

いわて飲食店安心認証制度認証基準 チェックシート (R5.3.13 改定後)

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5～7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。 ◆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調査員にご相談下さい。(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	<input type="checkbox"/> [テーブル間の配置についてはいずれかを満たすこと] <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、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。 <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。 <input type="checkbox"/> 該当なし(理由: ) ◆別図を参照してください。(基準5～7共通) ◆パーティション等は、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。 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 幅: テーブルと同程度の幅以上 ◆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パーティション等の設置が必要です。 ◆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6, 7において同様)

6	<input type="checkbox"/>	〔同一テーブルでの配置については <u>いずれか</u> 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。
		<input type="checkbox"/> テーブル上にパーティション等を設置して仕切る。
		<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。
		<input type="checkbox"/> 該当なし（理由： _____）
		◆次の大きさを目安に <u>換気の際の空気の流れに注意</u> して設置してください。（基準6，7共通） 高さ：テーブルで座る来店者の目を覆う程度の高さ以上 幅：テーブル又はカウンターと同程度の幅（対面席の場合） 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） 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。
7	<input type="checkbox"/>	〔カウンターテーブルの席の配置については <u>いずれか</u> 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。
		<input type="checkbox"/> 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。
		<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。
		<input type="checkbox"/> 該当なし（理由： _____）
		◆カウンター越しの対面での接客を行う場合、まずは、パーティション等の設置を検討してください。 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。
8	<input type="checkbox"/>	〔ビュッフェスタイルでは、 <u>いずれか</u> を満たすこと〕
		<input type="checkbox"/> 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。
		<input type="checkbox"/> 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。
		<input type="checkbox"/> 該当なし
9	<input type="checkbox"/>	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	<input type="checkbox"/>	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	<input type="checkbox"/>	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	<input type="checkbox"/>	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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> カラオケマイクは利用者が変わる都度清拭消毒を行う。
		<input type="checkbox"/> 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イクの清拭消毒のほか、パーティションの設置など、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】

14	<input type="checkbox"/>	大声を出さないことを徹底する。
15	<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しないよう呼びかけ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。

16	<input type="checkbox"/>	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	<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する。
18	<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、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	<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】**

20	<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（21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21を満たすことで差支えありません。
21	<input type="checkbox"/>	〔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〕 <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 <sub>2</sub> 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（20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 <sub>2</sub> 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）
22	<input type="checkbox"/>	共用のタオルを使用しないこと。
23	<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>

	<p>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</p> <p>◆「こまめに消毒する」との頻度は、利用者の入れ替え時など、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。</p>
--	---

【アピール項目】

<p>アピール項目には、上記 23 項目に加えて、店舗独自で感染対策を行っている取組について適宜記載してください。</p> <p>アピール項目に記載した取組は、認証店舗情報に合わせてホームページで紹介します。</p>	
<input type="checkbox"/>	接客する従業員のマスクの着用
<input type="checkbox"/>	入店時の体温確認や、体調の聞き取りを実施
<input type="checkbox"/>	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
<input type="checkbox"/>	二酸化炭素濃度測定器（CO <sub>2</sub> センサー）の設置
<input type="checkbox"/>	HEPAフィルター付き空気清浄機の稼働
<input type="checkbox"/>	換気機能付きエアコンの設置
<input type="checkbox"/>	( )
<input type="checkbox"/>	( )

