

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

○	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。
△	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。
△	3	レジ等での会計時における現金等の受け渡し後には手指衛生を行う。
△	4	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。
○	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。
△	6	咳エチケットを徹底するよう注意喚起を行う。

(2)食事・店内利用

【テーブル間の配置についてはいずれかを満たすこと】

○	7	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
	8	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】

○	9	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)
	10	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】

○	11	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)
	12	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。	

【ビュッフェスタイルでは、いずれかを満たすこと】

△	13	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有する場合は、手指の消毒を徹底する。
	14	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。
△	15	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。
△	16	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。
△	17	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。
▲	18	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。
△	19	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。
△	20	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

△	21	大声を出さないことや適切なマスクの正しい着用を推奨する。
△	22	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。
△	23	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。
△	24	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。
△	25	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すなど、密を回避する。
△	26	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。
△	27	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

○	28	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。
△	29	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

○	30	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。
	31	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。

○	32	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。
△	33	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。
△	34	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）

△	35	共通のタオルを使用しないこと。
△	36	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。 <u>< 飲食業で他人と共用し接触が多い部位 ></u> 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
△	37	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. 感染者発生に備えた対処方針

△	38	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。
△	39	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。

(令和5年3月13日改訂)