

## 岩手県飲食店新型コロナ感染対策認証基準

### 【来店者の感染症予防】

(入店・支払い)

- 1  店内入口に消毒液を設置し、来店者に対して必ず手指消毒を要請する。
- 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ことを誘導・表示する。
- 3  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。
- 4  レジ等での現金等の受け渡しを行った場合には、その都度手指消毒を行う。

(食事・店内利用)

- 5  [テーブル間の配置については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、パーティション等（目を覆う程度の高さ以上のものを目安。以下同じ。）で仕切る。
  - ・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1m以上確保できるよう配置する。
- 6  [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]
  - ※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・障がい者等が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仕切る。
  - ・真正面での着座配置をしない。座席の間隔を1m以上確保できるよう配置する。
- 7  [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]
  - ※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仕切る。
  - ・カウンターテーブルの座席は1m以上の間隔を確保する。
- 8  [ビュッフェスタイルでは、いずれかを満たすこと]
  - ・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。
  - ・料理を小皿に盛って提供するか、従業員が料理を取り分ける。
- 9  卓上に共用調味料、ポット等を置く場合、これらを客入れ替え時に消毒する。
- 10  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表示等により注意喚起を行う。

- 11  大声での会話を避けるように表示等により注意喚起を行う。また、店内に BGM を流す場合は、音量を低減させる。
- 12  個室を使用する場合は、十分な換気（後述の方法に準ずること）を行うとともに、利用者への換気の協力について表示する。
- 13  カラオケマイクは利用者が変わる都度清拭消毒を行う。

#### 【従業員の感染症予防】

- 14  大声を出さないことを徹底する。
- 15  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。
- 16  感染した、又は感染疑いのある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・物品を触れた後、清掃後、トイレ使用後に、手指消毒や手洗いを実施する。
- 18  休憩スペースを使う場合は、十分な換気（後述の方法に準ずること）を行うとともに、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。
- 19  従業員のユニフォームや衣服はこまめに洗濯する。

#### 【施設・設備の衛生管理の徹底】

- 20  [建築物衛生法※対象施設]  
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（昭和45年法律第20号）
- 21  [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]  
・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を表示し、協力を要請する。  
・換気設備等により二酸化炭素濃度が1000ppm以下に抑えられている状態を確保する。  
二酸化炭素濃度が1000ppmを超える場合は、ドアを開放する、入店者数を調整する等により、適切な状態を確保する。
- 22  共用のタオルを使用しないこと。
- 23  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利用者の入替時などこまめに清拭消毒する。  
<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、パーティションなど

**【アピール項目】**

- 接客する従業員のマスクの着用
- 入店時の体温確認や、体調の聞き取りを実施
- 距離が確保できる場合であっても、パーティション等を設置
- 二酸化炭素濃度測定器（CO<sub>2</sub>センサー）の設置
- H E P Aフィルター付き空気清浄機の稼働
- 換気機能付きエアコンの設置
- （ )
- （ )