

《入店・支払い時等》

Q 1 感染予防のための店舗入口での手指消毒に、消毒用アルコールではなく次亜塩素酸水を使用して良いですか。

新型コロナウイルス感染症感染予防のための手指消毒の方法は、厚生労働省ホームページ、経済産業省ホームページに基づき、水及び石けん（ハンドソープ）による洗浄、アルコール消毒液としてください。

リンク：新型コロナウイルスの消毒・除菌方法について（厚生労働省HP）

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/syoudoku\\_00001.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/syoudoku_00001.html)

新型コロナウイルスに有効な消毒・除菌方法（経済産業省HP）

<https://www.meti.go.jp/press/2020/06/20200626012/20200626012-1.pdf>

Q 2 「入店時に必ず従業員が呼びかけ」とあります。従業員が2名しかいないのですが、入口に1名常時いて呼びかけをしなければならないのでしょうか。また、注意喚起の案内を掲示する方法ではどうでしょうか。

案内表示だけでは不十分です。店舗の中や厨房から呼びかける、アナウンスを流すなどの対応が考えられます。

Q 3～Q 5 （削除）

Q 6 会計時の注意点がありますか。

会計時における現金等の受け渡し後には手指消毒を行うようにしてください。

Q 7 利用を断る時の発熱は何度ですか。

37.5℃又は平熱より1℃以上高い体温を目安としてください。

Q 8 入店時の体調確認について、体温計による体温測定は必要ですか。

入店時の体温計による体温測定については、基準としては求めていませんが行うことが望ましいです。非接触型の体温測定器などもありますので、導入を御検討ください。

Q 9 手洗いなどの注意喚起のイラストなどが入ったひな型のようなものを作っていましたか。

飲食店第三者認証制度の公式ホームページからダウンロードできます。印刷されたものが必要な場合は、事務局までお問い合わせください。

Q 10 「注意喚起」や「周知」はどのような方法で行えばよいですか。

口頭のほか、店内に注意事項が記載されたポスターやチラシを掲示する方法でも可能です。

## 《食事・店内利用》

Q 11 (削除)

Q 12 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のパーティションは、背中合わせの場合でも必要ですか。

「背中合わせで座る」場合であっても、座席と座席の間について1 m以上の間隔又はパーティションの設置が必要です。

Q 13 テーブル間の配置や同一テーブルでの配置は、具体的にどのような対策をすればよいですか。

飛沫や接触感染のリスクを低減させるために必要となる対策です。間隔を空けるか、アクリル板等を設置するか、どちらかの対策を実施してください。状況に応じて、両方の対策を併せて実施していただくことも可能ですので、別紙の具体例（「テーブル・座席の配置のポイント」）を参考にしてください。

Q 14 同一グループの利用者どうしの中に、1 m以上の距離が確保できないので、テーブル内の対面席や隣り合う席、またはカウンターの隣り合う席の間にパーティションを設置したいのですが、どの程度の大きさを目安にしたらよいでしょうか。

以下を満たすパーティションを設置してください。

- ・高さ：隣接または対面した際に両者の目を覆う高さ以上
- ・幅（対面席の場合）：テーブルとほぼ同じ幅
- ・奥行き（隣席の場合）：テーブルまたはカウンターとほぼ同じ奥行き

Q15 パーティションをしなくても良い場合はありますか。

少人数の家族や日常的に接している少人数の知人等のグループ、介助者同席の高齢者・乳幼児・障害者等が同席する場合は不要です。

Q15-2 少人数とは具体的に何人までをいうのですか。

大人数の場合、大声を出す機会が増えることなどから、少人数の場合に限って基準を緩和しているものです。

何人までを「少人数」と呼ぶかは、個別の状況で判断することとなりますので定めておりません。

Q15-3 パーティション等で遮蔽「できるようにする」とありますが、パーティション等は常に設置しておかなくてもよいのですか。

少人数の家族や日常的に接している少人数の知人等のグループなどの場合は、1 m以上の座席間隔を確保できなくとも、パーティションの設置が不要となりますので、家族利用が多い店舗等において、パーティション等を常設せず、必要なときだけ設置するという扱いをしても差し支えありません。

例えば、張り紙等で「家族や日常的に接している知人等ではない場合は、感染症対策のためパーティションを設置しますので店員に申し出てください。」等の案内をしておき、利用者から申し出があった場合にだけパーティションを設置するなどの対応も可能です。

Q16 テーブル上に設置するパーティションの幅について、テーブルの規格とぴったり合致するパーティションが市販されていない場合はどうすれば良いですか。

テーブルの幅に極力近いものを設置してください。

Q17 鍋料理や焼肉を提供する場合、パーティション等を置いたり席の間隔を空けたりすることは難しいです。どのように対応すればいいですか。

飛沫や接触感染のリスクを低減させるために、必要となる対策です。

料理を個々に提供する、従業員が取り分けるなど、提供方法を工夫していただくことで、パーティション等の設置や対人距離を確保していただきますようお願いいたします。

Q18 カウンター越しに対面で接客を行う場合、パーティションはどの程度の大きさを目安にしたらよいでしょうか。

以下を満たすパーティションを設置

- ・高さ：対面した際に両者の目を覆う高さ以上
- ・幅：カウンターとほぼ同じ幅

Q19 屋外の客席であっても、パーティションは必要ですか。

パーティション又は1mの距離を取ることは、直接の飛沫防止のための基準ですので、屋外であっても必要となります。

Q20 使用していないカウンターテーブルにもパーティションの設置は必須ですか。

使用していない場合は不要です。

Q21 ビュッフェスタイルの場合で、取り分け用の tong や箸を共用する場合の注意点はありますか。

利用者の手指消毒を徹底するようにお願いします。

Q21-2 ビュッフェスタイルにおいて従業員が料理を取り分ける場合、従業員の手袋着用義務はありますか。

従業員は食事提供の作業に習熟しており、継続して衛生的な盛り付け作業を行うことができると考えております。また、作業前後に加えて必要に応じて作業中の手指洗浄・消毒を行うことを前提としているため、従業員が取り分ける際の、従業員の手袋の着用は義務としておりません。

Q21-3 ドリンクバーでは、どのような対策が必要でしょうか。

同じ機器を何人もの方が触ることによる感染を防止するため、ドリンクバーについても、ビュッフェスタイルに準じた対策等を行う必要があります。

具体的には、以下の措置を講じてください。

- ・ビュッフェスタイルに準じて、アルコール消毒液を設置し、利用方法の注意喚起を行う。
- ・従業員は適時ボタンなどを清拭消毒する。

Q21-4 立食パーティーでは、どのような対策が必要でしょうか。

立食パーティーにおいては、可能な限り「飲食スペース」と「歓談スペース」に分けるようにしてください。主な留意点は次のとおりです。

【飲食スペース】

- ・ 対人距離を最低1m以上確保できるような会場レイアウトとし、対人距離の確保について呼び掛けや案内表示を行うこと（あらかじめ利用者のテーブルを指定して割り振りを行うなど工夫を）。
- ・ 利用者が食器を共用しないよう注意喚起を行うこと（他人の皿やコップの誤使用を防ぐため、交換時間をあらかじめ定めることや目印とする名札の準備等についても検討を）。
- ・ 料理の提供は、ビュッフェスタイルの基準にならない、利用者には手指消毒の徹底をお願いすること。

【歓談スペース】

- ・ 歓談スペースへの飲み物の持ち込みは可とする。
- ・ 対人距離を最低1m以上確保できるような会場レイアウトとし、対人距離の確保について呼び掛けや案内表示を行うこと（テーブルを設置しない場合は、足下マークを設置するなど工夫を）。

Q22～Q23 （削除）

Q24 利用者の食事終了後、小皿等の食器を下げる場合に従業員が手袋を付ける必要はありますか。

飲食後の食器類の片付けに際して、手袋の着用を求める基準としていませんので、必要はありません。

なお、食べ残し等のゴミを回収した場合は、作業後、手を洗うようにしてください。

Q25 箸やレンゲ、スプーンなどの食器は、同一グループの同一テーブルに、カゴ等に入れてまとめてお出しすることもできませんか。

利用者1人ごとに出すことが好ましいですが、同一グループの同一テーブルの場合は、まとめて提供することも可能です。

まとめて出す場合は、スプーンやフォークなどのセットを一人分ずつ袋に入れる等、可能な限り、一人分だけをとれるような工夫をしてください。また、利用者に手指アルコール消毒を徹底していただくなどにより対応してください。

い。

Q 25-2 卓上に個包装の共用品（砂糖やポーションミルクなど）を設置してある場合、どのような対策が必要でしょうか。

卓上にある共用品については個包装であっても、多くの利用者の手に触れるおそれがあるため適時清拭消毒してください。

Q 26 私の店は、フードコートの飲食店なので、共用のテーブル、椅子、換気設備等は、私が管理している訳ではないのですが、この場合どのような扱いになりますか。

フードコートの飲食店については、施設管理者にテーブル・椅子、換気設備等の共用部分に係る感染防止対策について対応してもらった上で、共用部分以外について基準を満たせるようにしてください。

Q 27 店内で喫煙可としていますが、認証されますか。

喫煙ができる店舗においても認証は可能です。黙煙を推奨するなど一般的な感染対策へのご協力をお願いします。

なお、喫煙スペースを設けている場合は、3つの密が発生しないよう留意する必要があります。

#### 《従業員の感染防止対策について》

Q 28 （削除）

Q 29 従業員の体温、体調に異常のある場合とは

発熱（37.5℃又は平熱より1℃以上高い場合）、咳、咽頭痛などの症状のある場合。たとえ軽微な症状であっても、出勤しないよう徹底してください。

Q 30 ユニフォームの洗濯は業務終了後に毎回洗濯やクリーニングをしなければならないのでしょうか。最低でもこの頻度で洗濯しなければならない等のボーダーラインはありますか。

業務終了後に毎回洗濯することには限りません。これまでどおり、定期的に洗濯をしてください。

Q 31 （削除）

## 《施設・設備の衛生管理の徹底》

Q 32 「建築物衛生法の対象施設」とは何ですか。なぜそれ以外の建物とは別の基準が定められているのですか。

「建築物衛生法の対象施設」とは、「建築物における衛生的環境の確保に関する法律」により定められた特定用途に利用される部分の面積が3,000㎡以上の建築物を指します。

「建築物衛生法の対象施設」である場合、帳簿書類の備え付けや2か月に1回の空気環境の測定等、維持管理が法令で義務づけられているため、管理がされていることを前提とし、それ以外の建物とは別の基準を定めました。

Q 33 店に設置されている機械換気設備により必要換気量が確保できているか確認したいのですが、実際の確認方法にはどのようなものがありますか。

### 【建築物衛生法の対象施設内にある場合】

- ・「建築物の完成図書」、「空調設備平面・断面系統図」、「主要空調機器の一覧表」、「空調設備の整備記録」等により店舗内の機械換気設備・換気機能を持つ冷暖房設備の換気量（㎡／時）及び定員をご確認してください。
- ・上記図書等が無い場合は、設置されている機器の型番を確認し、メーカーのホームページなどにて仕様を確認してください。
- ・店舗がテナント等のため申請者が把握していない場合は、建物の管理者等に上記についてお問い合わせください。

### 【建築物衛生法の対象外の場合】

- ・店舗内の機械換気設備・換気機能を持つ冷暖房設備の換気量をご確認してください。
- ・設置製品の説明書・仕様書やメーカーのホームページなどで確認できます。
- ・対象店舗がテナント等のため申請者が把握していない場合などは、建物の管理者等にお問い合わせください。

※ 上記のいずれの場合も、換気設備による換気量を示す書類（建築物衛生法で定められた帳簿書類、製品の説明書・仕様書等）について、現地調査時に提示を求める場合があります。

Q 34 必要換気量（1人当たり毎時30㎡）が不明です。換気をどのようにすればよいですか。

2方向の窓を全開に開放することやドアの開放，換気設備，サーキュレーターによる空気の流れの改善などで，30分に1回，5分程度，十分な換気を行ってください。

また，換気のため窓やドアを開放していることを利用者に周知し，協力を求めてください。

Q35 機械換気で必要換気量が不足していることが分かりました。どうしたら良いでしょうか。

入店者数を調整して一人当たりの必要換気量を確保することや，2方向の窓又はドアを30分に1回以上5分間程度全開することなどが推奨されています。

厚生労働省が紹介しているものは下記のとおりです。

リンク：「換気の悪い密閉空間」を改善するための換気の方法（厚生労働省HP）

<https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/000618969.pdf>

熱中症予防に留意した「換気の悪い密閉空間」を改善するための換気の方法（厚生労働省HP）

<https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/000640913.pdf>

冬場における「換気の悪い密閉空間」を改善するための換気の方法（厚生労働省HP）

[https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage\\_15102.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_15102.html)

Q36 手がよく触れる箇所（ドアノブ，券売機，セルフドリンクコーナー等の消毒はどのくらいの頻度で実施すればよいですか。

利用者の状況に応じて，適時消毒を実施してください。

Q36-2 共用物品や共用場所の清拭消毒はどのような方法で行ったらよいですか。

アルコール（濃度70%以上95%以下のエタノール）を用いて，拭き取ってください。70%以上のエタノールが入手困難な場合は，60%台のエタノールも使用可能です。

その他，有効な方法については，厚生労働省や経済産業省のホームページに掲載がありますので参考にしてください。

ホームページに掲載のない製品での消毒については，研究機関等の客観的なデータに基づき，新型コロナウイルス感染症の感染防止に関する有効性が認められる場合は，当該製品の効果に応じた使用の範囲内において，使用を認める判断を行うことがあります。



使用を検討している製品がありましたら、事前に認証制度事務局までお問い合わせください。

なお、手指消毒については、引き続き、両省ホームページに基づく消毒とします。

リンク：新型コロナウイルスの消毒・除菌方法について（厚生労働省HP）

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/syoudoku\\_00001.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/syoudoku_00001.html)

新型コロナウイルスに有効な消毒・除菌方法（経済産業省HP）

<https://www.meti.go.jp/press/2020/06/20200626012/20200626012-1.pdf>

### 《チェック項目について》

Q 37～Q 40 （削除）

### 《アピール項目》

Q 41～Q 42 （削除）

Q 43 二酸化炭素濃度（CO<sub>2</sub>）測定器の役割は何でしょうか。

店舗内の二酸化炭素濃度を確認することにより、換気が十分行われているか確認するためのものです。

Q 44 二酸化炭素濃度（CO<sub>2</sub>）測定器を利用しているが、ドアを開けても、CO<sub>2</sub>の濃度が基準を下回らない場合はどうすれば良いですか。

換気設備の強化、サーキュレーターによる空気の流れの強化など設備を改善するか、利用人数を制限するなどの対策が必要です。

### 《推奨項目》

Q 45 （削除）

### 《その他》

Q 46 （削除）