

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、手指の消毒を実施する。
- 2 順番待ち等により列が発生する場合は、来店者同士が触れ合わない程度の間隔を確保するよう誘導・表示を行う。
- 3 レジ等での会計時における現金等の受け渡し後には手指の消毒を行う。
- 4 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店しないよう表示する。
- 5 必要に応じて手洗い・手指消毒を声がけする。
- 6 令和4年12月16日 削除
- 7 令和4年12月16日 削除
- 8 令和4年12月16日 削除

（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、パーティション等（目の高さ以上のものを目安）で遮へいできるようにする。

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。
- 11 座席の間隔を最低1m確保できるよう配置する。
 - 12 テーブル上にパーティション等を設置して遮へいできるようにする。

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

- ※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。
- 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ィション等を設置して遮へいできるようにする。

ヴェュッフェ(バイキング)スタイルではいずれかを満たすこと

- 15□ 取り分け時にトンゲや箸を共用とする場合は、手指の消毒を徹底する。
- 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□ 令和4年12月16日 削除
- 18□ 令和4年12月16日 削除
- 19□ 卓上に共用調味料、ポット等を置く場合、これらを適時消毒する。
- 20□ 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□ 大声での会話を避けるように注意喚起を行う。
- 22□ 令和4年12月16日 削除
- 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□ 令和4年9月16日 削除
- 25□ 令和4年12月16日 削除
- 26□ 喫煙スペースがある場合は、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（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。
- 28□ 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は出勤をしないよう呼びかける。
- 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。
- 31□ 令和4年12月16日 削除
- 32□ 休憩スペースでは、必要に応じ一度に休憩する人数を減らすなど、密を回避する。
- 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30 m³）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（共有タオルを使用しない、手洗い洗剤の設置等）

- 40□ 他者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等を用いて適時消毒する。

<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、パーティション等

- 41□ 令和4年12月16日 削除

- 42□ 食品残さ、鼻水、唾液等が付着した可能性のあるゴミ、おしぼり等は、ビニール袋に密閉して処理し、作業後に手を洗う。

4. 毎日の点検と点検結果の明示

- 43□ 清掃・消毒の頻度等を毎日点検し、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. その他

- 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。
※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□ 施設の従業員又は利用者の感染が判明し、保健所の指示・調査等が行われた場合には誠実に対応する。また、当該施設からの感染拡大を防止する策を講じる。