

鹿児島県飲食店第三者認証制度について

1 目的

飲食の場における感染拡大を防止するため、飲食店の第三者認証制度を創設し、飲食店の感染防止対策のレベルアップによる利用者への安心と信頼の確保、社会経済活動との両立を図る。

2 事業主体 県

3 事業内容

県が定める飲食店における新型コロナウイルス感染防止対策に係る認証の基準に適合する県内飲食店を認証し、認証ステッカーを交付することにより、感染防止対策の一層の徹底を図り、利用者へ安心と信頼を提供する。

- (1) 対象店舗 食品衛生法に基づく営業許可証(飲食店又は喫茶店に係る許可に限る。)に記載されている事業者が営む県内の事業用施設で、飲食を目的とした設備を有し、専ら集客を目的とする施設
- (2) 認証項目 飲食店において取り組むべき感染防止対策に係る基準(47項目 別紙のとおり)
- (3) 認証期間 認証を受けた日から1年間
- (4) スキーム
 - ① 認証ステッカーの交付を希望する事業者は、県が定めた基準に基づき、感染防止対策を実施の上、申請書を提出
 - ② 認証基準の実施状況を、認証事務局がチェックシートに基づき、現地調査及び審査
 - ③ 該当項目を実施している店舗について、「認証ステッカー」を交付
 - ④ 事業者は、当該認証ステッカーを店舗に掲示し、県は、事業者名を優良事業者として、ホームページ等で公表

4 申請受付

- ・ 6月28日(月)から受付(郵送)を開始
- ・ 提出先等については詳細が決まり次第、ホームページにて公表

5 その他

認証基準や申請書等はホームページに掲載

県ホームページ>健康・福祉>健康・医療>新型コロナウイルス感染症
「感染拡大警報」発令中 > 事業者向け情報

飲食店における感染防止対策に係る認証の基準

1 来店者の感染防止対策

(1) 入店・注文・支払い

- 入口にアルコール消毒設備を設置し、入店時に必ず従業員が呼びかけ、手指消毒を実施するとともにマスクの着用を徹底する。
- 入店の順番待ち時は、マスクの着用を徹底し、最低1mの距離を保つよう誘導・表示等を行う。
- レジ等での対面接客に備え、アクリル板、透明ビニールカーテン等で遮へいするほか、コイントレイを用いた受け渡し、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消毒を行う。
- 発熱や、軽度であっても風邪症状、嘔吐、下痢等の症状がある者は入店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、こまめな手洗い・アルコールによる手指消毒を要請する。
- マスク非着用時に咳をする際に口元を覆うなど、咳エチケットを徹底するよう注意喚起を行う。

(2) 食事・店内利用

- テーブル間の感染防止対策に取り組んでいる。(次の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他のグループが使用するテーブルの間は、座席の間隔が最低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を目安)、透明ビニールカーテン、パーティション等で遮へいする。
- 座席等の感染防止対策に取り組んでいる。(次の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・障害者等が対面等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
 - アクリル板等(パーティション)を適切に設置する。
- カウンターテーブル席の感染防止対策に取り組んでいる。(次のいずれかを満たすこと)
 - ※カウンターテーブルがある店舗のみが対象
 - カウンターテーブル座席の間隔を最低1m以上確保できるよう配置する。
 - カウンターテーブル上にアクリル板等(パーティション)を適切に設置する。
- ビュッフェスタイルの感染防止対策に取り組んでいる。(次のいずれかを満たすこと)
 - ※ビュッフェスタイルでの提供を行っている店舗のみが対象
 - 利用者が一回の料理を取り分けるごとに新たな小皿の使用を徹底するとともに、飛沫が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、取り分け時は手指消毒を実施後、マスク、使い捨て手袋を着用及び取り分け用のトングや箸を共有としないよう徹底する。
 - 料理を小皿に盛って提供する。
 - スタッフが料理を取り分ける。

- 滞在時間の制限※や予約制の活用等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。
- 卓上の共用調味料、ポット等の設置を避けるか、利用者の入替時など定期的にアルコール等で清拭消毒する。
- お酌や回し飲み、スプーンや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。
- 店内BGMの音量を低減させるなど、大声での会話を避けるような環境を整える。
- マスク非着用時に咳をする際に口元を覆うなど、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、常時換気を行う。
※個室がある店舗のみが対象
- トイレの蓋を閉めて汚物を流すように表示する。(蓋がある場合に限る)
- トイレ使用後は、手洗いやアルコールによる手指消毒を実施するよう表示する。
- 原則禁煙を推奨し、やむを得ず喫煙スペースを設ける場合は、常時換気を行い、一度に利用する人数を減らすなどにより、3密(密閉・密集・密接)を避けるとともに、会話を避けるよう呼びかける。 喫煙スペースの広さ：_____㎡ 利用人数上限：____人
※喫煙スペースがある店舗のみが対象

2 従業員の感染防止対策

- 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。発熱や、軽度であっても風邪症状、嘔吐・下痢等の症状がある場合は、出勤を停止させる。
- 感染した、もしくは感染が疑われる従業員、濃厚接触者と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、手洗いやアルコールによる手指消毒を実施する。
- 注文の受付や料理提供時は、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。
- 休憩スペースでは常時換気を行い、一度に利用する人数を減らすなどにより、3密(密閉・密集・密接)を避ける。特に、飲食中の会話は避ける。
- 現金等の受け渡し後にはアルコールによる手指消毒を実施する。
- 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、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、確認していない場合は、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

(建築物衛生法の対象外の施設は次のいずれかを満たすこと)
- 換気による感染防止対策に取り組んでいる。
 - 換気設備により必要換気量(1人あたり毎時30㎡)を確保する。
 - 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、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。

- 手洗い場等において、タオルの共用を禁止し、ペーパータオル、または個人のタオル等の使用を促す。
- 共用物品や共用場所を、アルコールなどで、利用者の入替時等定期的に清拭消毒する。
 <注意すべき場所>
 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
- ゴミを回収する者はマスクや手袋を着用し、作業後、必ず手洗う。
- 食品残さ、鼻水、唾液等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

- 日々の感染防止対策の実施結果を記したチェックリストを店内に毎日掲示する。

5 感染者発生に備えた対処方針

- 従業員の感染が判明した場合は、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対策を講じるとともに、保健所が利用状況を把握できない場合は、店名公表を含めた疫学調査に協力する。
- 感染が疑われる従業員は、検査結果判明まで出勤しないなど、感染拡大を防止する上で適切な行動を全従業員に徹底させる。
- 保健所が行う積極的疫学調査の結果、感染者が施設を利用していた場合は、保健所の助言・指示等に誠実かつ積極的に対応・協力して、感染拡大を防止する対策を講じるとともに、保健所が利用状況を把握できない場合は、店名公表を含めた疫学調査に協力する。

推奨する項目

認証の必須要件ではありませんが、感染防止対策を徹底するため取り組んでいただきたい項目です。実施している項目にチェックを記入（☑）してください。

- 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（COCOA）の利用をルール化または奨励する。
- 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 ）

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項目です。実施している項目にチェックを記入（☑）してください。

1 来店者の感染防止対策

- エレベーターがある場合は、重量センサーの調整等などによる乗員制限を行う。
 定員数：_____人 乗員上限：_____人
- 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

- 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 施設における衛生管理の徹底

- 二酸化炭素濃度（CO₂）測定器を使用し、二酸化炭素濃度が1,000ppmを超えていないか確認している。
- 施設内の人が集まりやすい共用エリアについて、換気の詳細（換気回数や空気の流れ）をわかりやすく図示している。
- 施設内の人が集まりやすい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： $\text{m}^3/\text{時} \div 30 \text{ m}^3/\text{人} \cdot \text{時} = \text{人}$ （必要換気量上の人数制限）

- 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）

3 感染者発生に備えた対処方針

- 店の利用状況が把握できるよう、少なくとも14日前の利用者（代表者のみで可）とその連絡先の記録が保管されている。