**記 入 日（申請者記入）**：

**施 設 名（申請者記入）**：

整理番号（事務局記入）：

**千葉県飲食店感染防止対策認証モデル事業に係る認証基準チェックリスト**

※現時点で対策が取れている項目に☑を入れてください。

# １　来店者の感染症予防

## （１）入店・注文・支払い

* + 店内入口に消毒設備を設置し、入場時に必ず、従業員が来店者に呼びかけ、手指消毒を実施する。
  + 順番待ち等により列が発生する場合は、最低１ｍ（マスク着用のない場合は２ｍ）の来店者同士の対人距離を確保するための誘導・表示などを行う。
  + 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、パーティションなどで遮蔽するほか、コイントレイを介した受け渡し、またはキャッシュレス決済を導入する。なお、現金等の受け渡し後には手指衛生を行う。
  + 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者又は正当な理由なくマスク着用をしない者は入場しないよう表示する。
  + 飲食時以外はマスク着用を周知するとともに、定期的な手洗い･手指消毒を要請する。
  + 咳エチケットを徹底するよう注意喚起を行う。
* エレベーターがある場合は、エレベーターの重量センサーの調整などによる乗員制限を行う。

定員数　　　　人　　乗員上限：　　　　人

※複数台ある場合、エレベーターごとに制限

* + 送迎車がある場合は、乗車人数を制限する。

乗車可能人数　　　　人　　乗車人数上限：　　　　人

※複数台ある場合、車両ごとに制限

* + 送迎車がある場合は、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遮蔽する。

## （２）食事・店内利用

―――――――〔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は、相互に対人距離が最低１ｍ以上確保できるよう配置する。

テーブル間：最低　　　　ｍ

* + 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）、透明ビニールカーテン、パーティション等で遮蔽する。

――――――――――――――――――――――――――――――――――――――

――――――〔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〕――――――

※介助者同席の高齢者・乳幼児・障害者等が対面での着座を希望する場合は除く。

* + 真正面での着座配置をしない。座席の間隔を最低１ｍ以上確保できるよう配置する。

座席間隔：最低　　　　ｍ

* + テーブル上にパーティション等を設置して遮蔽する。

高さ：目を覆う程度の高さ以上のものを目安

幅　：机と同じ幅

形状：２人掛けは一字、４人掛けは十字、６人掛けはキ字のように隣接する人と

　　　遮断されるように配置

――――――――――――――――――――――――――――――――――――――

――――〔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〕――――

* カウンターテーブルの席間は最低1ｍ以上の間隔を確保する。

座席間隔：最低　　　　ｍ

* カウンターテーブル上にパーティション等を設置して遮蔽する。

高さ：目を覆う程度の高さ以上のものを目安

幅　：机と同じ幅

――――――――――――――――――――――――――――――――――――――

* + 滞在時間の制限※や予約制の活用などにより同時に多数の人が集まらないようにする。　　※2時間程度を目安
  + 大皿は避け、料理を個々に提供する。もしくは従業員が取り分ける。

―――――――〔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・ドリンクを保護し、取り分け時はマスク、使い捨て手袋等の着用及び取り分け用のトングや箸を共有としないことを徹底する。
  + 料理を小皿に盛って提供するか、スタッフが料理を取り分ける。

―――――――――――――――――――――――――――――――――――――――

* 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消毒する。
* 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注意喚起を行う。
* 店内BGMの音量を低減させ、大声での会話を避けるように注意喚起を行う。
* 咳エチケットを徹底するよう注意喚起を行う。
* 個室を使用する場合は、常時換気（換気基準は「３　施設・設備の衛生管理の徹底」のとおり）を行う。
  + トイレの蓋を閉めて汚物を流すように表示する。
  + 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。
  + 喫煙スペースがある場合は、一度に利用する人数を減らす、人と人との距離を保つなどにより、３つの密を避けるよう要請する。

□　*喫煙スペースの広さ：　　　　　㎡　　利用人数上限：　　　人*

※複数室ある場合、喫煙スペースごとに制限

# ２　従業員の感染症予防

* + 常にマスクを着用し、咳エチケットを徹底する。大声での会話を避ける。
  + 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。
  + 感染した、もしく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。
  + 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。
  + 利用者からの注文の受付や料理提供にあたっては、利用者の正面に立たないよう注意し、対人距離を確保する。
  + 休憩スペースでは、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。
  + 休憩スペースでは常時換気（換気基準は「３　施設・設備の衛生管理の徹底」のとおり）を行い、共用する物品は定期的に消毒する。
  + 従業員のユニフォームは当該日業務終了後など定期的に洗濯する。

ユニフォーム洗濯頻度*：*ごとに洗濯

# ３　施設･設備の衛生管理の徹底

――――〔建築物衛生法※の対象施設については、いずれも満たすこと〕――――

* + 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

* + 換気を徹底するにあたり、CO２センサー等により、換気状況を把握し、CO２濃度を１０００ppm以下としている（窓際等に限らず達成が必要）。
  + 湿度４０％以上を目安として、適度に加湿する。

――――〔建築物衛生法の対象外の施設〕――――――――――――――――――――

## 【いずれも満たすこと】

* + 換気を徹底するにあたり、CO２センサー等により、換気状況を把握し、CO２濃度を１０００ppm以下としている（窓際等に限らず達成が必要）。
  + 湿度４０％以上を目安として、適度に加湿する。

## 【いずれか満たすこと】

* + 換気設備により必要換気量（一人あたり毎時30㎥）を確保すること。必要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、1時間当たりの換気回数を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利用者に周知し、協力を要請する。

―――――――――――――――――――――――――――――――――――――――

* + 共通のタオルを禁止し、ペーパータオルを設置するか、または個人のタオル等の使用を促す。
  + 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定期的に清拭消毒する。

　＜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、アクリル板、透明ビニールカーテン、パーティションなど

* 消毒に用いる製品は、人体に影響を及ぼしうる環境下では、薬機法※に基づき品質・有効性・人体への安全性が確認された「医薬品・医薬部外品」を使用すること。消毒剤を人体に対して空間噴霧することはいかなる状況であっても推奨されないことに留意すること。　　　　※医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律

## 【推奨項目】

**□**　接触感染、飛沫感染のリスクを低減するため、利用者の動線が重ならないための

案内や自動扉、自動水栓を設置するなどの工夫・整備を行う。

【具体的な取組の内容】

* + ゴミを回収する者はマスクや手袋を着用し、作業後、必ず手を洗う。
  + 食品残さ、鼻水、唾液などが付着した可能性のあるゴミ、おしぼり等は、ビニール袋に密閉して処理する。

# ４　チェックリストの作成・公表

* 各施設・事業者は、施設内のリスク評価をしたうえで、具体的な方法や手順、清掃・消毒の頻度、人と人との間隔の空け方などを定めたチェックリストを作成するとともに、当該チェックリストによる毎日の確認について公表する。

# ５　感染者発生に備えた対処方針

* 施設の従業員の感染が判明した場合保健所の指示・調査等に誠実かつ積極的に対応・協力して、当該施設からの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。
* 従業員に対し、感染疑いがある場合は検査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徹底するための研修機会を提供する。
* 保健所が行う積極的疫学調査の結果、感染者が当該施設を利用していたことが判明した場合、保健所の助言・指示等に誠実かつ積極的に対応・協力して、当該施設を媒介とした感染拡大を防止する対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。

【推奨項目】

* 感染リスクの早期把握のため、国が提供する濃厚接触通知アプリの利用をルール化ないし奨励する。
* 上記以外の方法により、感染リスクの早期把握の仕組みを導入する。

【具体的な取組の内容】

# ６　選択項目

以下の４項目のうち３項目以上取り組むこと。

* + 飲食時以外のマスク着用を入店時に必ず、従業員が来店者に要請すること。
  + 陽性者が当該店舗を利用していたことが判明した場合に、保健所が行う疫学調査に協力するため、利用者に対して氏名、連絡先等（代表者のみ）を記入するように要請し、店舗側で最低２週間（１か月を目安に適切な方法で確実に廃棄すること。）保管する。

※認証施設は、取得した個人情報について個人情報保護法に基づく適切な管理を行い、疫学調査を行う保健所への情報提供の目的以外には使用しないこと。

* + 換気の詳細（換気回数や空気の流れなど）をわかりやすく図示し、施設内の人が集まりやすい共用エリアがある場合は、エリア内での一人当たりの必要換気量を確保するため、エリアごとの換気量及び必要換気量上の人数制限を算出し、一覧表等で管理すること。

【必要換気量確保のために人数制限する場合】

換気量：　　　㎥／時　　÷30㎥／人･時＝　　　人（必要換気量上の人数制限）

* １（２）を強化し、3つの場面ごとの対策について、下記のとおり上乗せすること。

―――――――〔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は、相互に対人距離が最低１ｍ以上確保できるよう配置した上で、アクリル板（目を覆う程度の高さ以上のものを目安）、透明ビニールカーテン、パーティション等で遮蔽する。

テーブル間：最低　　　　ｍ

* 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、相互に対人距離が最低２ｍ以上確保できるよう配置する。

――――――――――――――――――――――――――――――――――――――

――――――〔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〕――――――

※介助者同席の高齢者・乳幼児・障害者等が対面での着座を希望する場合は除く。

* + 真正面での着座配置をしない。座席の間隔を最低１ｍ以上確保できるよう配置し、テーブル上に以下のようなパーティション等を設置して遮蔽する。

　高さ：目を覆う程度の高さ以上のものを目安

　幅　：机と同じ幅

形状：２人掛けは一字、４人掛けは十字、６人掛けはキ字のように隣接する人と遮

断されるように配置

座席間隔：最低　　　　ｍ

* + 真正面での着座配置をしない。座席の間隔を最低２ｍ以上確保できるよう配置する。

――――――――――――――――――――――――――――――――――――――

――――〔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〕――――

* カウンターテーブルの席間は最低1ｍ以上の間隔を確保し、カウンターテーブル上に以下のようなパーティション等を設置して遮蔽する。

　高さ：目を覆う程度の高さ以上のものを目安

　幅　：机と同じ幅

* カウンターテーブルの席間は最低２ｍ以上の間隔を確保する。

座席間隔：最低　　　　ｍ

―――――――――――――――――――――――――――――――――――――――

# ７　その他

* １～６の事項を含む当該店舗における感染防止対策マニュアルを作成し、日常的に従業員への周知指導を徹底する。

現地確認時に使用する欄になりますので申請時には記載しないでください。

令和　　年　　月　　日　　（　現地確認　・　現地再確認　・　現地再々確認　）

立会人の確認欄（署名又は押印）

調査員の確認欄（署名又は押印）