

いわて飲食店安心認証制度認証基準 チェックシート

店舗名	
担当者名	

いわて飲食店安心認証制度認証基準を満たす対策が実施されていると確認できた項目の に✓マークを記載してください。（認証には、該当する項目の全てを満たす必要があります。）

◆は、基準の補足説明です。また、基準7～9は、別図を参照してください。

【来店者の感染症予防】

(入店・支払い)	
1	<input type="checkbox"/> 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。 要請方法 <input type="checkbox"/> 声がけ <input type="checkbox"/> 自動アナウンス <input type="checkbox"/> 表示 <input type="checkbox"/> その他（ ） ◆要請は、入店の際にお声がけしていただくことが望ましいと考えます。
2	<input type="checkbox"/> 順番待ち等により列が発生する場合は、来店者へのマスク着用と併せて、最低1mの対人距離を確保することを誘導・表示する。 ◆正当な理由なくマスク着用をしていない方に対しては、必ずお声がけをしてください。そのうえ、入店をお断りするか、マスクの配付・販売を行い、マスク着用の徹底をお願いいたします。 また、「正当な理由」としては、来店者の疾患や障がい等によりマスク着用が困難な場合や、こどもで熱中症等のリスクがある場合などが考えられます。 ◆マウスシールド等は、飛沫飛散防止効果は限定的とされておりますので、より安全とされるマスクの着用を促してください。 ◆店舗で表示を用意できない場合は、専用サイトよりダウンロードいただくか事務局にご相談下さい。（以下、「表示する」とされている項目も同様に対応してください。）
3	<input type="checkbox"/> 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。 ◆店舗入り口付近に必ず表示してください。 表示の内容としては、例えば「発熱や軽度であっても風邪の症状等体調が優れないお客様はご入店をお控えください」のような内容が望ましいと考えます。 ◆この基準では、来店者から体温確認や体調の確認は必ずしも必要としておらず、表示のみで構いません。 ただし、可能な範囲内で来店者からの聞き取りの対応を行っていただくことが望ましいと考えます。（アピール項目）
4	<input type="checkbox"/> レジ等での対面接客時に、アクリル板、透明ビニールカーテン、パーティション等で仕切るほか、コイントレイを介した受け渡し、又はキャッシュレス決済を導入する。 なお、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。 <input type="checkbox"/> アクリル板等の仕切 <input type="checkbox"/> コイントレイの使用 又は <input type="checkbox"/> キャッシュレス決済の導入 <input type="checkbox"/> 手指の消毒
5	<input type="checkbox"/> 送迎車がある場合は、乗車人数を制限し、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仕切る。 <input type="checkbox"/> 該当なし ◆常にマスクを着用している状態が想定され、飲食の場面よりも感染リスクが低いと考えられることから、具体的な乗車人数の制限は設けていません。

(食事・店内利用)		
6	<input type="checkbox"/>	<p>飲食時以外のマスクの着用について表示及び声かけを行っている。</p> <p>◆「飲食時以外」とは、食べ物や飲み物を口に運んでいるとき以外の全ての場合です。特に会話の際には必ずマスクを着用する「マスク会食」を促してください。</p>
7	<input type="checkbox"/>	<p>〔テーブル間の配置についてはいずれかを満たすこと〕</p> <p><input type="checkbox"/> 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。以下同じ。）、透明ビニールカーテン、パーティション等で仕切る。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p> <p><input type="checkbox"/> 該当なし（理由： ）</p> <p>◆別図を参照してください。（基準7～9共通）</p> <p>◆アクリル板等は、次の大きさを目安に換気の際の空気の流れに注意して設置してください。</p> <p>高さ：別テーブルで座る来店者の目を覆う程度の高さ以上</p> <p>幅：テーブルと同程度の幅以上</p> <p>◆背中合わせの場合でも、1m以上の座席の間隔が確保できない場合はアクリル板等の設置が必要です。</p> <p>◆着座した際の座席の中心と座席の中心の間隔が1m以上確保されているか確認してください。（基準8，9において同様）</p>
8	<input type="checkbox"/>	<p>〔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〕</p> <p>※ 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。</p> <p><input type="checkbox"/> テーブル上にアクリル板等を設置して仕切る。</p> <p><input type="checkbox"/> 真正面での着座配置をしない、又は座席の間隔を1m以上確保できるよう配置する。</p> <p><input type="checkbox"/> 該当なし（理由： ）</p> <p>◆次の大きさを目安に換気の際の空気の流れに注意して設置してください。（基準8，9共通）</p> <p>高さ：テーブルで座る来店者の目を覆う程度の高さ以上</p> <p>幅：テーブル又はカウンターと同程度の幅（対面席の場合）</p> <p>奥行：テーブル又はカウンターと同程度の奥行（隣席の場合）</p> <p>また、材質の選定にあたっては、火気や熱を発生する機器から十分な距離をとり、難燃・不燃性のものを選ぶことが望ましいと考えます。</p>
9	<input type="checkbox"/>	<p>〔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〕</p> <p><input type="checkbox"/> カウンターテーブル上にアクリル板等を設置して仕切る。</p> <p><input type="checkbox"/> カウンターテーブルの座席は1m以上の間隔を確保する。</p> <p><input type="checkbox"/> 該当なし（理由： ）</p> <p>◆カウンター越しの対面での接客を行う場合、まずは、アクリル板等の設置を検討してください。</p> <p>上記の取組が困難な場合は、料理の提供時も含め、利用者の正面に立たないように注意し、カウンター越しに対面する利用者と従業員との距離を1m以上確保してください。</p>
10	<input type="checkbox"/>	<p>大皿は避け、料理を個々に提供する、又は従業員が取り分ける。</p> <p>◆食品や食器・器具に複数の人が隣接することによる感染リスクを低減するため、大皿は避けることが望ましいと考えます。</p> <p>人数分の取り箸などを用意することでも差し支えありませんが、感染リスク低減の観点から1度に複数の利用客が食品等に触れないようご注意ください。</p>

11	□	〔ビュッフェスタイルでは、いずれかを満たすこと〕
		□ 利用者が一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。取り分け時はマスクの着用を要請し、使い捨て手袋等の着用、又は取り分け用の tong や箸をこまめに交換することを徹底する。
		□ 新たな小皿の使用 □ カバー等の設置 □ マスクの着用の要請 □ 使い捨て手袋等の着用 又は □ tong 等のこまめな交換
		□ 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。
		□ 該当なし
◆「こまめに」の頻度とは、利用状況等に応じながら適切に判断いただくことが望ましいと考えます。		
12	□	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清拭消毒する。
13	□	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表示等により注意喚起を行う。
14	□	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。
15	□	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。
16	□	トイレの蓋を閉めて汚物を流すことや、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。
		(トイレの形態: □ 洋式 □ 洋式(蓋無し) □ 和式 □ その他)
◆食品衛生法の許可申請の際に、使用を想定して申請した部分が確認の対象となります。		
◆蓋が無い水洗トイレの場合、この基準では蓋の設置までは求めていませんが、感染リスクが低減されていない状態であることを認識いただいたうえで、手洗い、手指消毒を行うよう表示し、十分な換気を行ってください。		
17	□	〔カラオケを利用する場合についてはいずれかを満たすこと〕
		□ カラオケの利用は当面の間自粛する。
		□ カラオケ利用時にマスクを着用するよう要請し、カラオケマイクは利用者が変わる都度清拭消毒を行う。
		□ 該当なし
◆飲食しながらのカラオケにおいても、カラオケ時の条件であるマスク着用やマイクの清拭消毒のほか、アクリル板の設置など、本認証基準の条件を満たしてください。		

【従業員の感染症予防】

18	□	常にマスクを着用し、大声での会話を避ける。
19	□	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、出勤を停止させる。
		◆業務開始前には必ず検温や体調確認いただき、発熱症状等のある従業員は出勤を停止する対応が必要になります。また、確認結果の記録までは求めていません。
20	□	感染した、又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。
		◆従業員等に感染者等が発生した場合、県に報告の義務はありませんが、保健所に相談のうえ、当該従業員の出勤停止のほか、感染対策のための適切な対応をお願いいたします。
21	□	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

		し使用後に、手指消毒や手洗いを実施する。
22	<input type="checkbox"/>	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、マスクを着用し、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。
23	<input type="checkbox"/>	従業員のユニフォームや衣服はこまめに洗濯する。 ◆「こまめに洗濯する」の頻度とは、汚れた場合や、担当する業務の内容によって洗濯頻度を変えるなど、使用状況等に応じながら適切に判断いただくことが望ましいと考えます。

【施設・設備の衛生管理の徹底】

24	<input type="checkbox"/>	〔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） <input type="checkbox"/> 該当しない（25へ） ◆ビル管理法に基づく換気基準を満たしているがわからない場合は、ビル管理者に御確認下さい。（ビル管理法対象施設：商業施設の場合3,000㎡以上） なお、基準25を満たすことで差支えありません。
25	<input type="checkbox"/>	〔建築物衛生法の対象外の施設については、 <u>いずれかを満たすこと</u> 〕 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 2方向の窓を全開 又は <input type="checkbox"/> 窓とドアを開ける（30分に1回5分程度） <input type="checkbox"/> 窓の開放について表示している <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 予め二酸化炭素濃度を測定し、混雑時でも適切な状態が確保できることを確認済 又は <input type="checkbox"/> CO ₂ センサーを設置し、1000ppmを超える際に窓の開放等により適切な状態を確保 <input type="checkbox"/> その他（ ） <input type="checkbox"/> 該当しない（24へ） ◆二酸化炭素濃度測定は必須ではありません。30分に1回、5分程度、2方向の窓を全開にするなど、認証基準に基づく管理の徹底をお願いします。 なお、二酸化炭素濃度測定器（CO ₂ センサー）を設置し、適切な状態を確保いただくことが、より望ましいと考えます。（アピール項目）
26	<input type="checkbox"/>	共用のタオルを禁止し、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。
27	<input type="checkbox"/>	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

