

宮崎県新型コロナ対策認証（ひなた飲食店認証）基準（○必須項目、△推奨目標）

1. 来店者の感染症予防

(1) 入店・注文・支払い時

○	<input type="checkbox"/> 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。
○	<input type="checkbox"/> 2	順番待ち等により列が発生する場合は、最低1m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。
○	<input type="checkbox"/> 3	レジ等での会計時には、コイントレイを介した受け渡し、又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衛生を行う。
○	<input type="checkbox"/> 4	入店時に体温測定を行うとともに、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。
○	<input type="checkbox"/> 5	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。
○	<input type="checkbox"/> 6	咳エチケットを徹底するよう注意喚起を行う。
△	<input type="checkbox"/> 7	エレベーターがある場合は、エレベーターの重量センサーの調整などによる乗員制限を行う。 定員数：_____人 乗員上限：_____人 ※複数台ある場合、エレベーターごとに制限
△	<input type="checkbox"/> 8	送迎車がある場合は、乗車人数を制限する。 乗車可能人数：_____人 乗車人数上限：_____人 ※複数台ある場合、車両ごとに制限
△	<input type="checkbox"/> 9	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。

(2) 食事・店内利用時

【テーブル間の配置についてはいずれかを満たすこと】

○	<input type="checkbox"/> 10	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に配置する。 テーブル間：最低_____m
○	<input type="checkbox"/> 11	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）で遮蔽する。

【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】

○	<input type="checkbox"/> 12	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に配置する。（座席間隔：最低_____m）
○	<input type="checkbox"/> 13	テーブル上にパーティション等を設置して遮蔽する。

※少人数の家族、介護者同席の高齢者・乳幼児・障害者等が対面での着座を希望する場合は除く。

【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】

○	<input type="checkbox"/> 14	カウンターテーブルの席間は最低1mの間隔を確保する。（座席間隔：最低_____m）
○	<input type="checkbox"/> 15	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。
△	<input type="checkbox"/> 16	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する。
○	<input type="checkbox"/> 17	大皿は避け、料理を個々に提供する。若しくは従業員が取り分ける。

【ビュッフェスタイルでは、いずれかを満たすこと】

○	<input type="checkbox"/> 18	利用者は、取り分け時はマスクを着用し、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利用する際、これらを共有する場合は、手指の消毒又は使い捨て手袋等を着用を徹底する。なお、使い捨て手袋を使用する際は、使用後の手袋を適切に廃棄し、使い回しを行わないようにする。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。
○	<input type="checkbox"/> 19	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。
○	<input type="checkbox"/> 20	卓上の共用調味料、ポット等の設置を避けるか、これらを適時消毒する。
○	<input type="checkbox"/> 21	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注意喚起を行う。
○	<input type="checkbox"/> 22	店内BGMの音量を低減させ、大声での会話を避けるよう注意喚起を行う。
○	<input type="checkbox"/> 23	カラオケ時のマスク着用及び咳エチケットを徹底するよう注意喚起を行う。
○	<input type="checkbox"/> 24	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。
○	<input type="checkbox"/> 25	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。
○	<input type="checkbox"/> 26	喫煙スペースがある場合は、一度に利用する人数を減らす、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する。

2. 従業員の感染症予防

<input type="radio"/>	27	大声を出さないことや適切なマスクの正しい着用を徹底する。
<input type="radio"/>	28	業務開始前に検温・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。
<input type="radio"/>	29	感染した、若しくは感染疑いのある従業員が出勤しないように徹底する。
<input type="radio"/>	30	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。
<input type="radio"/>	31	利用者からの注文の受付や料理提供に当たっては、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。
<input type="radio"/>	32	休憩スペースでは、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。
<input type="radio"/>	33	休憩スペースでは常時換気（換気基準は「3. 施設・設備の衛生管理の徹底」のとおり）を行い、共用する物品は定期的に消毒する。
<input type="radio"/>	34	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。（洗濯頻度：_____ 毎に洗濯）

3. 施設・設備の衛生管理の徹底

【建築物衛生法※の対象施設】※建築物における衛生的環境の確保に関する法律

<input type="radio"/>	35	建築物衛生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。
<input type="checkbox"/>	36	湿度40%以上70%以下を目安として、適度に加湿する。

【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

<input type="radio"/>	37	換気設備により必要換気量（一人あたり毎時30m ³ ）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当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。
<input type="radio"/>	38	窓の開放による換気の場合は、1時間当りの換気回数を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（窓が1つしかない場合は、ドアを開ける）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。
<input type="radio"/>	39	換気を徹底するにあたり、CO ₂ センサーの使用等により、換気状況の把握に努めている。
<input type="checkbox"/>	40	施設内の人が集まりやすい共用エリアについて、換気の詳細（換気回数や空気の流れなど）をわかりやすく図示している。
<input type="checkbox"/>	41	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。 【必要換気量確保のために人数制限する場合】 換気量：_____ m ³ /時 ÷ 30m ³ /人・時 = _____ 人（必要換気量上の人数制限）
<input type="radio"/>	42	共通のタオルを禁止し、ペーパータオルを設置するか、又は個人のタオル等の使用を促す。
<input type="radio"/>	43	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掃消毒する。 <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
<input type="checkbox"/>	44	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。 【具体的な取組内容】
<input type="radio"/>	45	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。
<input type="radio"/>	46	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。

4. チェックリストの作成・公表

<input type="radio"/>	47	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、人と人との間隔のか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。
-----------------------	----	--

5. 感染者発生に備えた対処方針

○	48	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。	
○	49	感染疑い時などに検査を受けた際は、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従業員に周知する。	
△	50	感染リスクの早期把握のため、接触確認アプリ（COCOA）等の利用をルール化ないし奨励する。	
△	51	上記以外の方法により、感染リスクの早期把握の仕組みを導入する。	【具体的な取組内容】

(令和4年9月26日改訂)