



## 最新のエビデンスに基づいたガイドライン

※ 項目点数表示は記載しておりません(本検査の際は点数合計によりランク付けされます)

注:本ガイドラインにはコロナに関らず感染対策に重要な事項も含まれています。

- 施設の対策を守っていただくことで、100%ではないけれども感染リスクを減らせることを周知している。

### 1. 手洗いの徹底・マスクの着用（5項目）

- 利用者・従業員にマスク着用の徹底を周知している。
- 利用者・従業員がマスクを着用していない場合は配布等に努めている。
- 消毒備品等を各所に設置。
- 利用者・従業員に手洗いや手指消毒の徹底を周知している。
- 共用タオル等を使用しないなど、衛生管理を徹底している。

### 2. ソーシャルディスタンス(できるだけ2mの距離を保つ)（3項目）

- 行列整理や床の目印表示により混雑を回避している。
- 大声で会話しないよう周知している。
- 対面が想定される場所への遮蔽物の設置等で接触機会を低減している。

### 3. 「3つの密(密閉、密集、密接)」を避けて行動（4項目）

- 3密と大声での会話が予想される場合、整理券の配布を行っている。
- 3密と大声での会話が予想される場合、入場者数・滞在時間の制限等を行っている。
- 扉や窓を開け、定期的な換気を行っている。
- 扉や窓を開け、扇風機を外部に向けて使用するなど、定期的な換気を行っている。

#### 4. 従業員の体調管理 (16項目)

- 従業員の毎回手洗い徹底。
- 従業員に出勤前に検温や体調確認をさせ、毎日記録・報告させている。
- 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、出勤を停止させる。
- 手袋をした状態で顔を触らないことを徹底している。
- 汚染した手袋はこまめに交換する。
- 常にマスクを着用し、咳エチケットを徹底する。
- 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する。
- 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、手指消毒や手洗いを実施する。
- 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。
- 休憩スペースでは、マスクを着用する。
- 休憩スペースでは、一度に休憩する人数を減らす。
- 休憩スペースでは、できる限り対面で食事・会話をしないようにしている。
- 休憩スペースでは常時換気を行う。
- 休憩スペースでは共用する物品は定期的に消毒する。
- 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。
- 所轄の保健所の確認や来場者の把握など、感染者等の発生に備えた取組を行なっている。

#### 5. 来店者への感染予防 (36項目)

##### 来店時

- 予約制の活用や滞在時間の制限※などにより同時に多数の人が集まらないようにする。※2 時間程度を目安
- 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。
- 順番待ち等により列が発生する場合は、最低1m(マスク着用のない場合は2m)の来店者同士の対人距離を確保するための誘導・表示などを行う。
- 滞在時間の制限や予約制の活用などにより同時に多数の人が集まらないようにしている。
- 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表示する。

##### レジ等の対面時

- 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。
- レジ等での対面接客時、現金等の受け渡し後には手指衛生を行う。

##### 送迎時

- 送迎車がある場合は、乗車人数を制限する。
- 送迎車がある場合は、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。
- 客が入れ替わるごとに、客席テーブルや椅子をアルコール等で拭いている。

## 飲食時

- テーブルごとに消毒液を設置している。
- 相席を避ける。
- 未開封のおしぼりを提供している。
- 飲食時以外はマスク着用を周知するとともに、定期的な手洗い・手指消毒を要請する。
- テレビの放映を休止し滞在時間を短くする等の工夫を行っている。
- 注文を受ける際に来店客の側面に立つなど、可能な範囲で間隔を保つようにしている。
- 3密や大声での会話が予想される場合、グループ間に飛沫飛散相互防御フィルムを使用している。
- 咳エチケットを徹底するよう注意喚起を行う。
- 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、アクリル板(目を覆う程度の高さ以上のものを目安)、透明ビニールカーテン、パーティション等で遮蔽する。
- 真正面での着座配置をしない。座席の間隔を最低1m以上確保できるよう配置する。
- 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する。
- 大皿は避け、料理を個々に提供する。もしくは従業員が取り分ける。
- 利用者が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、使い捨て手袋等の着用及び取り分け用の tong や箸を共有としないことを徹底する。
- 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。
- 卓上の共用調味料、ポット等の設置を避けるか、これらを客入れ替え時に消毒する。
- 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は避けるように注意喚起を行う。
- 店内 BGM の音量を低減させ、大声での会話を避けるように注意喚起を行う。
- 個室を使用する場合は、常時換気を行う。

## トイレ利用時

- トイレの蓋を閉めて汚物を流すように表示する。
- 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。
- トイレ温風乾燥機等は、ウイルスを拡散するので使用しない。
- 共通のタオルを禁止し、ペーパータオルを設置している。

## 6. 施設・設備の衛生管理の徹底（9項目）

- 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。
- 湿度40%以上を目安として、適度に加湿する。
- 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。
- 施設内の人が集まりやすい共用エリアについて、エリア内での一人当たりの必要換気量を確保するため、エリアごとの換気量及び必要換気量上の人数制限を算出し、一覧表等で管理できている。
- 客が入れ替わるごとに客席テーブルや椅子をアルコール等で拭いている。
- 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、市販の界面活性剤含有の洗浄剤を用いて利用者の入替時など定期的に清拭消毒する。
- 接触感染、飛沫感染のリスクを低減するため、利用者の動線が重ならないための案内や自動扉、自動水栓を設置するなどの工夫・整備を行う。
- 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、おしぼり等は、ビニール袋に密閉して処理する。

## 7. 施設の清掃・消毒（3項目）

- 複数の人が触れる場所や物品を極力減らし、難しい場合はこまめに清掃・消毒している。
- 清掃・消毒・ごみ回収は極力手袋・マスクを着用している。
- 清掃・消毒・ごみ回収後に必ず手洗い・手指消毒を徹底している。

## 8. チェックリストの作成・公表（1項目）

- 各施設・事業者は、施設内のリスク評価をしたうえで、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するとともに、当該チェックリストによる毎日の確認について公表する。

## 9. 感染者発生に備えた対処方針（3項目）

- 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。
- 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研修機会を提供する。
- 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。

## 10. ホテル宴会場編（4項目）

- 着席スタイルの飲食提供は、テーブルの間隔、着席数等を工夫している。
- ビュッフェでは、蓋でカバーしスタッフが取り分けるなど、衛生管理を徹底している。
- お酌や盃の回し飲みは控えるように注意喚起を行なっている。
- 上記以外に、業界団体のガイドラインも参照しながら、取組を実践している。