

京都府新型コロナウイルス感染防止対策認証制度 認証基準

1. 来店者の感染症予防	
(1) 入店・注文・支払い時	
1	入口にマスクを着用して入店するように表示する。また、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。
2	入口に消毒設備を設置し、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	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。
4	レジ等での会計時おける現金等の受け渡し後には手指衛生を行う。
(2) 食事・店内利用時	
5	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・手指消毒を掲示物等で周知する。 ※病気や障害等でマスク着用が困難な場合には、個別の事情を鑑み、差別等が生じないよう十分配慮するとともに適切な感染対策を講じる。
6	咳エチケットを徹底するよう注意喚起を行う。
7	テーブル間の配置については、以下のいずれかを満たす。 ①テーブルの間は、相互に対人距離が1m以上確保できるよう配置する。 ②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。
8	同一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。 ①真正面での着座配置をしないなど、座席の間隔を1m以上確保する。 ②テーブル上にパーティション等(目を覆う程度の高さ以上のものを目安)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。
9	カウンターテーブルの席の配置については、以下のいずれかを満たす。 ①座席の間隔を1m以上確保する。 ②カウンターテーブル上にパーティション等(目を覆う程度の高さ以上のものを目安)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。
10	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。 ①一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。 ②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。
11	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。
12	回し飲み、スプーンや箸などの食器の共有や使いまわしは避けるよう掲示物等により注意喚起を行う。
13	大声での会話を避けるよう掲示物等により注意喚起を行う。また、必要に応じ、店内BGMの音量を低減する。
14	待合席や喫煙スペース等の店内の一か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。
2. 従業員の感染症予防	
15	大声を出さないことやマスクの正しい着用を徹底する。 ※マスク着用の考え方等については、厚生労働省HP「マスクの着用について」を参照。
16	出勤前に検温・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、出勤しないよう呼びかける。
17	感染した、もしくは感染疑いのある従業員が出勤しないよう徹底する。

18	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。
19	休憩スペースや更衣室では、一度に休憩する人数を減らすなど、密集を回避する。また、室内を定期的に換気・清掃し、共用する物品は定期的に消毒する。
20	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。
<b>3. 施設・設備の衛生管理の徹底</b>	
21	【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。
22	【建築物衛生法の対象外施設】 以下のいずれかを満たす。 ①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、サーキュレーターを用いる）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。 ②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。 ③CO2センサーを用いて店内を測定し、二酸化炭素濃度が一定水準（目安1,000ppm）を超えないように換気や収容人数を調整する。
23	湿度40%以上70%以下を目安として、適度に加湿する。
24	共通のタオルを使用しないこと。
25	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。
26	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。
<b>4. 感染者発生に備えた対処方針</b>	
27	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。
28	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。
29	感染防止対策に必要な物資（消毒剤、不織布マスク及びそれらの使い捨て用品を廃棄する容器等）の一覧表（リスト）を作成し、十分な量を準備しておくか、または緊急時にすぐに入手できるよう予め手配しておく。平時から使用した分をその都度補充し、常に一定の必要量を備蓄しておくよう努める（ローリングストック）。