手すり、便座、洗浄レバー、券売機
アクリル板、透明ビニールカーテン、パーティション)
- ・各施設・事業者は施設内のリスク評価をしたうえで、事務局が作成・提示するチェックリストを毎日確認し、店内に掲示する

1 3. 調査・教育に関して

- ・施設の従業員、来店者の感染が判明した場合、保健所の調査・指示に誠実かつ積極的に対応・協力して、当該施設からの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
- ・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徹底するための研修機会を提供する
- ・(推奨)長崎県内団体向け健康観察チャット (N-CHAT)による従業員の健康状態の把握に努める
- ・(推奨)感染リスクの早期把握のため、国が提供する濃厚接触通知アプリ (COCOA)の利用を励行する
- ・(推奨)陽性者が当該店舗を利用していたことが判明した場合に、保健所が行う疫学調査に協力するため、利用者に対して氏名、連絡先等(代表者のみ)を記入するように呼びかけ、店舗側では最低1か月間(可能な限り3か月間)保管する。なお、取得した個人情報について個人情報保護法に基づく適切な管理を行い、疫学調査を行う保健所への情報提供の目的以外には使用しないこと

※以下の項目は該当する場合のみチェックをすること

14. エレベーターに関して

- ・エレベーターがある場合は、密を回避するためエレベーターの重量センサーの調整などによる乗員制限を実施する

15. 送迎車に関して

- ・送迎車がある場合は、密を回避するため乗車人数を制限する
- ・送迎車がある場合は、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し、マスクの着用、手指消毒を行う

16. カラオケに関して

- ・カラオケ利用時にはマスクを着用するよう呼び掛け、より確実に換気を行う
- ・カラオケマイクは定期的に消毒する（利用者ごと等）

17. 特定建築物に関して

- ・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
また、湿度 40%以上を目安として適度に加湿する

18. 喫煙所に関して

- ・喫煙スペースがある場合は、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、密を回避するよう呼びかける

19. 個室に関して

- ・個室を使用する場合は、常時換気（換気基準は⑪換気の基準参照）を行う

※項目内の「注意喚起」「表示する」は各事業者が独自で準備することが望ましいが、認証後に各事業者
に配布する感染啓発ポスターを活用する場合でも可とする

