

飲食店等における感染防止対策チェック項目（R5.2.20 改定、R5.3.13 から適用）

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、手指消毒を実施する。
- 2□ 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衛生を行う。
- 3□ 体調不調の場合に入店しないこと、こまめな手洗い・手指消毒、咳エチケットの徹底を掲示や声かけなどで、呼びかける。

(2) 食事・店内利用

- 4□ 座席については、距離の確保やパーティション等（アクリル板等）の設置により飛沫感染を防止できるように配置すること。

※パーティション等を設置する際には、空気の流れを阻害しないように留意すること。

(1) 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1m以上確保できるよう配置する。

■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、パーティション等（目を覆う程度の高さ以上のものを目安）で遮蔽できるようにする。

(2) 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

■真正面での着座配置をしないなど、座席の間隔を最低1m以上確保できるよう配置する。

■テーブル上にパーティション等を設置して遮蔽できるようにする。

※いずれにおいても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。

(3) カウンターテーブルの席の配置についてはいずれかを満たすこと

■カウンターテーブルの席間は最低1m以上の間隔を確保する。

■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蔽できるようにする。

※いずれにおいても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。

- 5□ 大声での会話をさけるとともに、回し飲み、スプーンや箸など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。また、必要に応じ、店内 BGM の音量を低減する。

2. 従業員の感染症予防

- 6□ 業務開始前に検温・体調確認を必ず行う。体調不良の場合には、出勤しないよう呼びかける。
- 7□ 感染した、もしくは感染疑いのある従業員（接触した相手が検査中の場合など）について、事業主に報告させるとともに、事業主は当該従業員が出勤しないよう徹底する。
- 8□ 大声を出さないことを徹底する。
- 9□ 一定時間毎に、かつ、就業開始時や接客前、料理を取り分ける前、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。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。
- 10□ 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（可能であれば1人ずつ）など、密を回避するとともに、常時換気を行い、共用する物品は定期的に消毒する。

3. 施設・設備の衛生管理の徹底

11□ 換気を徹底する。

(1) 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、満たしていない場合は、換気設備の清掃、整備等の維持管理を適切に行う。

(2) 建築物衛生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 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の場合は、適切な換気量の確保のため、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。

■窓の開放による換気の場合で、特に寒冷期において、室温の維持（18度以上）及び湿度の維持（40%以上）のために、窓を十分に開けられない場合は、窓からの換気と併せて、可搬式空気清浄機を併用する。

12□ 共通のタオルを使用しないこと。

13□ 卓上の共用調味料、ポット等、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等を用いて適時清拭消毒する。

14□ 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し、作業後に手を洗う。

4. 感染者発生に備えた対処方針

15□ 施設の従業員又は利用者の感染が判明し、保健所の指示・調査等がなされた際は、必要な対応・協力をを行う。また、当該施設において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。

推奨項目

※こちらは必須ではありませんが、感染防止対策を徹底するために推奨している項目です。

1□ 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・表示などを行う。

2□ ビュッフェスタイルでは、いずれかを満たすこと

■一回の料理取り分けごとに新たな小皿を使用する。また、取り分け用のトングや箸を共用とする場合は、手指の消毒を徹底する。

■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。

3□ 待合室や喫煙スペース等の店内の一箇所に利用者が集まるなど、3つの密が発生しないよう留意する。

4□ 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。

5□ 換気を徹底するにあたり、CO₂ センサーの使用等により、換気状況の把握に努めている。

6□ 湿度40%以上70%以下を目安として、適度に加湿する。

7□ 感染疑い時などに検査を受けた際は、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従業員に周知する。