

かがわ安心飲食店認証基準

○全申請者必須項目 34項目

アピール項目 (★) 1項目

○接待を伴う飲食店 追加必須項目 10項目

○カラオケボックス等の歌唱を伴う飲食店 追加必須項目 5項目

※「接待を伴う飲食店」及び「カラオケボックス等の歌唱を伴う飲食店」においては、本認証基準のほか、それぞれの業種に応じたチェックリストにも記載をお願いします。

記入方法

- ・□にチェックを入れるか、塗りつぶしてください。
- ・○は択一式です（該当する方にチェックを入れるか塗りつぶしてください）。

1. 来店者への感染予防	
	(1) 入店・注文・支払
1	(入口での消毒) ☐ 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。 (消毒設備の内容) ☐ ポンプ式アルコール消毒液 ☐ その他()
2	(順番待ち等の対人距離) ☐ 順番待ち等により列が発生する場合は、マスクを着用し、できるだけ1mの来店者同士の対人距離を確保すること及び大声での会話を控えるよう声掛け・表示などを行う。 (具体的な方法) ☐ 足下誘導シールの使用 ☐ 注意喚起の案内表示 ☐ 従業員による声掛け ☐ その他()
3	(レジでの感染予防対策) ☐ 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、支払い時に感染対策を行っている。 (支払い時の感染対策の具体的な方法) ☐ キャッシュレス決済の導入 ☐ コイントレイを介した金銭の受け渡し(受付ごとに消毒を実施) ☐ その他()
4	(利用者の発熱等) ☐ 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場しないように表示する。
5	(注意喚起) ☐ 以下のような注意喚起を全て行っている。 ◎飲食時以外のマスクの着用 ◎定期的な手洗い・手指消毒 ◎咳エチケットの徹底
6	(エレベータ(自社で管理しているエレベータ)) ☒ エレベータあり ☐ エレベータなし ※「エレベーターあり」と回答した方は、次の項目もチェックしてください。 ☐ エレベータの利用人数制限を行っている。 (具体的な方法) ☐ 重量センサーの調整による制限 ☐ 足下誘導シールの使用 ☐ 注意喚起の案内表示 ☐ その他()
7	(送迎車(お客様送迎用)) ☒ 送迎車あり ☐ 送迎車なし ※「送迎車あり」と回答した方は、次の項目もチェックしてください。 ☐ 乗車人数制限等を行っており、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) 食事・店内利用

(異なるグループ間のテーブルの配置)

- ☐ 異なるグループ間の対人距離の確保を行っている。

(具体的な方法)

- 8 ☐ グループごとの個室で対応している。
[次のいずれかを満たしていること]
☐ グループ間が、相互に対人距離を1m以上確保できるように配置している。
☐ テーブル間をアクリル板、透明ビニールカーテン、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)で遮蔽している。

(同一グループのテーブル席の配置)

- ☐ テーブル席あり ☐ テーブル席なし

※「テーブル席あり」と回答した方は、次の項目もチェックしてください。

- ☐ グループ内の対人距離の確保を行っている。

※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座を希望する場合を除く。

(具体的な方法)

[次のいずれかを満たしていること]

- ☐ 真正面での着座配置をせず、座席の間隔を1m以上確保できるよう配置している。
☐ 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。配置は正面及び隣席との間)を設置して遮蔽している。

(カウンターテーブル席の配置)

- ☐ カウンター席あり ☐ カウンター席なし

※「カウンター席あり」と回答した方は、次の項目もチェックしてください。

- ☐ 対人距離の確保を行っている。

(具体的な方法)

[次のいずれかを満たしていること]

- ☐ カウンターテーブルの席間を1m以上確保している。
☐ 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)を設置して遮蔽している。

(テーブルがない(ベンチのみ等)場合の席の配置)

- ☐ テーブルがない席あり ☐ テーブルがない席なし

※「テーブルがない席あり」と回答した方は、次の項目もチェックしてください。

- ☐ 対人距離の確保を行っている。

(具体的な方法)

[次のいずれかを満たしていること]

- ☐ 席間を1m以上確保している。
☐ 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)を設置して遮蔽している。

(密集の防止)

- ☐ 同時に多数の人が集まらないような工夫をしている。

(具体的な方法)

- ☐ 予約制の活用 ☐ 滞在時間の制限(2時間程度を目安)
☐ その他()

(大皿料理への対応)

- ☐ 大皿での提供において対策を行っている。

(具体的な方法)

- ☐ 個別に提供している。 ☐ 従業員が取り分けている。
☐ その他()

(ビュッフェスタイル(セルフ形式)への対応)

- ☐ ビュッフェスタイル(セルフ形式)での提供をしている。

- ☐ ビュッフェスタイル(セルフ形式)での提供はしていない。

※「ビュッフェスタイル(セルフ形式)での提供をしている」と回答した方は、次の項目もチェックしてください。

- ☐ ビュッフェスタイル(セルフ形式)での提供において対策を行っている。

(具体的な方法)

[次のいずれかを満たしていること]

- ☐ 利用者の取り分け時の対策(※)を徹底している。
☐ 小皿に盛って提供している。
☐ 従業員が取り分けている

※利用者の取り分け時の対策として以下の全てを実施していること。

- ◎一回の料理取り分けごとに新たな小皿を使用する。
◎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。
◎取り分け時はマスクを着用する。
◎取り分け用のトングや箸を共有としない。共用とする場合は、頻繁に消毒又は交換をするか、店舗の用意する使い捨て手袋の着用を促す。

15	(卓上の共用品) ☐ 卓上の共用調味料、ポット等について対策を行っている。 (具体的な方法) ☐ 共用のものは設置せず個別に提供している。 ☐ 定期的(客入れ替え時又は繁忙時間帯前後等)に消毒している。 ☐ その他()
16 17	(注意喚起) ☐ 以下のような注意喚起を全て行っている。 ◎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を避ける。 ◎店内BGMの音量を低減させ、大声での会話を避ける。
18	(個室での対応) ☐ 個室がある ☐ 個室は該当しない ※「個室がある」と回答した方は、次の項目もチェックしてください。 ☐ 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。
19	(トイレの使用法) ☐ 以下のような注意喚起を全て行っている。 ◎トイレの蓋がある場合は、蓋を閉めて汚物を流す。 ◎トイレ使用後は、手洗いや手指消毒を実施する。
20	(喫煙スペース) ☐ 喫煙スペースあり ☐ 喫煙スペースなし ※「喫煙スペースあり」と回答した方は、次の項目もチェックしてください。 ☐ 喫煙スペースの利用制限を行い、人と人との距離を保つなどにより、3つの密を避けるよう要請している。
2. 従業員の感染症予防	
21	(マスクの着用等) ☐ 次の事項を遵守している。 ◎常にマスクを着用し、咳エチケットを徹底する。 ◎大声での会話を避ける。 ◎ユニフォームを当日業務終了後など定期的に洗濯をする。
22	(検温・体調確認) ☐ 業務開始前に検温・体調確認を行い、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、出勤を停止させている。
23	(就業制限) ☐ 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を禁止している。
24	(定期的な手指消毒等) ☐ 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している。
25	(接客対応(カウンター越しの接客対応を含む)) ☐ 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、対人距離を確保している。
26	(休憩スペース) ☐ 従業員用の休憩スペースがある ☐ 従業員用の休憩スペースはない。 ※「休憩スペースがある」と回答した方は、次の項目もチェックしてください。 ☐ マスクを着用し、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(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、共用する物品を定期的に消毒している。

	３．施設・設備の衛生管理の徹底
(適切な換気) 建築物衛生法（建築物における衛生的環境の確保に関する法律）の対象の施設か。 ☐ 対象施設である ☐ 対象施設ではない 建築物衛生法の 対象施設 である場合 ☐ 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。	
27	建築物衛生の 対象外施設 である場合 ☐ 適切な換気を行っている。 (具体的な方法) 〔次のいずれかを満たしていること〕 ☐ 換気設備により必要換気量（一人あたり毎時30m³）を確保している。 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、窓とドアを開ける。窓がない場合は、ドアを開けて、機器等により空気の入れ替えを行う）するなどして十分な換気を行っている。 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。
28	(湿度) ☐ 湿度４０％以上を目安として、適度に加湿する。
29	(共用タオルの禁止) ☐ 共用のタオルを禁止し、ペーパータオルを設置するか、または個人のタオル等の使用を促す。
30	(定期的な清拭消毒) ☐ 他人と共用する物品や複数の人の手が触れる場所を、利用者の入替時など定期的に清拭消毒している。 ＜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、パーティションなど (具体的な消毒方法) ☐ 消毒用エタノール ☐ 次亜塩素酸ナトリウム ☐ 界面活性剤含有の洗浄剤 ☐ その他（ ）
31	(ゴミの処理) ☐ ゴミの回収時等に次の事項を遵守している。 ◎ゴミを回収する者はマスクや手袋を着用し、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等は、ビニール袋に密閉して処理する。
４．チェックリストの作成・公表	
32	☐ 施設のリスク評価を行ったうえで、具体的な方法や手順、清掃・消毒の頻度、人と人との間隔の空け方などを定めたチェックリストを作成し、毎日のチェックリストの確認について公表している。
５．感染者発生に備えた対処方針	
33	(従業員の感染が判明した場合、感染者が当該施設を利用したことが判明した場合の対応) ☐ 従業員の感染が判明した場合又は感染者が当該施設を利用したことが判明した場合、以下の対応を行う。 ◎保健所の指示・調査等に誠実かつ積極的に対応・協力して、感染拡大を防止する対策を講じる。 ◎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。
34	(従業員への周知) ☐ 従業員に対し、感染の疑いがある場合は検査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徹底するための周知を行う。
35	(★アピール項目) ★ 認証の必須要件ではありませんが、事業者の自主的な取組としてアピールできる事項です。各店舗において実施されている対策を御記入ください。 具体的な取組内容（ ）

(注) 業種別ガイドラインが見直された場合などに認証基準を見直すことがあります。

かがわ安心飲食店認証基準

【接待を伴う飲食店】

風俗営業等の規制及び業務の適正化等に関する法律（昭和23年法律第122号）第2条第1項第1号に規定する飲食店においては、本チェックリストにもご記入ください。

1. 来店者への感染予防	
(1) 入店・注文・支払	
1	(入店のお断りについて) ☐ 店舗入口において、次の場合は入店をお断りさせていただく旨を掲示している。 ◎入店前に検温を行い、発熱（平熱より1度以上）がある場合 ◎軽度であっても風邪症状（せき・のどの痛みなど）がある場合 ◎嘔吐、下痢等の症状がある場合 ◎新型コロナウイルス感染症の陽性と判明した者との濃厚接触がある場合 ◎同居家族や身近な知人に感染が疑われる方がいる場合 ◎過去14日以内に政府から入国制限、入国後の観察期間を必要とされる国・地域等への渡航並びに当該国・地域の在住者との濃厚接触がある場合
2	(アンケートの実施) ☐ 入店時にアンケートを実施し、連絡先や体調を記載してもらおう。アンケート用紙は1ヶ月保存する。
3	(入店制限) ☐ 店舗内が密にならないように、店舗定員の50%を目安に入店の制限を行う。
(2) 食事・店内利用	
4	(注意喚起) ☐ 飲酒が過量とならないよう注意喚起を行っている。
(カラオケに関する項目) ○カラオケを行っている ○カラオケは行っていない ※「カラオケを行っている」と回答した方は、次の項目もチェックしてください。	
5	☐ カラオケを歌う客に対し、マスクの着用を要請し、対人間の距離を2m以上確保できるよう対策を講じる。
6	☐ カラオケマイクは共用とせず、共用とする場合は、カラオケマイクを客が使用したごと又は30分に一度程度、消毒を行う。
7	(客の横についての接客) ☐ 客の横に着いて一緒にカラオケやダンス等を行うなどの接客は、当面の間自粛する。
8	(客と近距離で行うショー等) ☐ 客と近距離で行うライブ、ダンス、ショー、シャンパンコールなどは当面の間自粛する。実施せざるを得ない場合は、人が密集しないよう、人数の制限や客席とステージの距離（2m）の確保を行う。
2. 従業員の感染症予防	
9	(接客の際の手指消毒の徹底) ☐ 従業員が客にグラス等を手渡す際及びテーブル移動する際は、手指消毒を徹底する。
10	(従業員への注意喚起) ☐ 従業員が自身の顔や髪をむやみにさわらないよう注意喚起を行う。

(注) 業種別ガイドラインが見直された場合などに認証基準を見直すことがあります。

かがわ安心飲食店認証基準

【カラオケボックス等の歌唱を伴う飲食店用】

本認証制度において、カラオケ設備を有する飲食店のうち、「接待を伴う飲食店」以外の飲食店においては、本チェックリストにもご記入ください。

1. 来店者への感染予防	
(1) 入店・注文・支払	
1	(入店のお断りについて) ☐ 店舗入口において、次の場合は入店をお断りさせていただく旨を掲示している。 ◎入店前に検温を行い、発熱（平熱より1度以上）がある場合 ◎軽度であっても風邪症状（せき・のどの痛みなど）がある場合 ◎嘔吐、下痢等の症状がある場合 ◎新型コロナウイルス感染症の陽性と判明した者との濃厚接触がある場合 ◎同居家族や身近な知人に感染が疑われる方がいる場合 ◎過去14日以内に政府から入国制限、入国後の観察期間を必要とされる国・地域等への渡航並びに当該国・地域の在住者との濃厚接触がある場合
2	(連絡先の記載) ☐ 来場の際、家族等の利用者毎に連絡先の名簿記載を要請する。
3	(入店制限) ☐ 店舗内（カラオケボックスにおいては室内）が密にならないように、定員の50%を目安に入店（カラオケボックスの場合は入室）の制限を行うこと。
(2) 食事・店内利用	
4	(カラオケに関する項目) ☐ カラオケを歌う客に対し、マスクの着用を要請し、対人間の距離を2m以上確保できるよう対策を講じる。
5	☐ カラオケマイクは共用とせず、共用とする場合は、カラオケマイクを客が使用したごと又は30分に一度程度、消毒を行う。

(注) 業種別ガイドラインが見直された場合などに認証基準を見直すことがあります。