

## 感染症予防対策に係る基準（飲食業）

## 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、入場時等に、手指消毒を実施するよう表示する。
- 順番待ち等により列が発生する場合は、最低1 m（マスク着用のない場合は2 m）の来店者同士の対人距離を確保するための誘導などを行う。
- 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。
- 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1 m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、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〕—————

※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は除く。

- 真正面での着座配置をしない。座席の間隔を最低 1 m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。

- 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： \_\_\_\_\_ m<sup>2</sup> 利用人数上限： \_\_\_\_\_ 人

## 2. 従業員の感染症予防

- マスク着用を遵守する。
- 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・物品に触れた後、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に注意し、対人距離を確保する。
- 休憩スペースでは、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

- ビル管理法※の対象施設については、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。

※建築物における衛生的環境の確保に関する法律

—————〔ビル管理法の対象外の施設については、いずれかを満たすこと〕—————

- 換気設備により必要換気量（一人あたり毎時 30 m<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。

【アピール項目※】※認証の必須要件ではありませんが、事業者の自主的な取組としてアピールできる事項です。

- 施設内の人々が密集する共用エリアについて、換気の詳細（空気の流れ）をわかりやすく図示している。
- 施設内の人々が密集する共用エリアについて、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、一覧表等で管理できている。

【必要換気量確保のために人数制限する場合】

換気量：  $\underline{\quad} \text{ m}^3/\text{時}$   $\div 30 \text{ m}^3/\text{人}\cdot\text{時} = \underline{\quad} \text{ 人}$ （必要換気量上の人数制限）

- ハンドドライヤー、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など

【アピール項目】

- 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。

---

#### 【アピール項目】

- 感染リスクの早期把握のため、従業員に対し、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】

---