

認証基準に関するQ&A

<目次>

【入場（入店）・受付時】

- Q1 「入店時に必ず、従業員が来店者に呼びかけて、手指消毒を実施」とありますが、1名で営業している場合は、どうすれば良いですか。（飲食基準1、宿泊基準1）・・・1
- Q2 来店者への手指消毒の要請は必ず従業員が口頭で行わないといけませんか。（飲食基準1、宿泊基準1）……………1
- Q3 感染予防のための店舗入口での手指消毒に、消毒用アルコールではなく次亜塩素酸水を使用しても良いですか？（飲食基準1、宿泊基準1）……………1
- Q4 入店にあたってマスク着用をお願いしていますが、利用者がマスクを持参していませんでした。どう対応すればよいですか。……………1
- Q5 来店者のマスク着用は必ず必要ですか。……………1
- Q6 来店者がワクチン接種済みの場合でも、マスク着用の必要がありますか。……………2
- Q7 認証基準に「表示する」や「注意喚起する」などがありますが、対応するポスターやチラシなどはありますか。……………2
- Q8 「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」とは具体的にどのようにしたらよいですか？（飲食基準2、宿泊基準2）……………2
- Q9 テーブル会計のみの場合、レジを遮へいする必要がありますか。（飲食基準3、宿泊基準3）……………2
- Q10 発熱や軽度であっても風邪症状、嘔吐・下痢等の症状がある者は入場しないよう表示するとされていますが、利用者の健康状態を確認する場合、どのように行えばよいですか。（飲食基準4）……………2
- Q11 発熱症状等のある方に対する入場しないように求める表示は必ず行わなければいけませんか。（飲食基準4）……………2
- Q12 利用をお断りするときの発熱とは何度ですか。（飲食基準4）……………3
- Q13 「飲食時以外のマスク着用」とは、どのような場合をいいますか。（飲食基準5、宿泊基準7）……………3
- Q14 食事中以外のマスク着用について、来店者に対し掲示及び声がけなどで促すとされていますが、店舗入口と客席のどちらでも行う必要がありますか？（飲食基準5、宿泊基準7）……………3
- Q15 マウスシールドやフェイスシールド着用でもよいですか。……………3
- Q16 手洗いや咳エチケットなどの注意喚起のイラストなどが入ったひな型のようなものはないですか。（飲食基準5・6、宿泊基準7・8）……………4
- Q17 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

乗員制限を行うとありますが、それ以外の方法がありますか。（飲食基準7、宿泊基準9）……………4

Q18 エレベーターの乗員制限の目安はありますか。（飲食基準7、宿泊基準9）…4

Q19 エレベーターの乗員制限について、商業ビルのテナントで独自の措置を講じられない場合もチェック対象となりますか。（飲食基準7、宿泊基準9）……………4

【食事・店内利用】

Q20 鍋や串盛りなども小分けで提供しなければいけませんか。また、おかわりの際でも同じですか。（飲食基準11、宿泊基準15）……………4

Q21 焼肉店は一つの網で複数人が焼くことは可能ですか。この場合も従業員が焼き、取り分ける必要があるのですか。……………4

Q22 卓上に個包装の共用品（砂糖やポーションミルクなど）を置いてある場合、どのような対策が必要でしょうか。（飲食基準12、宿泊基準16）……………4

Q23 共用の物品にはどのようなものがありますか。（飲食基準12、宿泊基準16）…4

Q24 箸やレンゲ、スプーンなどの食器は、同一グループの同一テーブルに、カゴ等に入れてまとめてお出ししてもいいですか。……………5

Q25 トイレの中にアルコール消毒液があれば、出入口に設置しなくても良いですか。（飲食基準18、宿泊基準37）……………5

Q26 和式トイレや障害者トイレには蓋がありません。これらのトイレは使用できないのでしょうか。（飲食基準19、宿泊基準38）……………5

Q27 パーティションは家族の場合も必要ですか。（飲食基準23・24、宿泊基準24・25）……………5

Q28 少人数の家族とは何名までですか。（飲食基準23・24、宿泊基準24・25）…5

Q29 家族とはどこまでの範囲ですか。（飲食基準23・24、宿泊基準24・25）…5

Q30 テーブルのパーティションの配置方法や要件について教えてください。（飲食基準22～24、宿泊基準23～25）……………6

Q31 パーティション（仕切り）の材質について制限はありますか。（飲食基準22～24、宿泊基準23～25）……………6

Q32 焼肉店や、テーブル上にガスコンロなどがありパーティションを置くことができない場合、お客様同士の間パーティションを立てて、机の上には立てない方法でもよいのですか。（飲食基準22～24、宿泊基準23～25）……………6

Q33 テーブル間の配置や同一テーブルでの配置は、どのような対策をすればよいですか。（飲食基準22・23、宿泊基準23・24）……………6

Q34 テーブル間や同一テーブルでの距離確保やパーティション設置は、顔が向き合っていない（背中合わせの）場合も、必要となるのですか。（飲食基準22・23、宿泊基準23・24）……………7

- Q 3 5 アルコールやパーティションを設置するにあたって注意すべき点がありますか。
 7
- Q 3 6 アクリル板の設置や、相互に1 m以上の距離を確保することが難しい店舗は、どのように感染防止対策を講じたらいいですか。（飲食基準22～24、宿泊基準23～25） 7
- Q 3 7 アクリル板について、下が開いているタイプやテーブルの横幅より小さいタイプを設置しても問題ないですか。 7
- Q 3 8 カウンター越しに対面で接客を行う場合、アクリル板等の設置が必要ですか。
 7
- Q 3 9 フードコートテナントの場合、座席や消毒液の設置を独自に変更できません。どうしたら良いですか。 7
- Q 4 0 ビュッフェやサラダバーでの対応について、従業員が取り分ける場合、手袋は着用しなくてもよいのでしょうか。（飲食基準25、宿泊基準26） 8
- Q 4 1 ビュッフェやサラダバーでの対応について、大皿に盛った料理に飛沫がかからないように皿にラップやカバーをかけ、利用者に取り分けてもらうという対応でもよいですか。（飲食基準25、宿泊基準26） 8
- Q 4 2 飲食店を経営しており、宅配代行サービスを利用していますが、デリバリーがある場合の感染防止対策は必要でしょうか。 8

【従業員の感染症予防】

- Q 4 3 従業員はマスクではなく、マウスシールドやフェイスシールドを着用するに代えてもよいですか。（飲食基準26、宿泊基準41） 8
- Q 4 4 業務開始前の従業員の検温・体調確認の結果の記録は必要ですか。（飲食基準27、宿泊基準42） 8
- Q 4 5 濃厚接触者等と判断された従業員が発生した場合に報告が必要ですか。（飲食基準28、宿泊基準43） 9
- Q 4 6 従業員の休憩スペースを設けていないが、設ける必要がありますか。（飲食基準32・33、宿泊基準47・48） 9
- Q 4 7 従業員のユニフォームは、業務終了後に毎回洗濯やクリーニングをする必要がありますか。（飲食基準34、宿泊基準50） 9
- Q 4 8 次亜塩素酸水でユニフォーム（ブレザーやズボン）を除菌していますが、洗濯方法はその対応でよいですか。（飲食基準34、宿泊基準50） 9

【施設・設備衛生管理の徹底】

- Q 4 9 建築物衛生法（建築物における衛生的環境の確保に関する法律）の対象施設とは何ですか。また、空気環境の調整に関する基準を満たしているかが分かりません。（飲食基準39、宿泊基準55） 9

- Q50 店に設置されている機械換気設備により必要換気量が確保できているか確認したいのですが、どのような確認方法がありますか。(飲食基準39・40、宿泊基準55・56) …………… 10
- Q51 CO2センサーを購入する必要がありますか。(アピール項目A1) …………… 10
- Q52 アピール項目A2「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」とは、どのような図示が必要ですか。(アピール項目A2) …………… 10

【チェックリストの作成・公表】

- Q53 チェックリスト(シート)はどのように作成したらよいでしょうか。(飲食基準41、宿泊基準57) …………… 11
- Q54 チェックリスト(シート)の公表は、どのような方法によりますか。(飲食基準41、宿泊基準57) …………… 11
- Q55 チェックリスト(シート)への記録は、いつから始めたらよいですか。(飲食基準41、宿泊基準57) …………… 11

【感染症発生に備えた対処方針】

- Q56 認証を受けた施設で感染が判明した場合、どのように対応したらよいですか。(飲食基準42・44、宿泊基準61・63) …………… 11
- Q57 「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」とはどういうことですか。(飲食基準42・44、宿泊基準61・63) …………… 11
- Q58 「国が提供する濃厚接触通知アプリの利用をルール化ないし推奨する」とは、どういうことですか。(飲食基準45、宿泊基準64) …………… 12
- Q59 「他の方法(利用した代表者の氏名、連絡先等のリストを最低1か月間管理する等)により、感染リスクの早期把握の仕組みを導入する。」とはどういうことですか。(飲食基準45、宿泊基準64) …………… 12
- Q60 来店者名簿を作成する場合、記載内容は名前と電話番号だけでもよいですか。(飲食基準45、宿泊基準64) …………… 12

【その他】

- Q61 感染対策責任者とは、どのようなものですか。 …………… 12
- Q62 1人の者が、複数店舗の責任者になってもよいのですか。 …………… 12

※このQ & Aは、飲食店の場合について作成しています。宿泊施設での飲食の場合は、来店者を来館者と読み替えて、対応してください。

【入場（入店）・受付時】

- Q1 「入店時に必ず、従業員が来店者に呼びかけて、手指消毒を実施」とありますが、1名で営業している場合は、どうすれば良いですか。（飲食基準Ⅰ、宿泊基準Ⅰ）
店舗が小さい場合は、厨房から呼びかけるか、アナウンスを流すなどの対応をお考えください。
- Q2 来店者への手指消毒の要請は必ず従業員が口頭で行わないといけませんか。（飲食基準Ⅰ、宿泊基準Ⅰ）
入店の際に、お声がけしていただくことが望ましいと考えます。
- Q3 感染予防のための店舗入口での手指消毒に、消毒用アルコールではなく次亜塩素酸水を使用しても良いですか？（飲食基準Ⅰ、宿泊基準Ⅰ）
新型コロナウイルス感染症感染予防のための手指消毒の方法は、厚生労働省 HP、経済産業省 HP に基づき、水及び石けん（ハンドソープ）による洗浄、アルコール消毒液としてください。
参考リンク：
新型コロナウイルスの消毒・除菌方法について（厚生労働省 HP）
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/syoudoku_00001.html
新型コロナウイルスに有効な消毒・除菌方法（経済産業省 HP）
<https://www.meti.go.jp/press/2020/06/20200626012/20200626012-1.pdf>
- Q4 入店にあたってマスク着用をお願いしていますが、利用者がマスクを持参していませんでした。どう対応すればよいですか。
利用者に説明のうえ同意を得たうえで、施設で用意したマスクを提供する対応が考えられます。
- Q5 来店者のマスク着用は必ず必要ですか。
正当な理由なくマスク着用をしていない方に対しては、必ずお声がけをしてください。そのうえで、入店をお断りするか、マスクの配布・販売を行い、マスク着用の徹底をお願いします。
なお、「正当な理由」としては、来店者の疾患や障がい等によりマスク着用が困難な場合や、こどもで熱中症等のリスクがある場合などが考えられます。

Q6 来店者がワクチン接種済みの場合でも、マスク着用の必要がありますか。
全員にマスク着用を促してください。

Q7 認証基準に「表示する」や「注意喚起する」などがありますが、対応するポスターやチラシなどがありますか。

次のホームページで啓発用のポスターやピクトグラムなどをダウンロードできるのでご利用ください。

参考リンク：

感染拡大防止特設サイト（内閣官房）

<https://corona.go.jp/proposal/>

健康や医療相談の情報（厚生労働省）

https://www.mhlw.go.jp/stf/covid-19/kenkou-iryousoudan.html#h2_1

国民の皆さまへ（新型コロナウイルス感染症）（厚生労働省）

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000121431_00094.html

Q8 「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」とは具体的にどのようにしたらよいですか？（飲食基準2、宿泊基準2）

例として、誘導員を配置することや、床にソーシャルディスタンスサインを表示することが考えられます。

ソーシャルディスタンスサインは、コンビニ等でレジの行列を誘導する為に床によく表示されています。

Q9 テーブル会計のみの場合、レジを遮へいする必要がありますか。（飲食基準3、宿泊基準3）

テーブル会計の場合、利用者の正面に立たないように注意し、対人距離を確保してください。その他、コイントレイを用いた受け渡しなどの感染予防対策をしてください。レジを設置している場合でも接客に使用しなければ、遮へいする必要はありません。

Q10 発熱や軽度であっても風邪症状、嘔吐・下痢等の症状がある者は入場しないよう表示するとされていますが、利用者の健康状態を確認する場合、どのように行えばよいですか。（飲食基準4）

入場の際に非接触型体温計を利用した検温の実施や従業員による口頭での健康状態の確認などが考えられます。

Q11 発熱症状等のある方に対する入店しないように求める表示は必ず行わなければいけませんか。（飲食基準4）

店舗の入り口付近に必ず表示してください（飲食店のみ該当）。

Q12 利用をお断りするときの発熱とは何度ですか。(飲食基準4)
平熱より1度以上高い体温を目安としてください。

Q13 「飲食時以外のマスク着用」とは、どのような場合をいいますか。(飲食基準5、
宿泊基準7)
食べ物や飲み物を口に運んでいるとき以外の全ての場合をいいます。特に会話の際には
必ずマスクを着用する「マスク会食」を促してください。

Q14 食事中以外のマスク着用について、来店者に対し掲示及び声かけなどで促すとさ
れていますが、店舗入口と客席のどちらでも行う必要がありますか？(飲食基準5、宿
泊基準7)

はい。店舗入口では掲示を行い、正当な理由なくマスクを着用していない方につい
ては声かけして入店をお断りするか、マスクの配布・販売を行い、マスクの着用を促して
ください。また、食事後すぐにマスクを再着用するよう促すために、客席での注文時、
配食時等に呼びかけを行い、客席から見える位置にも掲示を行うとともに、食事が終わ
って会話している利用者がいた場合は、声かけをお願いします。

「正当な理由」については、来店者が有する疾患や障害等によりマスクの着用等が困
難な場合や、窒息や熱中症のリスクが高いとされる子どもであること等が該当します。

Q15 マウスシールドやフェイスシールド着用でもいいですか。

マウスシールドやフェイスシールドは、飛沫が飛ばないようにする効果は限定的とされ
ていますので、より安全とされるマスクの着用を促してください。

参考リンク：

分科会から政府への提言(新型コロナウイルス感染症対策分科会)

<https://www.mhlw.go.jp/content/000687179.pdf>

Q16 手洗いや咳エチケットなどの注意喚起のイラストなどが入ったひな型のようなも
のではないですか。(飲食基準5・6、宿泊基準7・8)

厚生労働省のホームページに、自由に使える、感染症予防関連の啓発資料やイラストが
作成・提供されていますので、ご活用ください。

参考リンク：

国民の皆さまへ(新型コロナウイルス感染症)(厚生労働省HP)

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000121431_00094.html

Q17 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とありますが、それ以外の方法がありますか。(飲食基準7、宿泊基準9)
重量センサーの調整が難しい場合は、乗員制限の案内表示や、床に間隔を示すテープを貼ることなどで乗員制限を行ってください。

Q18 エレベーターの乗員制限の目安はありますか。(飲食基準7、宿泊基準9)
かごの大きさ等により個別に判断するものですが、密にならないようにしてください。

Q19 エレベーターの乗員制限について、商業ビルのテナントで独自の措置を講じられない場合もチェック対象となりますか。(飲食基準7、宿泊基準9)
対象店舗の管理下でない場合はチェック対象ではありません。ただし、一般的な感染防止対策の観点から、ビルの管理者の方に相談し対策を講じることが望ましいです。

【食事・店内利用】

Q20 鍋や串盛りなども小分けで提供しなければいけませんか。また、おかわりの際でも同じですか。(飲食基準11、宿泊基準15)

大皿料理(鍋、串盛り等を含む)については、飛沫、接触感染のリスクを低減させる観点から、「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。」としており、原則は従業員による取り分けをお願いします。利用者に取り分けさせる場合は、取り分け用の箸やトング等の道具や食器をご用意いただき、利用者が道具や食器を共用しないことを徹底してください。おかわりについても同様です。

Q21 焼肉店は一つの網で複数人が焼くことは可能ですか。この場合も従業員が焼き、取り分ける必要があるのですか。

焼肉の場合、取り分けに使うための人数分の箸やトング等の道具や食器をご用意いただき、利用者が同じ道具や食器を共用しないことを徹底してください。

Q22 卓上に個包装の共用品(砂糖やポーションミルクなど)を置いてある場合、どのような対策が必要でしょうか。(飲食基準12、宿泊基準16)

卓上にある個包装の共用品については、多くの利用者の手に触れる恐れがあるため、置くことを避け、提供数を必要最低限にして使い切ることとし、不足する場合に随時提供するよう対応をお願いします。

Q23 共用の物品にはどのようなものがありますか。(飲食基準12、宿泊基準16)

卓上の調味料、紙ナプキン等があります。消毒できないような物品等があれば、設置を避けるか、個別に提供するなどの工夫をお願いします。

Q24 箸やレンゲ、スプーンなどの食器は、同一グループの同一テーブルに、カゴ等に入れてまとめてお出ししてもいいですか。

利用者一人ずつに出すことが好ましいですが、同一グループの同一テーブルの場合は、まとめて提供することも可能です。

まとめて出す場合は、スプーンやフォークなどのセットを一人ずつ袋に入れる等、可能な限り、一人分だけを取れるような工夫をしてください。また、利用者に手指アルコール消毒を徹底していただき、対応してください。

Q25 トイレの中にアルコール消毒液があれば、出入口に設置しなくても良いですか。

(飲食基準18、宿泊基準37)

ドアノブ接触後の消毒が重要であるため、出入口(店舗側)に設置することとしてください。

Q26 和式トイレや障害者トイレには蓋がありません。これらのトイレは使用できないのでしょうか。(飲食基準19、宿泊基準38)

トイレの蓋がない場合でも、使用を不可とする必要はありません。

Q27 パーティションは家族の場合も必要ですか。(飲食基準23・24、宿泊基準24・25)

少人数の家族や、介助者同席の高齢者・乳幼児・障がい者等が一つのテーブルやカウンターにおいて、対面又は隣席での着座を希望する場合については、パーティションの設置は不要です。それ以外の場合は、座席の間隔を十分(1m以上)確保するか、パーティションの設置が必要となります。

Q28 少人数の家族とは何名までですか。(飲食基準23・24、宿泊基準24・25)

特に人数の制限を設けていませんが、会話のために大声を出す必要のない人数の規模を目安としてください。

Q29 家族とはどこまでの範囲ですか。(飲食基準23・24、宿泊基準24・25)

同居の家族など、普段から飲食を共にする関係にある範囲を目安としてください。

ただし、こうした関係性を現場で確認することが難しい場合は、座席に関する項目において、いずれかの対応(最低1m以上の距離を確保する又はアクリル板等で遮蔽する)を取るようお願いいたします。

Q30 テーブルのパーティションの配置方法や要件について教えてください。(飲食基準22～24、宿泊基準23～25)

パーティションの配置方法は、目を覆う程度の高さ以上、机と同じ幅以上、隣接する人と正面と側面を遮蔽することが基本です。具体的な配置は、「認証のポイント」を参考としてください。

Q31 パーティション(仕切り)の材質について制限はありますか。(飲食基準22～24、宿泊基準23～25)

パーティションは、飛沫感染対策として設置を求めています。材質に特別な制限はありませんが、最低限、飛沫を拡散させないための一定の強度、付着した飛沫の定期的な清掃・消毒に耐えられる材質が必要です。

Q32 焼肉店や、テーブル上にガスコンロなどがありパーティションを置くことができない場合、お客様同士の間にパーティションを立てて、机の上には立てない方法でもよいのですか。(飲食基準22～24、宿泊基準23～25)

パーティションは、テーブル上に設置していただくこととしております。ただし、パーティションの形状、材質の選定にあたっては、火気や熱を発する機器から距離をとり、難燃、不燃性の素材のものを選ぶようにしてください。こうしたことを満たすことができない場合は、斜めに座するなど席の配置を工夫し、座席の間隔を最低1m以上離すようにしてください。

参考リンク：

飛沫防止用のシート設置に係るリーフレット(消防庁)

https://www.fdma.go.jp/mission/prevention/items/himatsuboushi_leaflet.pdf

Q33 テーブル間の配置や同一テーブルでの配置は、どのような対策をすればよいですか。(飲食基準22・23、宿泊基準23・24)

飛沫や接触感染のリスクを低減させるための対策です。座席の間隔を十分(1m以上)に確保するか、アクリル板等を設置していただくか、どちらかの対策をとってください。状況に応じて、両方の対策を併せて実施していただくことも可能です。

具体的な方法については、県HPに掲載している「認証のポイント」を参照してください。

参考リンク：

認証のポイント(石川県HP)

https://www.pref.ishikawa.lg.jp/kankou/documents/04_point.pdf

Q34 テーブル間や同一テーブルでの距離確保やパーティション設置は、顔が向き合っていない（背中合わせの）場合も、必要となるのですか。（飲食基準22・23、宿泊基準23・24）

1m以上の間隔を確保するか、確保できない場合はアクリル板等を設置してください。

Q35 アルコールやパーティションを設置するにあたって注意すべき点がありますか。アルコール消毒液の設置は誤って口や目、飲食物に入らないよう設置位置に注意が必要です。

また、アルコール消毒液は引火性、アクリル板は可燃性であることから、火気に十分に注意して配置、使用する必要があります。

参考リンク：

飛沫防止用のシート設置に係るリーフレット（消防庁）

<https://www.fdma.go.jp/mission/prevention/post-7.html>

Q36 アクリル板の設置や、相互に1m以上の距離を確保することが難しい店舗は、どのように感染防止対策を講じたらいいですか。（飲食基準22～24、宿泊基準23～25）来店客の状況に応じて席数を減らすなどして、対策を講じていただくようお願いします。

Q37 アクリル板について、下が開いているタイプやテーブルの横幅より小さいタイプを設置しても問題ないですか。

下が数センチ開いているタイプ（書類を通す程度）でも問題ありません。また、テーブルの横幅に対して、数センチ足りないタイプでも問題ありません。ただし、極端に小さいアクリル板などについては、現地調査で指導の対象となる可能性もあります。

Q38 カウンター越しに対面で接客を行う場合、アクリル板等の設置が必要ですか。

まずは、アクリル板等の設置を検討してください。

上記の取り組みが困難な場合は、料理の提供時も含め、利用者の正面に立たないように注意し、カウンター越しに対面する利用者と従業員との距離を1m以上確保してください。

Q39 フードコートテナントの場合、座席や消毒液の設置を独自に変更できません。どうしたら良いですか。

施設の管理者へ、座席の配置や消毒液の設置等といった感染防止対策の取組を確認してください。

Q40 ビュッフェやサラダバーでの対応について、従業員が取り分ける場合、手袋は着用しなくてもよいのでしょうか。(飲食基準25、宿泊基準26)

従業員については、食事提供の作業に習熟し、継続して衛生的な作業(盛り付け)を行うことが可能と考えています。また、感染防止のために作業前後の手指洗浄・消毒はもちろん、作業中でも必要に応じた手指洗浄・消毒をしていただくことを前提に考えています。このため、従業員の方が料理を取り分ける場合は、手袋の着用を特に求めてはいません。

Q41 ビュッフェやサラダバーでの対応について、大皿に盛った料理に飛沫がかからないように皿にラップやカバーをかけ、利用者に取り分けてもらうという対応でもよいですか。(飲食基準25、宿泊基準26)

大皿にかけたラップやカバーを、何人もの方が触ることにより接触感染のリスクが高まりますので、飛沫がかかることが想定される場合は取り分けた皿やコップごとに、ラップ等で保護してください。

Q42 飲食店を経営しており、宅配代行サービスを利用していますが、デリバリーがある場合の感染防止対策は必要でしょうか。

いわゆる宅配代行サービスを利用している場合であっても、配達員と利用者が接触しないような動線の工夫や食中毒防止の注意書き等、施設側で実施できる項目は実施が必要です。また、それ以外の項目についても、施設内へのウイルスの持ち込みを避け、利用者への感染リスクを低減するため、施設側として可能な範囲で注意を払うことが望ましいです。(例えば、配達員が明らかな風邪症状を示していないか、手指衛生の意識があるか等。)

【従業員の感染症予防】

Q43 従業員はマスクではなく、マウスシールドやフェイスシールドを着用するに代えてもよいですか。(飲食基準26、宿泊基準41)

マウスシールドやフェイスシールドは、飛沫がとばないようにする効果は限定的とされていますので、マスクを着用してください。

Q44 業務開始前の従業員の検温・体調確認の結果の記録は必要ですか。(飲食基準27、宿泊基準42)

業務開始前には必ず検温や体調確認をしていただき、発熱症状等のある従業員は出勤を停止するような対応をとってください。また、確認結果の記録までは求めていません。

Q45 濃厚接触者等と判断された従業員が発生した場合に報告が必要ですか。(飲食基準28、宿泊基準43)

報告の義務はありませんが、保健所に相談のうえ、当該従業員の出勤停止のほか、感染防止のための対策を徹底してください。

Q46 従業員の休憩スペースを設けていないが、設ける必要がありますか。(飲食基準32・33、宿泊基準47・48)

休憩スペースがない場合、当該項目は対象外(該当しない)になります。

Q47 従業員のユニフォームは、業務終了後に毎回洗濯やクリーニングをする必要がありますか。(飲食基準34、宿泊基準50)

業務終了後に毎回洗濯することには限っていません。これまでどおり、定期的な選択をしてください。

Q48 次亜塩素酸水でユニフォーム(ブレザーやズボン)を除菌していますが、洗濯方法はその対応でよいですか。(飲食基準34、宿泊基準50)

洗濯の方法については、具体的には求めています。通常考えられる衛生的な方法により、実施してください。

【施設・設備衛生管理の徹底】

Q49 建築物衛生法(建築物における衛生的環境の確保に関する法律)の対象施設とは何ですか。また、空気環境の調整に関する基準を満たしているかが分かりません。(飲食基準39、宿泊基準55)

商業店舗や映画館、旅館・ホテル等のうち、建築物衛生法で定める用途に使用される延べ面積が、3000平方メートル以上の建築物等が該当します。

例えば、商業モールのテナント店舗では、1店舗あたりの面積は小さくても、建築物全体として建築物衛生法の規制を受ける場合は、対象施設となります。建築物衛生法の規制を受けるか及び基準を満たしているかは、まず建築物全体の管理者等に確認してください。

Q50 店に設置されている機械換気設備により必要換気量が確保できているか確認したいのですが、どのような確認方法がありますか。（飲食基準39・40、宿泊基準55・56）

(1) 店舗が特定建築物内にある場合

- ・店舗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（建築物環境衛生管理技術者）等に確認してください。

(2) 建築物衛生法の対象外の場合

- ・店舗内の機械換気設備又は換気機能を持つ冷暖房設備の換気量を設置製品の説明書・仕様書やメーカーのホームページなどで確認してください。
- ・対象店舗がテナント等のため申請者が把握していない場合は、建物の管理者等に確認してください。

参考リンク：

「換気の悪い密閉空間」を改善するための換気の方法

<https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/000618969.pdf>

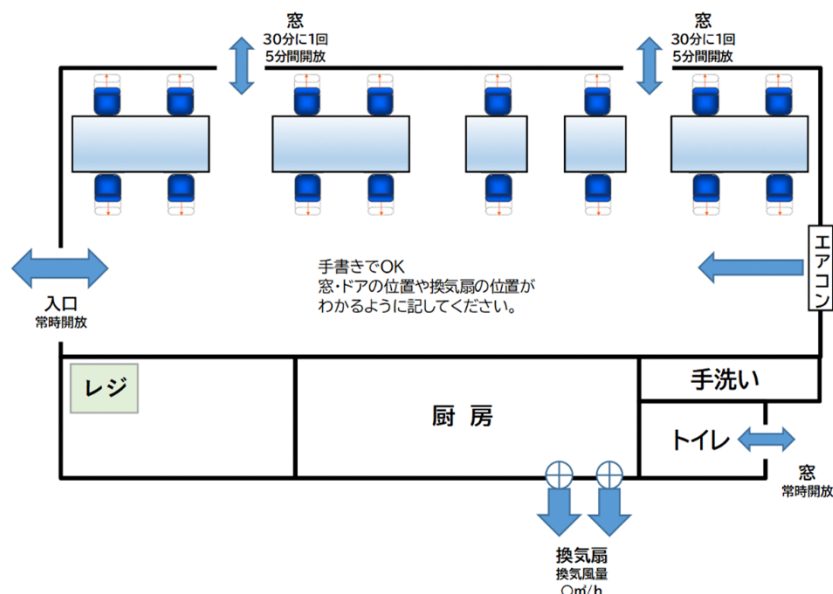
Q51 CO2センサーを購入する必要がありますか。（アピール項目A1）

アピール項目としていますので、各事業者に購入を求めるものではありません。

Q52 アピール項目A2「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」とは、どのような図示が必要ですか。（アピール項目A2）

給気場所や排気場所の空気の流れや換気回数（換気能力）が記載された図が必要です。事業者で作成した簡易な施設の図で差し支えありません。飲食店であれば、以下の例示を参考にして作成してください。

なお、図を作成することが目的ではなく、作成した図を用いて換気の管理に活用することが重要です。



【チェックリストの作成・公表】

Q53 チェックリスト（シート）はどのように作成したらよいでしょうか。（飲食基準41、宿泊基準57）

県のホームページに毎日のチェックシートを公開していますので、ご参照ください。認証基準の項目ごとの対策実施状況を日ごとに記録する様式となっています。

また、認証基準の項目を網羅して、店舗/施設独自に様式を作成されてもかまいません。わかりやすいように作成し、記録してください。

Q54 チェックリスト（シート）の公表は、どのような方法によりますか。（飲食基準41、宿泊基準57）

利用者から見てわかりやすいよう、施設内での掲示をお願いします。

Q55 チェックリスト（シート）への記録は、いつから始めたらよいですか。（飲食基準41、宿泊基準57）

現地調査の際に確認させていただきますので、認証を申請した日から記録を始めてください。

なお、ひな形は県HPに掲載しておりますので、必要に応じてご利用ください。

参考リンク：

毎日のチェックシート（石川県HP）

<https://www.pref.ishikawa.lg.jp/kankou/ninshou.html>

【感染症発生に備えた対処方針】

Q56 認証を受けた施設で感染が判明した場合、どのように対応したらよいですか。

保健所の指示・調査等に誠実かつ積極的に対応・協力して、感染拡大防止対策を講じてください。（飲食基準42・44、宿泊基準61・63）

なお、感染防止対策を怠ったことにより感染者が発生した場合には、認証の辞退を申し出てください。

Q57 「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」とはどういうことですか。（飲食基準42・44、宿泊基準61・63）

店舗内で感染者が発生した場合、いち早く濃厚接触者を特定し連絡できるようにすることが、感染拡大を防止するうえでは非常に重要です。このため、感染者と濃厚接触した可能性のある者を把握できていないなど感染経路の追跡が困難な場合には、感染の可能性のある営業日など、まん延の防止に必要な範囲で、事業者が情報を公表することとしています。

Q58 「国が提供する濃厚接触通知アプリの利用をルール化ないし推奨する」とは、どういうことですか。(飲食基準45、宿泊基準64)

例えば、従業員向けに活用を呼び掛けたり、来店者向けに卓上ポップや掲示するなどによりPRすることが考えられます。

参考リンク：

新型コロナウイルス接触確認アプリ(COCoA)(厚生労働省)

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/cocoa_00138.html

Q59 「他の方法(利用した代表者の氏名、連絡先等のリストを最低1か月間管理する等)により、感染リスクの早期把握の仕組みを導入する。」とはどういうことですか。

(飲食基準45、宿泊基準64)

店舗内で感染者が発生した場合、いち早く濃厚接触者を特定し連絡できるようにすることが、感染拡大を防止するうえでは非常に重要です。そのために来店者を特定し、連絡できるようにすることが必要です。

例えば、来店者名簿を準備して記入してもらったり、テーブルにお願い文書とともに記入用紙を配置して、会計時に利用者に提出してもらい、名刺をお預かりし、来店日時や利用した座席、退店時間を記録するなどの方法が考えられます。

Q60 来店者名簿を作成する場合、記載内容は名前と電話番号だけでもよいですか。(飲食基準45、宿泊基準64)

認証施設で入店した日時が特定できれば、お名前(苗字だけでも可)と電話番号のみで差支えありません。

【その他】

Q61 感染対策責任者とは、どのようなものですか。

店舗での感染対策における責任者であり、資格を有している必要はありませんが、責任者として、感染対策の徹底に努めてください。

Q62 1人の者が、複数店舗の責任者になってもよいのですか。

店舗ごとの感染対策が徹底できるのであれば、1人の方が複数店舗の責任者になっても構いません。