

八王子市飲食店認証制度認証基準

1. 来店者の感染者予防	
(1) 入店・支払い時	
1	店舗入口で検温し、発熱（37.5度以上か平熱より1度以上）や咳やのどの痛みなどの風邪症状、嘔吐・下痢、味覚・嗅覚障害等の症状がある者は入店しないよう表示する。
2	店舗入口に消毒（定期的に残量確認）を設置し、入店時に必ず、従業員が来店者に呼びかけ、手指消毒を実施する。
3	<p>入店時に店内利用マナーを周知し、利用マナーを遵守するよう署名（代表者の氏名、連絡先）を記入するよう要請する。陽性者が当該店舗を利用していたことが判明した場合に、この情報を基に保健所が行う疫学調査に協力するため、店舗側で1ヶ月程度適切に保管し、その後、シュレッダー等により処分する。</p> <p>認証施設は取得した個人情報について個人情報保護法に基づく適切な管理を行い、疫学調査を行う保健所への情報提供の目的以外には使用しないこと。</p>
4	順番待ち等により列が発生する場合は、来店者同士の対人距離を最低1m以上確保するための誘導・表示などを行う。
5	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。なお、現金等の受け渡し後には手指消毒を行う。
(2) 食事・店内利用時	
6	定期的な手洗い・手指消毒を促す。
7	咳エチケットを徹底するよう注意喚起を行う。
8	<p><u>テーブル間の配置</u>については、以下のいずれかを満たすこと。</p> <p>同一の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。</p> <p>が出来ない時は同一の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（着座時目を覆う程度以上のものを目安）、透明ビニールカーテン、パーティション等で遮蔽する。</p>
9	<p><u>同一テーブルでの席の配置</u>については、以下のいずれかを満たすこと。</p> <p>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席を希望する場合は除く。</p> <p>真正面での着座配置はしない。また、座席の間隔を1m以上確保できるよう配置する。</p> <p>が出来ない時はテーブル上にアクリル板（着座時目を覆う程度以上のものを目安）、透明ビニールカーテン、パーティション等を設置して遮蔽する。</p>

10	<p>カウンターテーブルでの席の配置については、以下のいずれかを満たすこと。</p> <p>座席の間隔を1 m以上確保する。</p> <p>カウンターテーブル上にアクリル板など（着座時目を覆う程度以上のものを目安）を設置して遮蔽する。</p>
11	滞在時間および入店人数の制限等については、都の基準に準ずる。
12	料理は大皿での提供は避け、個々に提供する。鍋料理や盛り合わせ料理などを提供する場合は、従業員が取り分ける。
13	<p>ビュッフェやサラダバー及びドリンクバーでは、以下のいずれかを満たすこと。</p> <p>利用者が1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・ドリンクを保護する。また、取り分け時は使い捨て手袋などの着用及び取り分け用の tong や箸を共有しないことを徹底するとともに、取り分け時に会話を控えることを促す。</p> <p>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。</p>
14	卓上には原則として調味料・冷水ポット等を置かないようにする。撤去が難しい場合は、客が入れ替わるタイミングで、消毒や交換を行う。
15	お酌や回し飲み、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。
16	会話を控えめにすることや、適度な量を超えた飲酒を避けることを利用者に励行する。
17	店内 BGM 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。
18	<p>他人と共用する物品や複数の人の手が触れる場所を利用者の入れ替え時など定期的に消毒する。</p> <p>&lt; 飲食業で他人と共用し接触が多い部位 &gt;</p> <p>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</p>
19	個室を使用する場合は、常時換気を行う。
20	トイレの入り口付近（店舗側）に消毒液を設置し、手洗いや手指消毒を実施するよう表示する。また、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。
21	喫煙スペースがある場合は、一度に利用する人数を制限し、人と人との距離を保つこと、会話をしないことを掲示物などにより注意喚起を行う。
22	送迎車がある場合は、乗車人数を制限するとともに、換気を行う。また、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. 従業員の感染症予防	
23	咳エチケットを徹底し、大声での会話を避ける。

24	出勤前および業務開始前に検温・体調確認を行う。発熱（37.5度以上か平熱より1度以上）や軽度であっても風邪症状（咳やのどの痛みなど）、嘔吐・下痢等の症状がある場合には、出勤を停止させる。
25	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し、保健所の助言や指示等に従う。
26	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。
27	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。
28	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。また、常時換気を行い、共用する物品は定期的に消毒する。
29	ゴミを回収するものは手袋を着用し、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。
30	従業員のユニフォームは定期的に洗濯し、清潔に保つこと。
3．施設・設備の安全管理の徹底	
31	<p>【建築物衛生法の対象施設】</p> <p>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、整備などの維持管理を適切に行う。</p>
32	<p>【建築物衛生法の対象外施設】</p> <p>二酸化炭素濃度測定器を設置し（推奨）（ドア、窓、換気口から離れた場所で、人から少なくとも50cm離れた場所）、二酸化炭素濃度が1,000ppmを超えないように換気や収容人数を調整する。</p> <p>換気方法については下記を参考とすること。</p> <p>窓の開放による換気の場合は、1時間当たりの換気回数を2回以上確保するため、30分に1回、5分程度、2方向の窓を全開する（窓が一つしかない場合は、ドアを開け、サーキュレーターを用いる）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。</p> <p>換気設備による換気の場合は、必要換気量（一人あたり毎時30m<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。</p>
33	湿度40%以上を目安として、適度に加湿する。
34	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などの使用を促す。
4．感染者発生に備えた対処方針	

35	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。
36	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は出勤を禁止すること。
37	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。

八王子市飲食店認証制度チェックリスト

項目	
1. 来店者の感染者予防	
(1) 入店・支払い時	
	店舗入口で検温し、体調不良の者は入店しないよう表示している。
	店舗入口に消毒（定期的に残量確認）を設置し、入店時に従業員が来店者に手指消毒を呼び掛けている。
	入店者が密にならないよう貼り紙等の表示、又は声掛けを行い、整理・誘導している。
	入店時に店内利用マナーを周知し、利用マナーを遵守するよう署名（代表者の氏名、連絡先）を記入するよう要請し、保健所が行う疫学調査に協力するため、店舗側で最低1カ月間（可能な限り3カ月間）保管している。
	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している。なお、現金等の受け渡し後には手指消毒を行っている。
(2) 食事・店内利用時	
	正面及び隣席との間、並びに他のテーブルとの間にアクリル板等（パーティション）を設置している。又は、座席間隔を1m以上空けている。アクリル板等の高さは、目を覆う程度の高さ以上を目安。
	来店者に対し、利用者同士での間隔確保（1m以上）について、掲示や声掛けなどで促している。
	滞在時間および入店人数の制限等については、都の要請に従っている。
	料理は大皿での提供は避け、個々に提供し、鍋料理や盛り合わせ料理などを提供する場合は、従業員が取り分けている。
	ビュッフェやサラダバー及びドリンクバーがある場合、認証基準を満たしている。
	卓上には原則として調味料・冷水ポット等を置かないようにしている。撤去が難しい場合は、客が入れ替わるタイミングで消毒や交換を行う。
	トイレの入り口付近（店舗側）に消毒液を設置し、手洗いや手指消毒を実施するよう表示する。また、トイレ使用後は、手洗いや手指消毒を実施するよう表示している。
	喫煙スペースがある場合は、一度に利用する人数を制限し、人と人との距離を保つこと、会話をしないことを掲示物などにより注意喚起を行っている。
	送迎車がある場合は、換気を行い、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している。
2. 従業員の感染症予防	
	従業員に出勤前、勤務前に検温や体調確認をさせている。
	従業員に一定程度の対人間隔（従業員同士、客との間）を確保させている。
	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。
	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。また、常時換気を行い、共用する物品は定期的に消毒している。
	ゴミを回収する時は手袋を着用させ、ビニール袋を密閉して処理している。
3. 施設・設備の安全管理の徹底	
	換気の徹底（扉や窓を開け、扇風機等を外部に向けて使用する、換気設備により必要換気量を確保するなど、定期的な換気を行っている。） 【建築物衛生法の対象施設】 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。 【建築物衛生法の対象外施設】 ・二酸化炭素濃度測定器を設置し（推奨）、（ドア、窓、換気口から離れた場所で、人から少なくとも50cm離れた場所）、二酸化炭素濃度が1,000ppmを超えないように換気や収容人数を調整する。
	湿度40%以上を目安として、適度に加湿している。
	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などの使用を促している。

「安心して楽しめる会食 虎の巻」を守ります。

来店日 年 月 日

氏名(代表者)

電話番号

キリトリ線

「安心して楽しめる会食 虎の巻」を守ります。

来店日 年 月 日

氏名(代表者)

電話番号

キリトリ線

「安心して楽しめる会食 虎の巻」を守ります。

来店日 年 月 日

氏名(代表者)

電話番号

キリトリ線

「安心して楽しめる会食 虎の巻」を守ります。

来店日 年 月 日

氏名(代表者)

電話番号

キリトリ線

「安心して楽しめる会食 虎の巻」を守ります。

来店日 年 月 日

氏名(代表者)

電話番号

キリトリ線

「安心して楽しめる会食 虎の巻」を守ります。

来店日 年 月 日

氏名(代表者)

電話番号

キリトリ線

「安心して楽しめる会食 虎の巻」を守ります。

来店日 年 月 日

氏名(代表者)

電話番号

キリトリ線

「安心して楽しめる会食 虎の巻」を守ります。

来店日 年 月 日

氏名(代表者)

電話番号

キリトリ線