

沖縄県 感染防止対策に係る基準 Q&A付き(飲食店)

巡回確認者: _____ 確認日: _____

店名: _____ シーサステッカー掲示: 有(店頭・それ以外)・無

電話番号: _____ 感染対策責任者名: _____ 店舗対応者: _____

確認後「レ」を記入

店舗内の衛生管理		
1	ドアや窓の常時開放や、30分に1回、5分程度、2方向の窓を全開(窓が一つしかない場合は、ドアを開ける)にする、または換気設備により、店内の換気を十分に行っている。(CO ₂ 濃度1,000ppm以下。) ※一般的なエアコンは換気設備にはあたりません	
	関連質問	回答
1-1	換気の基準(1,000ppm以下)とは、どの程度か。	内閣官房調査研究報告では、700ppmくらいまでは、「比較的空気は良い」と感じられる。1,000ppmを越えると、「この部屋は空気が悪いな」と感じ始める。会議室等では、窓と廊下を少し開けて換気を続けると、16人いても500ppmという非常に低濃度で安定する。と記載されております。 →そのため、基本的な換気対策を講じていれば1,000ppmはこえないと想定されます。
1-2	CO ₂ センサーは各店舗で購入する必要があるのか。	各事業者に購入を求めるものではありません。
1-3	換気機能付きのエアコンを購入したが、それでもだめなのか。	エアコンの説明書等に換気機能付きと記載されていれば、換気設備とみなします。
1-4	建築物衛生法の対象施設の対応について	建築物における衛生的環境の確保に関する法律(建築物衛生法(通称:ビル管法))の対象施設については、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ことが要件となります。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は、建物の管理者にご確認ください。 ※建築物衛生法の対象施設は、延べ面積3,000㎡以上の興行場、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
2	手指消毒用の設備を設置しており、入店時に手指消毒を実施するようお客様に声かけし、飲食中以外のマスク着用について、声かけや掲示などで促している。	
3	入店時に検温を実施している。	
	関連質問	回答
3-1	入店時の検温は、お客様に各自でお願いしているが、必ず店員が実施する必要があるのか。	必ず店員が実施する必要はないが、熱がないかどうかの確認は行うようになしてください。

4	軽度であっても発熱や風邪症状、嘔吐・下痢等の症状がある方の入店をお断りしている。		
	関連質問	回答	
4-1	それぞれの内容を印刷した紙等を掲示することでも対応可能か。	お見込みの通り。	
4-2	発熱とは何度以上か。	平熱より1度以上高い場合を目安としてください。	
5	お客様がよく触れる場所や器具(トイレ、ドアノブ、タッチパネル、エレベーターのボタン等)を定期的に清掃・消毒している。		
6	お客様が入れ替わるタイミングで、座席やテーブル、共用の物品等を清掃・消毒している。(カラオケ設置店は、マイクの使用ごとに消毒を行っている)		
	関連質問	回答	
6-1	共用の物品等とはどのようなものか。	卓上の調味料、紙ナプキン等が含まれます。 ※消毒できない物品等があれば、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。	
7	感染対策の責任者を設置している。		
	関連質問	回答	
7-1	感染対策の責任者とは、どのようなものか。	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、意識して感染対策の情報収集や実施に努めてください。	
7-2	1人の者が、複数店舗の責任者になってもよいのか。	お見込みの通り。	

従業員等の安全衛生管理		
1	マスクを常に正しく着用しており、お客様がマスクを着用していないときは、フェイスシールドも着用するか、お客様の正面に立たないように注意し、対人距離を確保している。	
2	レジでの対面接客時に、アクリル板などのパーティションで遮蔽するか、フェイスシールドを着用している。現金等の受け渡し後には手指消毒を行っている。	
	関連質問	回答
2-1	会計はレジを使用せずに、お客様の席で行っている。その際もフェイスシールドを着用する必要があるか。	マスクとあわせて、フェイスシールドも着用するか、お客様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。
3	出勤前に従業員の検温及び体調確認をし、出勤前や勤務中に軽度であっても発熱や風邪症状、嘔吐・下痢等の症状を認める従業員は速やかに休ませている。	
4	従業員の控え室は換気し、一度に休憩する人数を減らし、対面での食事を避けている。	
	関連質問	回答
4-1	従業員の控え室を設けていないが、設ける必要があるのか。	控え室がない場合は、当該項目は対象外となります。
5	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している。	
	関連質問	回答
5-1	ユニフォームは毎日洗濯する必要があるのか。	利用により、汚染のリスクがある場合は洗濯してください。

お客様の安全		
1	順番待ちのときは、来店者同士の対人距離を確保するための誘導(足元表示や声掛け等)などを行っている。	
2	2時間程度を目安として長時間滞在しないようお客様に声かけしている。	
3	お客様同士のお酌、回し飲み、長時間の飲酒は避けるよう、掲示等により注意を促している。	
4	お客様間、及び、他のグループとの間をアクリル板(目を覆う程度の高さ以上のものを目安)などで遮蔽するか、座席の間隔を1m以上確保している。(※同居家族等や介助を必要とするお客様の利用時は除く)	
	関連質問	回答
4-1	焼肉店等では、パーティションを設置することができないが、どのように対応するか。	斜めに座るなど席の配置を工夫し、1m以上の距離を確保するよう工夫をお願いします。
4-2	アクリル板の <u>高さの基準</u> を示してほしい。	アクリル板等の高さは、目を覆う程度の高さ以上のものを目安としてください。
4-3	アクリル板の <u>設置方法の基準</u> を示してほしい。隣同士もアクリル板等で遮蔽する必要があるのか。	アクリル板については、 <u>同一テーブル上の正面及び隣席との間、並びに他のテーブルの間に設置するか、座席の間隔(1m以上)を十分に確保することが必要となります。</u>
4-4	背面同士もアクリル板の設置や、1m以上距離をとる必要があるのか。	他のテーブルとの間にアクリル板を設置するか、座席の間隔(1m以上)を十分に確保することが必要となります。
4-5	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いか。	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。
4-6	紫外線殺菌装置を設置しているが、座席の間隔を確保する必要があるのか。	座席の間隔を確保することは、飛沫による感染を防ぐ目的がありますので、間隔の確保をお願いします。
4-7	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いるが問題ないか。	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ございます。
5	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ようお願いしている。	
ビュッフェスタイルの場合は、下記項目についても満たすこと		
1	ビュッフェやサラダバー及びドリンクバーは、利用者の飛沫がかからないよう食品・ドリンクを保護する(カバーを設置するか従業員があらかじめ、またはその場で小分けする。客席と料理を提供する空間が近い場合は適度にアクリル板等の仕切りを設けるなど)。トング等は頻繁に消毒もしくは交換する、または手袋の着用を促す。	