

八代市内 飲食店に係る熊本県感染防止対策基準(チェックリスト)

「三つの密」避ける	
①密閉空間を避ける	
	<input type="checkbox"/> 換気については、次のいずれかを満たすこと。 <input type="checkbox"/> 窓の開放による換気の場合は、1時間当たりの換気回数を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)す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する旨を利用者に周知し、表示による注意喚起を行い、協力をお願いする。 <input type="checkbox"/> 換気設備により必要換気量(1人当たり毎時30m ³)を確保する。必要換気量が足りない場合は、入店者数を調整して1人あたりの必要換気量を確保する。
	<input type="checkbox"/> 二酸化炭素濃度測定器を設置し、室内の二酸化炭素濃度が100ppmを超えた場合、即座に窓を開放し、換気を実施する。(測定器の設置場所:ドア、窓、換気口から離れた場所で、人から少なくとも50cm離れたところ。) (安心なまちやつしろ推奨項目)
	店内換気の実施
<input type="checkbox"/> 密閉した個室はない。 <input type="checkbox"/> 密閉した個室はある。 <input type="checkbox"/> 個室を使用する場合は、常時換気(店内換気の実施のとおり)を行う。	
	個室の使用
②密集な場所を避ける	
	<input type="checkbox"/> カウンターテーブルはない。 <input type="checkbox"/> カウンターテーブルの席の配置は、次のいずれかを満たすこと。 <input type="checkbox"/> カウンターテーブルはアクリル板、透明ビニールカーテン、パーティションなどで遮蔽する。 <input type="checkbox"/> 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。
	対面の対策
	<input type="checkbox"/> テーブルはない。 <input type="checkbox"/> 同一テーブルでの配置は、次のいずれかを満たすこと。 ※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は除く。 <input type="checkbox"/> テーブル上にアクリル板、透明ビニールカーテン、パーティションなどで遮蔽する。 <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配置する。
	<input type="checkbox"/> その他のグループが隣接するテーブルはない。 <input type="checkbox"/> テーブル間の配置は、次のいずれかを満たすこと。 <input type="checkbox"/> 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、パーティションなどで遮蔽する。 <input type="checkbox"/> 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。
	<input type="checkbox"/> 順番待ちなど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)の利用者同士の対人距離を確保するために誘導し、表示による注意喚起を行う。 <input type="checkbox"/> 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表示や自動扉、自動水栓を設置するなどの工夫・整備を行う。(安心なまちやつしろ推奨項目)
間隔をあげよう	
③密接場面を避ける	
	<input type="checkbox"/> 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。また、表示による注意喚起を行う。 <input type="checkbox"/> 滞在時間は2時間程度を目安に制限し、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"/> 喫煙スペースはない。 <input type="checkbox"/> 喫煙スペースはある。 <input type="checkbox"/> 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、人と人の距離を保つなどにより、4つの密を避けるよう要請し、表示による注意喚起を行う。
	<input type="checkbox"/> 営業時間を明示する。(安心なまちやつしろ推奨項目)
	<input type="checkbox"/> 送迎車はない。 <input type="checkbox"/> 送迎車はある。 <input type="checkbox"/> 送迎車がある場合は、乗車人数を制限すると共に換気を行う。 <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。
	密接を避ける

	<input type="checkbox"/>	利用者とレジなど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。
	<input type="checkbox"/>	利用者と受け渡しの際はコイントレーを使用する。または、会計はキャッシュレスを導入する。【クレジットカード・電子マネー・振り込み・その他】
	<input type="checkbox"/>	現金等の受け渡し後は、利用者・従業員は手指消毒を行う。さらに表示による注意喚起を行う。
非接触会計		
	<input type="checkbox"/>	利用者に対して店舗入り口に発熱や咳など異常が認められる場合、店内飲食をお断りさせていただく旨を表示する。
	<input type="checkbox"/>	管理者・全従業員は業務開始前に検温を実施し、体調確認を行う。
	<input type="checkbox"/>	管理者・全従業員は発熱(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・下痢などの症状がある場合には出勤を停止する。
	<input type="checkbox"/>	感染した、もしくは感染の疑いのある管理者・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する。
検温		
	<input type="checkbox"/>	他人(利用者)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。
	<input type="checkbox"/>	<p><飲食業で他人と共用し接触が多い部位></p> <p>(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、カラオケマイクなど)</p>
清掃の徹底		
	<input type="checkbox"/>	利用者に定期的な手洗い・手指消毒を実施するよう要請し、表示による注意喚起を行う。
	<input type="checkbox"/>	トイレ使用後は、手洗いや手指消毒を実施し、表示による注意喚起を行う。
	<input type="checkbox"/>	トイレの蓋がある場合、トイレの蓋を使用後は閉めて汚物を流すように表示による注意喚起を行う。
	<input type="checkbox"/>	共通タオルの使用を禁止し、ペーパータオルなどを設置するか、または、個人のタオルなどの使用を促す。
	<input type="checkbox"/>	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、表示による注意喚起を行う。
手洗い・消毒・トイレ		
	<input type="checkbox"/>	従業員はマスクを着用して対応し、咳エチケットを徹底する。大声での会話を避けるように指導し、表示による注意喚起を行う。
	<input type="checkbox"/>	利用者に飲食時以外のマスク着用を周知し、大声での会話を控えていただくよう呼びかけを行い、表示による注意喚起を行う。
	<input type="checkbox"/>	利用者に咳エチケットを徹底するよう呼びかけ、表示による注意喚起を行う。
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 来店される利用者にマスク着用をお願いする。(安心なまちやつしろ推奨項目)
マスクの着用		
	<input type="checkbox"/>	万が一に備え、利用者の電話番号などの連絡先を把握(個人情報の取り扱いに十分注意)する。その対応が困難な場合は、国が推奨する接触通知アプリ"COCA"の利用のルール化、ないし推奨するなどにより、感染リスクの早期把握の仕組みを導入する。
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 連絡先は1ヶ月以上保管する。(安心なまちやつしろ推奨項目)
追跡調査の準備		
	<input type="checkbox"/>	利用者が使用できるように店内入り口に消毒設備を設置し、入場時に必ず、従業員が利用者に呼びかけし、手指消毒を実施する。さらに、表示による注意喚起を行う。
	<input type="checkbox"/>	※(出入口・トイレ・テーブル・作業場・非常口・職員通路・カウンター・送迎車・その他)
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 卓上の共用調味料、ポット等の設置を避ける。もしくは利用者の入れ替え時に消毒する。(安心なまちやつしろ推奨項目)
アルコール消毒		
	<input type="checkbox"/>	従業員のユニフォーム等は当該日業務終了後など定期的に洗濯する。
洗濯の徹底		
	<input type="checkbox"/>	ゴミを回収する者はマスクを着用し、作業後、必ず手を洗うように徹底し、表示による注意喚起を行う。
	<input type="checkbox"/>	食品残さ、鼻水、唾液などが付着した可能性のあるゴミ(マスク・ティッシュ)、おしぼりなどは、ビニール袋に密閉して処理をする。
ごみ処理の徹底		
	<input type="checkbox"/>	利用者に会話を控えめにすることや、適度の量を超えた飲酒を控えていただくよう呼びかけを行い、表示による注意喚起を行う。
	<input type="checkbox"/>	店内BGMの音量を低減させ、大声での会話を避けるよう声掛けし、表示による注意喚起を行う。
店内BGM調整		
	<input type="checkbox"/>	カラオケ設備ない。
	<input type="checkbox"/>	カラオケ設備はある。
	<input type="checkbox"/>	カラオケ利用者に対し、歌う際もマスクを着用し、人の正面で歌わないことを利用者に呼びかけ、表示による注意喚起を行う。
	<input type="checkbox"/>	マイクなどは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などで消毒する。
カラオケ対策		<input type="checkbox"/> 歌う人の飛沫が飛散しないよう、アクリル板・ビニールカーテンなどを設置する。(安心なまちやつしろ推奨項目)

	<input type="checkbox"/> 大皿料理の提供はない。
	<input type="checkbox"/> 大皿料理の提供はある。
	<input type="checkbox"/> 利用者への大皿は避け、料理を個々に提供する。もしくは従業員が取り分ける。
	<input type="checkbox"/> ビュッフェスタイルの提供はない。
	<input type="checkbox"/> ビュッフェスタイルの提供はある。
	<input type="checkbox"/> ビュッフェスタイルでは、次のいずれかを満たすこと。
料理のとりわけ	<input type="checkbox"/> 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。また、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ガや箸を共有としないことを徹底するとともに、取り分け時に会話を控えることを促し、表示による注意喚起を行う。
	<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。
 回し飲み	<input type="checkbox"/> 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呼びかけ、表示による注意喚起を行う。
	<input type="checkbox"/> 休憩スペースはない。
	<input type="checkbox"/> 休憩スペースはある。
	<input type="checkbox"/> 休憩スペースでは常時換気(店内換気の実施とおり)を行い、共有するものは定期的に消毒する。
従業員の感染予防	<input type="checkbox"/> 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ように指導し、表示による注意喚起を行う。
	<input type="checkbox"/> 休憩スペースではアルコール消毒スプレーを設置する。(安心なまちやつしろ推奨項目)
	<input type="checkbox"/> 施設の従業員(経営者を含む)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。
	<input type="checkbox"/> 従業員(経営者を含む)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。
	<input type="checkbox"/> 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。
共通項目	

必要な換気量の求め方

【必要換気量確保のために人数制限する場合】換気量： $(\quad)\text{m}^3/\text{時} \div 30\text{m}^3/\text{人}\cdot\text{時} = (\quad)\text{人}$ (必要換気量上の人数制限)²⁶⁾

必要換気量(一人あたり毎時30m³)の確認方法

(ビル管理法の対象施設の場合)

- ・「定期点検結果簿」、「建築物の完成図書」、「維持管理に関するB5:E98設備の配置及びシステムを明らかにした図面」等により施設内の空調・換気設備の換気量をご確認ください。
- ・上記図書等が無い場合は、設置されている機器の型番を確認し、メーカーのホームページなどで仕様を確認してください。申請施設がテナント等のため申請者が把握していない場合は、建物の管理者にお問い合わせください。
- ・完成図書などにより換気設備の換気量を確認してください。

※法定点検結果のみでは、1人当たりの必要換気量の確認はできないため、定員も併せて確認願います。

(ビル管理法の対象外施設の場合)

・施設内の空調・換気設備の換気量をご確認ください。

・設置製品の説明書・仕様書やメーカーのホームページなどで確認できます。申請施設がテナント等のため申請者が把握していない場合などは、建物の管理者にお問い合わせください。

※いずれの場合も、換気設備による換気量を示す書類(ビル管理法で定められた帳簿書類、製品の説明書・仕様書等)について、現地調査時に提示を求める場合があります。

(参考)必要換気量確保のために人数制限する場合の算定

例えば、500m³/時の換気設備のある部屋を10人定員で利用する場合、50m³/人・時となり、必要換気量(一人あたり毎時30立方メートル)を確保していると確認できます。

ビル管理法の対象施設

* 建築物における衛生的環境の確保に関する法律について <https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000132645.html>

- (1) 建築基準法に定義された建築物であること。
- (2) 1つの建築物において、次に掲げる特定用途の1又は2以上に使用される建築物であること。特定用途: 興行場、百貨店、集会場、図書館、博物館、美術館、遊技場、店舗、事務所、学校(研修所を含む。)、旅館
- (3) 1つの建築物において、特定用途に使用される延べ面積が、3,000平方メートル以上であること。(ただし、専ら学校教育法第1条に定められている学校(小学校、中学校等)については、8,000平方メートル以上であること。)