

# にいがた安心なお店応援プロジェクト（認証基準）

## 1. 来店者の感染症予防

### （1）入店・注文・支払い

- 1 □ 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、手指消毒の実施や咳エチケット（マスク着用でOK）を守るよう表示または声がけする。

#### ※咳エチケット

咳やくしゃみ時にマスク着用又はハンカチ、ティッシュ、袖等で鼻口を覆うこと。

- 2 □ 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・表示を行う。

- 3 □ 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、パーテイション等で遮へいするほか、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の消毒を行う。

- 4 □ 発熱（37.5度以上又は平熱より1度以上）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者は入店しないよう表示する。

- 5 □ 飲食時以外はマスク着用を周知するとともに、必要に応じて手洗い・手指消毒を声がけする。

- 6 □ エレベーターがある場合は、エレベーター内での感染対策を実施する。

（例）会話を控えるよう掲示する。

密を避けるよう乗員制限の掲示をする。等

- 7 □ 送迎車がある場合は、車内での感染対策を実施する。

（例）会話を控えるよう声がけする。

常時換気する。

バスの場合、可能な限り隣席しない。

乗車人数を制限する。等

- 8 □ 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へいする。

### （2）食事・店内利用

#### 他グループとの相席を避け、テーブル間の配置についていずれかを満たすこと

- 9 □ テーブルとテーブルの間は、対人距離が最低1m確保できるよう配置する。

- 10 □ テーブルとテーブルの間を、アクリル板（目の高さ以上のものを目安）、透明ビニールカーテン、パーテイション等で遮へいする。

### 同一テーブル内での客席の配置についてはいずれかを満たすこと

※少人数の家族、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を除く

11□ 座席の間隔を最低1m確保できるよう配置する。

真正面での着座配置はできる限り避ける。

12□ テーブル上にパーテイション等を設置して遮へいする。

### カウンターテーブルでの配置についてはいずれかを満たすこと

13□ カウンターテーブルの席間は最低1mの間隔を確保する。

14□ カウンターテーブル上にパーテイション等を設置して遮へいする。

### ヴュッフェ(バイキング)スタイルではいずれかを満たすこと

15□ 食品・ドリンクを飛沫から保護するカバーを設け、取り分け時はマスク・使い捨て手袋の着用を促し、取り分け用のトングや箸は頻繁に交換する。

16□ 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。

17□ 入店人数や滞在時間(2時間程度)等を制限し、密集を避ける。

18□ 大皿は避けて、料理を個別に提供する、従業員等が取り分けるなど工夫する。

19□ 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。

20□ お酌やスプーン・箸等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。

21□ 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。

22□ 咳エチケット(マスク着用でOK)を徹底するよう注意喚起を行う。

23□ 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。

24□ トイレの蓋を閉めて汚物を流すように表示する。

25□ 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。

26□ 喫煙スペースがある場合は、一度の利用人数を減らす、人と人との距離を保つ等により、3密を避けるよう表示又は声がけする。

## 2. 従業員の感染症予防

- 27□ 業務開始前に検温・体調確認を行う。  
発熱（37.5度以上又は平熱より1度以上）や軽度であっても風邪症状（せきやのどの痛み等）、嘔吐・下痢等の症状がある場合には、出勤を停止させる。
- 28□ マスク着用を遵守し、咳エチケットを徹底する。大声での会話を避ける。
- 29□ 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出勤を停止させる。
- 30□ 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。
- 31□ 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。
- 32□ 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。
- 33□ 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。
- 34□ 従業員の制服（ユニフォーム）は当該日業務終了後等定期的に洗濯する。

## 3. 施設・設備の衛生管理の徹底

### ビル管理法※の対象施設の換気（※建築物における衛生的環境の確保に関する法律）

- 35□ ビル管理法に基づく空気環境の調整に関する基準を満たされているか確認し、満たされていない場合は、換気設備の清掃、整備等の維持管理を適切に行う。

### ビル管理法※対象外の施設の換気（※建築物における衛生的環境の確保に関する法律）

次のいずれかを満たすこと

- 36□ 換気設備により必要換気量（1人あたり毎時30m<sup>3</sup>）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1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。
- 37□ 窓の開放による換気を行うため、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、必要に応じて換気のため窓やドアを開放している旨利用者に周知し、協力をお願いする。
- 38□ 湿度40%以上を目安として、適度な保湿を行う。
- 39□ 手洗い設備を適正に管理している（共有タオルの廃止、手洗い洗剤やペーパータオルの設置等）

40□ 他者と共に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等定期的に清拭消毒する。

＜飲食業で他人と共に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、パーティション等

41□ 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。

42□ 食品残さ、鼻水、唾液等が付着した可能性のあるゴミ、おしぶり等は、ビニール袋に密閉して処理する。

#### 4. 毎日の点検と点検結果の明示

43□ 清掃・消毒の頻度や人ととの間隔の空け方等を毎日点検し、点検結果を明示する。

〔 点検方法の例として、本紙や別紙セルフチェックリストを用いても良い。  
明示方法の例として、点検結果を店内に掲示すること等が考えられる。 〕

#### 5. 感染者発生に備えた対処方針

44□ 業種別ガイドライン(外食業の事業継続のためのガイドライン※)を遵守する。

従業員が適切な感染症対策をとれるように、必要に応じて当該ガイドラインの内容を確認する場を設ける等の啓発を行う。

※新型コロナウイルス感染症対策の基本的対処方針(改正)に基づく外食業の事業継続のためのガイドライン (web からダウンロード可能)

45□ 施設の従業員の感染が判明した場合、又は感染者が施設を利用していたことが判明した場合、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を防止する策を講じる。