

千葉県飲食店感染防止基本対策確認項目について

1 パーティション等の設置（又は座席の間隔の確保）

以下の（１）、（２）のいずれかを満たすこと。

（１）全ての座席について、パーティション等（アクリル板、ビニールカーテン等）を設置している。（※１、※２）

（２）全ての座席について、座席間隔を確保している。（最低1m）（※２）

※１ 同一テーブル上の正面及び隣席との間、並びに他のテーブルとの間に設置。パーティション等の高さは、目を覆う程度の高さ以上のものを目安とする。

※２ 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・障害者等が同席する場合は除く。

2 手指消毒の徹底

以下の（１）、（２）のいずれも満たすこと。

（１）店内入り口に消毒設備を設置している。

（２）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いる。

3 食事中以外のマスク着用の推奨

・食事中以外のマスク着用について、来店者に対し掲示や声掛けなどで促している。（不織布マスクを推奨）（※３）

※３ 病気や障害等でマスク着用が困難な場合には、個別の事情を鑑み、差別等が生じないよう十分配慮するとともに適切な感染対策を講じる。

4 換気の徹底 <①建築物衛生法対象施設（換気設備あり） ②建築物衛生法対象外施設>

・①に該当する施設の場合、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。

・②に該当する施設の場合、換気設備により必要換気量（1人当たり30m³/時）を確保している、または、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）するなどにより、十分な換気を行っている。

【推奨項目】

・CO₂センサーの使用等により、換気状況の把握に努めること。

5 業種別ガイドラインの内容を遵守している

・入店時や、集合・待機場所等において、人と人とが触れ合わない距離での間隔を確保するよう誘導する（床に間隔を示すテープを貼るなど）こと。

・従業員について、出勤前の検温などにより、体調管理を行うこと。また、感染した従業員、もしくは感染疑いのある従業員が出勤しないように徹底すること。

・従業員のマスク着用、手洗いの実施等を徹底すること。

・入店者等に対して、発熱等症状のある者の入店制限、手指消毒やマスク着用などの周知を行うこと。

・ユニフォームや衣服はこまめに洗濯すること。

・ごみを回収・廃棄する際は、マスクを着用するなど、衛生管理を徹底すること。

・ドアノブ、客席、テーブル、利用設備・機材等を定期的に適時消毒すること。

・トイレはこまめに清掃すること。

※ その他の項目については、業種別ガイドラインを御確認いただき、店舗の業態や立地、建物の構造等に合わせて実施のほどお願いいたします。