

整理番号	新	整理番号	旧 (R3.7.26制定)
	千葉県飲食店感染防止対策認証事業に係る認証の基準		千葉県飲食店感染防止対策認証事業に係る認証の基準
	1 来店者の感染症予防		1 来店者の感染症予防
	(1) 入店・注文・支払い		(1) 入店・注文・支払い
3	<input type="checkbox"/> レジ等での対面接客時に、 <u>飛沫を防止するために工夫</u> 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。なお、現金等の受け渡し後には手指衛生を行う。	3	<input type="checkbox"/> レジ等での対面接客時に、 <u>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</u> 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。なお、現金等の受け渡し後には手指衛生を行う。
6	<input type="checkbox"/> 咳エチケットを徹底するよう注意喚起を行う。	6	<input type="checkbox"/> 咳エチケットを徹底するよう注意喚起を行う。

	【推奨項目】		
7	<input type="checkbox"/> 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。 <small>※複数台ある場合、エレベーターごとに制限</small>	7	<input type="checkbox"/> 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。 <small>※複数台ある場合、エレベーターごとに制限</small>
8	<input type="checkbox"/> 送迎車がある場合は、乗車人数を制限する。 <small>※複数台ある場合、車両ごとに制限</small>	8	<input type="checkbox"/> 送迎車がある場合は、乗車人数を制限する。 <small>※複数台ある場合、車両ごとに制限</small>
9	<input type="checkbox"/> 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。	9	<input type="checkbox"/> 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		(2) 食事・店内利用
	----- [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] ----- ※同居家族、介助を要する者（高齢者、障害者）等が利用する場合を除く。		----- [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] ----- ※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。
12	<input type="checkbox"/> 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。	12	<input type="checkbox"/> 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。
13	<input type="checkbox"/> テーブル上にパーティション等を設置して遮蔽する。 高さ：目を覆う程度の高さ以上のものを目安 幅：机と同じ幅 形状：2人掛けは一字、4人掛けは十字、6人掛けはキ字のように隣接する人と遮断されるように配置	13	<input type="checkbox"/> テーブル上にパーティション等を設置して遮蔽する。 高さ：目を覆う程度の高さ以上のものを目安 幅：机と同じ幅 形状：2人掛けは一字、4人掛けは十字、6人掛けはキ字のように隣接する人と遮断されるように配置

19	<input type="checkbox"/> <u>飛沫がかからないようにカバーを設置するなど食品・ドリンクを保護し、取り分け時は、利用者に対し、マスクを着用し、使用済みの食器を再使用しないよう要請するほか、取り分け用のトングや箸を頻りに消毒または交換するなど感染防止の工夫を行う。</u>	19	<input type="checkbox"/> <u>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とともに、飛沫がかからないようにカバーを設置するなど食品・ドリンクを保護し、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トングや箸を共有としないことを徹底する。</u>
20	<input type="checkbox"/> 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。	20	<input type="checkbox"/> 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。
21	<input type="checkbox"/> 卓上の共用調味料、ポット等の設置を避けるか、これらを利用者入替え時、または繁忙時間帯前後など定期的に消毒する。	21	<input type="checkbox"/> 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。
削除	<input type="checkbox"/> (削除)	24	<input type="checkbox"/> <u>咳エチケットを徹底するよう注意喚起を行う。</u>
24	<input type="checkbox"/> <u>利用者が使用しやすい場所に消毒設備を設置する。</u> <small>※店舗出入口、卓上、ビュッフェ、トイレ前など</small>	新設	<input type="checkbox"/> (新設)
	2 従業員の感染症予防		2 従業員の感染症予防
34	<input type="checkbox"/> 休憩スペースでもマスクを着用するとともに、 <u>感染防止の工夫を行う。</u>	34	<input type="checkbox"/> 休憩スペースでは、 <u>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。</u>
	3 施設・設備の衛生管理の徹底		3 施設・設備の衛生管理の徹底
46	<input type="checkbox"/> 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え時、または繁忙時間帯前後など定期的に清拭消毒する。 <飲食業で他人と共用し接触が多い部位> (略)	46	<input type="checkbox"/> 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。 <飲食業で他人と共用し接触が多い部位> (略)
	6 選択項目		6 選択項目
削除	以下の4項目のうち3項目以上取り組むこと。 (削除)	59	以下の5項目のうち4項目以上取り組むこと。 <input type="checkbox"/> <u>陽性者が当該店舗を利用していたことが判明した場合に、保健所が行う疫学調査に協力するため、利用者に対して氏名、連絡先等（代表者のみ）を記入するように要請し、店舗側で最低2週間（1か月を目安に適切な方法で確実に廃棄すること。）保管する。</u> <u>※認証施設は、取得した個人情報について個人情報保護法に基づく適切な管理を行い、疫学調査を行う保健所への情報提供の目的以外には使用しないこと。</u>