

## 「ふくい安全・安心飲食店認証制度」 認証基準・チェックリスト

### ○認証の要件

- 貴社の店舗（複数ある場合は1店舗ごと）について、次の認証基準を全て満たすこと**（チェックリスト全34項目）。 ※ただし、テーブルやカウンター（基準④、⑤、⑥）、ピュッフェ等（基準⑫）、カラオケ（基準⑬）などの設備がない場合、接待（基準⑭）やライブ等（基準⑮）の業態がない場合、これらの項目はチェックの対象外となります。
- 上記要件を満たさず、認証できなかった場合でも、必要な項目に対処した上で、認証を再申請することができます。

### ○認証基準

#### I 来店者の感染予防

##### （1）入店・注文・支払い時

- ① 店舗入口に、熱・咳・咽頭痛・倦怠感・息苦しさ等の症状が認められる場合には入店を断る旨を掲示し、体調不良者（出入り業者を含む）の入店を断る。  
→<チェックリスト> 1 発熱者等の入場禁止張り紙
- ② 店舗入口および店内各所に消毒液（消毒用アルコール等）を設置し、入店時に必ず従業員が来店者に呼びかけ、手指消毒を実施してもらうとともに、在店中はトイレ使用後など定期的な手洗い・手指消毒を要請する。  
→<チェックリスト> 2 店舗入口および店内各所への消毒設備の設置 **重要**  
3 入店時や在店時の定期的な手指消毒の要請 **重要**
- ③ 順番待ち等により列が発生するなど密な状況が発生する場合は、対人距離を来店者同士が触れ合わない程度確保するように表示・誘導を行う。  
→<チェックリスト> 4 順番待ち客の誘導・対人距離の確保

##### （2）食事・店内利用時

###### [テーブル・カウンター間の配置]

- ④ 利用者を席に案内する時は、他グループとの同一テーブルでの相席は避け、テーブル・カウンター間の配置について以下のいずれかの方法により飛沫感染防止を図る。  
・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（又はカウンター）

の間は、テーブルとテーブル（又はカウンター）との間隔を最低1m以上確保できるように配置する。

- ・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（又はカウンター）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。）で遮蔽できるようにする。

→<チェックリスト> 5 別グループのテーブル間は、1m以上あける、またはパーティション等で遮蔽 **重要**

#### [同一グループのテーブル席の配置]

- ⑤ テーブル席においては、以下のいずれかの方法により飛沫感染防止を図る（少人数の家族、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・障害者等が同席する場合は除く）。

- ・真正面での座席配置をしない。隣席との間隔を1m以上空ける。
- ・テーブル上に、パーティション等を設置して遮蔽できるようにする。

→<チェックリスト> 6 真正面の座席配置をせず、座席間隔を1m以上あける、またはパーティション等で遮蔽 **重要**

#### [カウンター席の配置]

- ⑥ カウンター席は、以下のいずれかの方法により飛沫感染防止を図る（少人数の家族、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・障害者等が同席する場合は除く）。

- ・隣席との間隔を1m以上空ける。
- ・隣席との間にパーティション等を設置して遮蔽できるようにする。

→<チェックリスト> 7 座席間隔を1m以上あける、またはパーティション等で遮蔽 **重要**

#### [全般]

- ⑦ 回し飲み、箸やスプーンなど食器の共有、使い回しを避けるよう注意喚起する。

→<チェックリスト> 8 回し飲みや食器等の使い回しをしないよう注意喚起

- ⑧ 卓上に共用の調味料、ポット類を置く場合、これらを適時消毒する。

→<チェックリスト> 9 卓上の調味料を置く場合適時消毒

- ⑨ 適宜、咳エチケットを徹底するよう注意喚起する。

→<チェックリスト> 10 咳エチケットの注意喚起

- ⑩ 個室を使用する場合は、常時換気（換気基準は「Ⅲ 施設・設備の衛生管理の徹底」のとおり）を行う。

→<チェックリスト> 11 個室使用時の常時換気

- ⑪ 喫煙スペースがある場合には、一度に利用する人数を減らす、対人距離を確保するなど3つの密を避けるよう促す。

→<チェックリスト> 12 喫煙スペースにおける3密防止要請 **重要**

[ビュッフェスタイル、サラダバー、ドリンクバー等]

- ⑫ ビュッフェスタイル、サラダバー、ドリンクバー等の形態で料理を提供する場合は、以下の措置を全て講じる。

・とりわけ用のトングや箸等を共有する場合は、手指消毒を徹底する。

→<チェックリスト> 13 予め従業員が取り分け、とりわけ用のトングや箸等を共有する場合は、手指消毒徹底  
(取り分け用のトングや箸等を共有しないことを徹底)

[カラオケ設備がある場合]

- ⑬ 店内にあるカラオケ設備を利用する場合は以下の全てを実施し、身体的距離の確保や飛沫拡散防止を図る。

・デュエット、ダンス等の密接する行為の自粛を要請する。

・対人距離を1m以上確保することを要請するか、またはパーティション等による仕切りを設置する。

・マイクは都度消毒液（消毒用アルコール等）で清拭する。

・ステージの場所を特定し、客席とステージの距離を2m以上確保するか、またはパーティション等による仕切りを設置する。

→<チェックリスト> 14 デュエット、ダンス等の自粛要請

15 対人距離を1m以上確保、またはパーティション等の設置

16 マイクは都度消毒

17 客席とステージの距離を2m以上確保、またはパーティション等の設置

[接待を伴う場合]

- ⑭ 接待を伴う場合は、以下の全てを実施し、身体的距離の確保や飛沫拡散防止を図る。

・利用者に、身体接触をしないことを要請する。

・従業員に、利用者との対人距離1m以上の確保（またはパーティションによる仕切りの設置）について周知徹底する。

・定期的に、対人距離が1m以上確保されていること（又はパーティションによる仕切りが設置されていること）を確認する。

→<チェックリスト> 18 店内での身体接触の自粛要請 **重要**

19 対人距離を1m以上確保、またはパーティション等の設置

20 従業員による上記項目の定期的な確認

[ライブ、ダンス・ショー等]

- ⑮ ライブ、ダンス・ショー等を実施する場合は以下の全てを実施し、身体的距離の確保や飛沫拡散防止を図る（客席の近距離で行うものを対象とし、飲食料金とは別に観覧料や参加料を設定している催物については除く）。

・演者間について、1m以上の対人距離を確保するか、またはパーティション等による仕切りを設置する。

- ・マイクは都度消毒液（アルコール消毒液等）で清拭する。
- ・ステージの場所を特定し、客席とステージとの距離を2 m以上確保するか、またはパーティション等による仕切りを設置する。
- ・上部の換気設備を常時稼働（基準は店舗内と同じ）する。または、近くで空気清浄機等を併用しながら換気を行う。

- <チェックリスト>
- 21 対人距離を1 m以上確保、またはパーティション等の設置
  - 22 マイクは都度消毒
  - 23 ステージの場所を特定し、客席との距離を2 m以上確保、またはパーティション等の設置
  - 24 換気設備を常時稼働

## II 従業員の感染症予防

- ⑩ 出勤時に検温・体調確認を行うとともに、発熱や軽度であっても風邪症状（咳やのどの痛み等）、嘔吐・下痢等の症状がある場合は、出勤しないよう呼びかける。

- <チェックリスト>
- 25 出勤前の検温・体調確認
  - 26 体調不良時は出勤しないよう呼びかけ

- ⑪ 感染した、もしくは感染疑いのある従業員、濃厚接触者と判断された従業員が出勤しないよう徹底する。

- <チェックリスト>
- 27 感染者、濃厚接触者となった場合出勤しないよう徹底（疑い時含む）

- ⑫ 休憩スペースでは、以下の措置を全て講じる。

- ・常時換気（基準は店舗内と同じ）を行い、共用する物品は定期的に消毒する。

- <チェックリスト>
- 28 休憩スペースの常時換気・定期消毒

## III 施設・設備の衛生管理徹底

〔建築物における衛生的環境の確保に関する法律（以下「建築物衛生法」という。）の対象施設（特定建築物※）に該当する場合〕

- ⑬ 建築物衛生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。

- <チェックリスト>
- 29 空気環境調整に関する法令基準の遵守、または換気設備等の適切な維持管理 **重要**

〔建築物衛生法の対象施設（特定建築物）以外の場合〕

- ⑭ 店舗内において、以下のいずれかの方法により適切な換気を実施している。

- ・機械換気（機械換気設備、換気機能を持つ冷暖房設備等）により必要換気量（一人あたり毎時30 m<sup>3</sup>）を確保すること。換気量が足りない場合は、入店者数を調整して一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行う。

- ・窓の開放による換気の場合は、30分に1回、5分程度、2方向の窓またはドアの一部を開放する。また、換気のため、窓やドアを開放している旨を利用者に周知し、協力を要請する。
- <チェックリスト> □29 必要換気量（1人30m<sup>3</sup>/時）の確保、または窓開放による換気（30分毎に2方向の窓等を5分全開） **重要**

※上記の□29については、基準⑱⑳のいずれか該当する方にチェックを入れてください。

**※特定建築物の定義（厚生労働省ホームページより）**

次の項目をすべて満たす建築物

- (1) 建築基準法に定義された建築物
- (2) 1つの建築物において、次に掲げる特定用途の1又は2以上に使用される建築物  
特定用途：興行場、百貨店、集会場、図書館、博物館、美術館、遊技場、店舗、事務所、学校（研修所を含む。）、旅館
- (3) 1つの建築物において、特定用途に使用される延べ面積が3,000m<sup>2</sup>以上であること。  
ただし、学校教育法第1条に定められている学校（小学校、中学校等）については、8,000m<sup>2</sup>以上であること。

**※必要換気量の確認方法**

- 1 店舗が特定建築物、もしくは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（m<sup>3</sup>/時）および定員を確認
  - ・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
  - ・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

・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、建物の管理者等に上記について問い合わせ確認

- 2 店舗が建築物衛生法の対象施設以外の場合
  - ・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確認（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可能）
  - ・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、建物の管理者等に問い合わせ確認

〔共通〕

- ⑲ 共通のタオルを使用しない。  
→<チェックリスト> □30 共通タオルの禁止
- ⑳ 他人と共用する物品や複数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、適時清拭消毒する。

→<チェックリスト> □31 共用物品・スペースを適時消毒

**※飲食業で他人と共用し接触が多い部位**

テーブル、いす、メニューブック、調味料、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、パーテーションなど

- ⑳ 食品残さ、鼻水、唾液などが付着した可能性のあるごみ、おしぼり等はビニール袋に密閉して処理し、作業後に手を洗う。

→<チェックリスト> □32 食品残さ・おしぼり等のビニール袋密閉処理・作業後の手洗い

#### IV 感染者発生に備えた対処方針

- ㉑ 店舗の従業員又は利用者の感染が判明し、保健所の指示・調査等がなされた際は必要な対応・協力を行う。また、当該店舗において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。

→<チェックリスト> □33 従業員における感染者発生時の保健所への協力・必要な情報の公表

- ㉒ 感染疑い時などに検査を受ける際は、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従業員に周知する。

→<チェックリスト> □34 従業員に対する適切な行動の周知