




飲食店向け新基準

「三つの密」避ける		改訂の内容
①密閉空間を避ける		
	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、適切な換気量の確保のため、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、表示を行い、協力を要請する。	『1時間当たりの換気回数を2回以上確保』を『適切な換気量の確保』変更
	<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。	
店内換気の実施	<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1000ppm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)	
	<input type="checkbox"/> 密閉した個室はない。 <input type="checkbox"/> 密閉した個室はある。	
個室の使用	<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)し、表示を行う。	
②密集な場所を避ける		
	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。 ※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、介助者同席の高齢者・乳幼児・障がい者等が同席する場合は除く。	『日常的に接している少人数の知人等の同一グループ』を追記
	<input type="checkbox"/> カウンターテーブル上にパーティションを設置して遮蔽できるようにする。	指定の条件となった場合に、遮蔽できるように準備しておくこととする内容に修正
対面の対策	<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。	
	同一テーブルでの配置は、次のいずれかを満たすこと。㉔ ※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、介助者同席の高齢者・乳幼児・障がい者等が同席する場合は除く。	『日常的に接している少人数の知人等の同一グループ』を追記
	<input type="checkbox"/> テーブル上にパーティション等を設置して遮蔽できるようにする。	指定の条件となった場合に、遮蔽できるように準備しておくこととする内容に修正
	<input type="checkbox"/> 真正面での着座配置をしないなど、座席の間隔を最低1m以上確保できるよう配置する。	座席間隔を1m以上確保できていれば真正面での着座は可となったため、趣旨に沿った表記に修正
	テーブル間の配置は、次のいずれかを満たすこと。㉕	
	<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できるようにする。	指定の条件となった場合に、遮蔽できるように準備しておくこととする内容に修正
	<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。	
間隔をあげよう	<input type="checkbox"/> 順番待ちなどにより列が発生する場合は、利用者同士が触れ合わない程度の対人距離を確保するよう誘導し、表示による注意喚起を行う。	『最低1m(マスク着用のない場合は2m)』を『触れ合わない程度』変更
	<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)	
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。	削除
	<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し、表示による注意喚起を行う。	削除
	<input type="checkbox"/> 待合席や喫煙スペース等の店内の一箇所に利用者が集まるなど、3つの密が発生しないように留意し、表示による注意喚起を行う。	店内での密を回避するための項目に修正
	<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"/> 送迎車なし。 <input type="checkbox"/> 送迎車あり。	
密接を避ける	<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。	送迎車に関する項目を削除
	<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。	
	<input type="checkbox"/> 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。さらに表示による注意喚起を行う。	会計方法は任意とするが、会計時に現金の受け渡しが発生した場合は、手指衛生を行うこととする内容に修正
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。	
検温	<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しないように呼び掛ける。また、感染した、もしくは感染の疑いがある管理者・従業員、濃厚接触者として判断された従業員が出勤しないように徹底する。	
	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 ナトリウム等を用いて適時清拭消毒し、表示を行う。 <飲食業で他人と共用し接触が多い部位>	消毒液においては複数想定されることから『等』の表現とし、消毒のタイミングは、『適時』とする内容に修正
清掃の徹底	<input type="checkbox"/> (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、洗淨レバー、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)	

 手洗い・消毒・トイレ	<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。	削除
	<input type="checkbox"/> 共通のタオルを 使用しないこと。	共通のタオルを使用しなければ、感染のリスクは低減されるため、記載を簡潔に修正。なお、ハンドドライヤーは使用可となる。
	<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。	
 マスクの着用	<input type="checkbox"/> 利用者及び従業員は適切にマスクを着用し大声での会話を避け、表示による注意喚起を行う。マスク着用の考え方等については、厚生労働省HP「マスクの着用について」を参照。	
	<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"/> 来店される利用者にマスク着用をお願いし表示による注意喚起を行う。(安心なまちやつしろ推奨項目)	
 追跡調査の準備	<input type="checkbox"/> 万が一に備え、利用者の電話番号などの連絡先の把握(個人情報の取り扱いに十分注意)に努める。(制度推奨)	
	<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)	
 アルコール消毒	<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。 ※(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"/> 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)	
 洗濯の徹底	<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。	
	<input type="checkbox"/> ユニフォームはありません	
 ごみ処理の徹底	<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し、作業後に手を洗う。	
	<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。	削除
 店内BGM調整	<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"/> 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。 また、必要に応じ、店内BGMの音量を低減する。	「店内BGM」については、必要に応じて低減することとする内容に修正
 カラオケ対策	<input type="checkbox"/> カラオケ設備なし。 <input type="checkbox"/> カラオケ設備あり。	
	<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励行し、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。(安心なまちやつしろ推奨項目)	
 料理のとりわけ	<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"/> 1回の料理取り分けごとに新たな小皿を使用する。また、取り分けトングや箸を共用とする場合は、手指の消毒を徹底する。	取り分け方法は任意とするが、取り分け用のトングや箸を共用とする場合は、手指の消毒を行うこととする内容に修正 ビュッフェ形式の際はマスクを着用していただくことが前提。
 回し飲み	<input type="checkbox"/> 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呼びかけ、表示による注意喚起を行う。	『お酌』に関する記述を削除
 従業員の感染予防	<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。	
	<input type="checkbox"/> 休憩スペースでは、 必要に応じ 一度に休憩する人数を減す など密を回避する よう表示による注意喚起を行う。	休憩スペースは面積や人数等、様々な状況が想定されるため、『必要に応じ』の記載とし、『密を回避する』に修正
 共通項目	<input type="checkbox"/> 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。	
	<input type="checkbox"/> 感染時などに検査を受けた際は、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従業員に周知する。	

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：()m³/時 ÷ 30 m³/人・時 = ()人(必要換気量上の人数制限)²⁵

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設備の配置及び系統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にて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

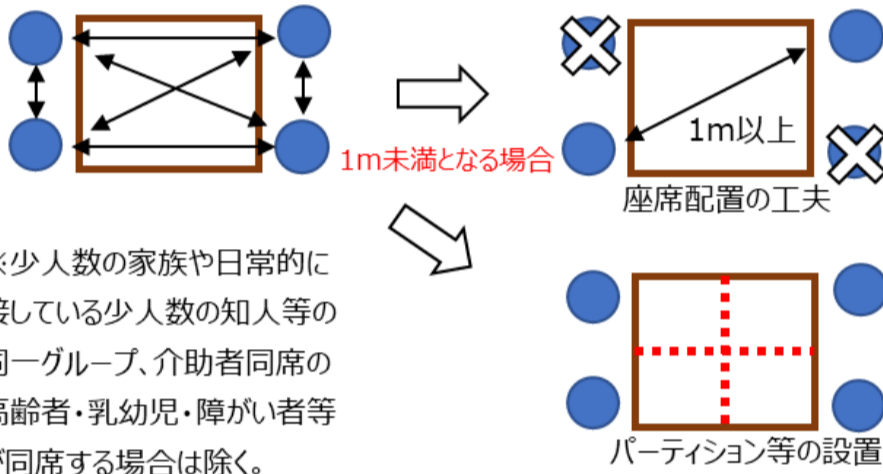
* 建築物における衛生的環境の確保に関する法律について <https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000132645.html>

(1) 建築基準法に定義された建築物であること。

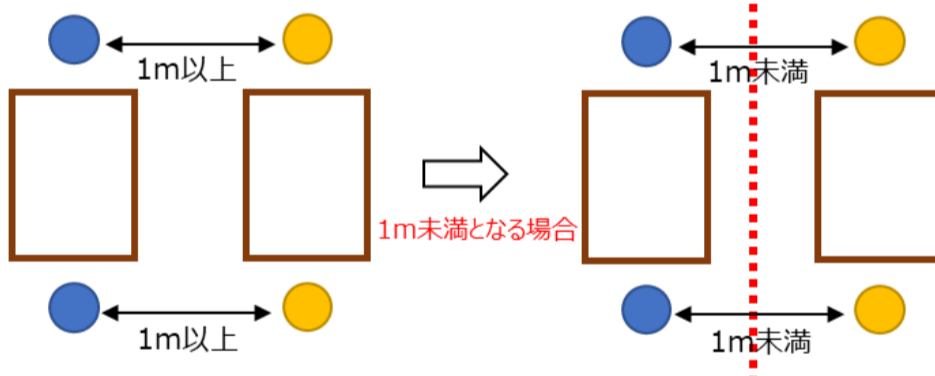
(2) 1つの建築物において、次に掲げる特定用途の1又は2以上に使用される建築物であること。特定用途：興行場、百貨店、集会場、図書館、博物館、美術館、遊技場、店舗、事務所、学校(研修所を含む。)、旅館

(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。)

同一テーブルでの配置例



テーブル間の配置例



カウンターテーブルでの配置例

