

ふくい安全・安心飲食店認証制度 認証基準に関する FAQ

◇目次

【入店・注文・支払い時等に関する基準】	1
Q 1 入店時の体調確認について、掲示で発熱がある方については入店を断っていますが体温計による体温測定は必須ですか？（基準①）	1
Q 2 感染予防のための店舗入口での手指消毒に、消毒用アルコールではなく次亜塩素酸水を使用してもいいですか？（基準②）	1
Q 3 手洗いなどの注意喚起のイラストなどが入ったひな型のようなものを作っていましたか？（基準②）	1
Q 4 「入店時に従業員が来店者に呼びかけ」とあります。従業員が2名しかいないのですが、入口に1名を常時配置して呼びかけをしなければならないのでしょうか？（基準②）	1
【食事・店内利用時に関する基準】	2
Q 5 カウンター越しに対面で接客を行う場合、パーティション等は必須ですか？（基準⑥）	2
Q 6 卓上に個包装の共用品（砂糖やポーショนมミルクなど）を設置してある場合、どのような対策が必要でしょうか？（基準⑨）	2
【ビュッフェスタイル、サラダバー、ドリンクバー等に関する基準】	3
Q 7 ドリンクバーを提供する場合、どのような対策が必要でしょうか？（基準⑬）	3
Q 8 回転寿司におけるレーンでの商品提供は、どのような対策が必要でしょうか？（基準⑬関連）	3
Q 9 現在、ビュッフェは休止中ですが、いずれビュッフェスタイルに戻す事を検討しています。その場合の回答方法はどのようにしたらよいでしょうか。（基準⑬）	3
【カラオケ、ライブ、ダンス・ショー等に関する基準】	3
Q 10 私の店にはカラオケやライブ用のステージはないのですが、どうしたらよいでしょうか？（基準⑭⑯）	3

【接待を伴う場合に関する基準】

- Q11 特定の来店者と談笑やお酌をしますが、接待に該当しますか？（基準⑮） 4
Q12 談笑やお酌をするときに気を付けるポイントはどこですか？（基準⑮） 4

【従業員の感染予防に関する基準】 4

- Q13 従業員の感染予防に関して注意する点はありますか。 4

【施設設備の管理に関する基準】 4

- Q14 特定建築物とは何ですか？なぜそれ以外の建物とは別の基準が定められているのですか？（基準⑳㉑） 4
Q15 店に設置されている換気設備により必要換気量が確保できているか確認したいのですが、実際の確認方法にはどのようなものがありますか？（基準⑳㉑） 5
Q16 店内の換気はどのように行えばよいでしょうか 5

【入店・注文・支払い時に関する基準】

Q 1 入店時の体調確認について、掲示で発熱がある方については入店を断っていますが、体温計による体温測定は必須ですか？（基準①）

A 1 体温計による体温測定については、行うことが望ましいとしています。入口に設置し、入店者が顔をかざすと体温が表示される非接触型の体温測定器などもありますので、導入をご検討ください。

Q 2 感染予防のための店舗入口での手指消毒に、消毒用アルコールではなく次亜塩素酸水を使用してもいいですか？（基準②）

A 2 新型コロナウイルス感染症感染予防のための手指消毒の方法は、厚生労働省HP、経済産業省HPに基づき、水及び石けん（ハンドソープ）による洗浄、アルコール消毒液としてください。

リンク：新型コロナウイルスの消毒・除菌方法について（厚生労働省HP）

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/syoudoku_00001.html

新型コロナウイルスに有効な消毒・除菌方法（経済産業省HP）

<https://www.meti.go.jp/press/2020/06/20200626012/20200626012-1.pdf>

Q 3 手洗いなどの注意喚起のイラストなどが入ったひな型のようなものを作っていただけませんか？（基準②）

A 3 厚生労働省HPにて、自由に使える、感染症予防関連の啓発資料やイラストが作成・提供されております。

リンク：国民の皆さまへ（新型コロナウイルス感染症）（厚生労働省HP）

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000121431_00094.html

また、ふくい安全・安心飲食店認証制度のHPでも提供しております。

リンク：ふくい安全・安心飲食店認証制度HP

<https://fukui-anshin-ninsyou.com/>

Q 4 「入店時に従業員が来店者に呼びかけ」とあります。従業員が2名しかいないのですが、入口に1名を常時配置して呼びかけをしなければならないのでしょうか？（基準②）

A 4 状況に応じて店内や厨房から呼びかける、アナウンスを流すなどの対応が考えられます。また、入店時にアルコール消毒を呼びかける張り紙の掲示が考えられます。

【食事・店内利用時に関する基準】

Q 5 カウンター越しに対面で接客を行う場合、パーティション等は必須ですか？（基準⑥）

A 5 料理の提供時も含め、来店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来店者と従業員の間には1 m以上の距離を確保するよう努めてください。上記の取り組みができない場合は、パーティション等の仕切りを設けてください。

Q 6 卓上に個包装の共用品（砂糖やパウチミルクなど）を設置してある場合、どのような対策が必要でしょうか？（基準⑨）

A 6 卓上にある個包装の共用品については、多くの利用者の手に触れる恐れがあるため、基準⑨と同じ対策が必要です。原則として、提供数を必要最低限にし、使い切ること、不足する場合は随時提供することを前提に対応してください。
また、利用者に対して手指アルコール消毒の徹底を要請する等も有効な対策だと考えます。

【ビュッフェスタイル、サラダバー、ドリンクバー等に関する基準】

Q 7 ドリンクバーを提供する場合、どのような対策が必要でしょうか？（基準⑬）

A 7 人が密集することや、同じ機器を何人の方が触ることによる感染を防止するため、ドリンクバーについても、ビュッフェ等と同様の措置を行ってください。具体的には、以下の措置を全て講じる必要があります。その他、人が集中しないよう、対人距離の確保や利用人数の制限を行ってください。

- ・利用者が手指消毒を徹底した上で操作する。または、非接触式のドリンクバーの機器を使用する。
- ・飛沫がかかる状況の場合は、あらかじめコップに注いだものについてそれぞれラップ等により保護する。

Q 8 回転寿司におけるレーンでの商品提供は、どのような対策が必要でしょうか？（基準⑬関連）

A 8 回転寿司におけるレーンでの商品提供については、利用者と商品の距離が近く、また商品がレーンに乗って長時間移動しているため、利用者の飛沫が商品にかかる可能性が高いことから、ビュッフェスタイルに準じ、下記のいずれかの対策等を行う必要があります。

- ・各小皿に飛沫防止のためのカバーやラップをかける。
- ・レーンと席の間を、パーティションやビニールカーテンで遮断する。
- ・回転レーンを使用した料理の提供を止め、個々の利用者への提供を行う。

Q 9 現在、ビュッフェは休止中ですが、いずれビュッフェスタイルに戻す事を検討しています。その場合の回答方法はどのようにしたらよいでしょうか。(基準⑬)

A 9 ビュッフェを休止・中止している場合は、項目に横線を引いてください。ただし、再開する場合は再度認証が必要となりますので認証サポートセンターまでご連絡ください。なお、今後再開することが確定的である場合は、再開後の取り組み内容を記入してください。

【カラオケ、ライブ、ダンス・ショー等に関する基準】

Q 10 私の店にはカラオケやライブ用のステージはないのですが、どうしたらよいでしょうか？(基準⑭⑯)

A 10 客席内では歌わず、歌う場所を特定してください。場所の特定にあたっては、可能な限り上部に換気設備があるところとし、歌う場所(ステージ)と客席との距離を2m以上確保するか、パーティション等による仕切りを設置してください。なお、歌唱時には換気設備を常時稼働してください。

【接待を伴う場合に関する基準】

Q 11 特定の来店者と談笑やお酌をしますが、接待に該当しますか？(基準⑰)

A 11 この基準において、接待とは、特定少数の客を相手に「談笑、お酌」「ショー等」「歌唱等」「ダンス等」「遊戯等」「身体接触等」を行うものを指します。ここでは風営法の適用の有無にはよりません。

Q 12 談笑やお酌をするときに気を付けるポイントはどこですか？(基準⑱)

A 12 接待を伴う飲食店は、通常の飲食店よりも従業員と来店者が近距離で長時間会話や身体接触を行うことが想定されます。新型コロナウイルスの飛沫感染や接触感染を防ぐために、より厳しい対策が必要となりますので、下記のように対応してください。

- ・身体接触をしないように注意喚起をお願いします。
- ・来店者や他の従業員との人的距離を最低1メートル以上確保するか、パーティションを設置してください。
- ・店舗責任者は、営業時間中これらのことが遵守されているか、定期的に確認し、確認したことを記録してください。守られていない状況が確認されたときは、すぐに改善の措置を図ってください。

【従業員の感染予防に関する基準】

Q 13 従業員の感染予防に関して注意する点がありますか。

A 13 下記を参考にしてください。

- ・出勤時に検温・体調管理を行い、発熱や風邪症状、嘔吐・下痢等の症状がある場合は、出勤をしないよう呼びかける。
- ・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、トイレ使用後などに手指消毒や手洗いを実施する。
- ・休憩スペースにおいて、常時換気を行い、共用する物品は定期的に消毒する。

【施設設備の管理に関する基準】

Q 1 4 特定建築物とは何ですか？なぜそれ以外の建物とは別の基準が定められているのですか？（基準⑳㉑）

A 1 4 特定建築物とは、「建築物における衛生的環境の確保に関する法律」により定められた特定用途に利用される部分の面積が 3000 m²以上（学校教育法第 1 条に規定する学校の場合は 8000 m²以上）の建築物を指します。特定建築物である場合、帳簿書類の備え付けや2ヶ月に1回の空気環境の測定等、維持管理が法令で義務づけられているため、管理がされていることを前提とし、それ以外の建物とは別の基準を定めました。

Q 1 5 店に設置されている換気設備により必要換気量が確保できているか確認したいのですが、実際の確認方法にはどのようなものがありますか？（基準⑳㉑）

A 1 5 （1）店舗が特定建築物内にある場合

- ・「建築物の完成図書」、「空調設備平面・断面系統図」、「主要空調機器の一覧表」、「空調設備の整備記録」等により店舗内の機械換気設備・換気機能を持つ冷暖房設備の換気量（m³/時）及び定員を御確認ください。
- ・さらに、直近2ヶ月以内の空気環境測定の結果を確認し、店舗内または店舗に一番近い測定場所で行われたものの二酸化炭素の含有率の測定値を確認してください。
- ・上記図書等が無い場合は、設置されている機器の型番を確認し、メーカーのホームページなどにて仕様を確認してください。
- ・店舗がテナント等のため申請者が把握していない場合は、建物の管理者等上記についてお問い合わせください。

（2）建築物衛生法の対象外の場合

- ・店舗内の機械換気設備・換気機能を持つ冷暖房設備の換気量を御確認ください。
- ・設置製品の説明書・仕様書やメーカーのホームページなどで確認できます。
- ・対象店舗がテナント等のため申請者が把握していない場合などは、建物の管理者等にお問い合わせください。

※（1）、（2）のいずれの場合も、換気設備による換気量を示す書類（建築物衛

生法で定められた帳簿書類、製品の説明書・仕様書等) について、現地調査時に提示を求める場合があります。

(参考) 必要換気量確保のために人数制限する場合の算定

例えば、500 m³/時の換気設備のある部屋を10人定員で利用する場合、50 m³/人・時となり、必要換気量(一人あたり毎時30 m³)を確保していると確認できます。

Q 1 6 店舗内の換気はどのように行えばよいでしょうか。

A 1 6 下記を参考にしてください。

- ・来店中は窓やドアを常に半開きになっている。
- ・来店中は換気扇を常に稼働させている。
- ・出入り口付近にサーキュレーター・扇風機等を置いたり、エアコン・空気清浄機等を置いたりすることで換気を実施する。