

飲食店の感染対策の認証制度について

～コロナとのつきあい方滋賀プラン～

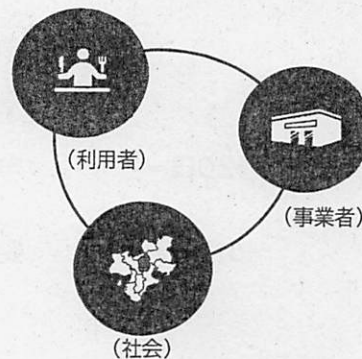
1 名称

みんなで作る滋賀県安心・安全店舗認証制度

2 目的・理念

～ 認証制度を通じた事業者・利用者（県民）・社会の三方よし～

- 持続可能な事業の継続ができるよう、県として事業者の感染対策を確認、認証する。
- 利用者（県民）は、各自が基本的な感染対策を実施しつつ、認証を受けた飲食店を安心して利用する。
- できる限り感染の拡大を抑えつつ、会食を通じた人とのつながりの確保につなげる。（社会）
- 事業者を応援する仕組みとして取り組むものであり、感染対策についての取り締まりを目的とするものではない。



3 認証の仕組み

- ① 県から事業者に対応いただきたい感染対策のチェックリスト（別添）を作成し、事業者の皆様に提示。
- ② 対応いただいた事業者から申請をいただいたうえで現地を確認・認証。
- ③ 認定証（シール）を交付し、店舗名をHP等で公表。
- ④ 利用者から認証店舗から対策ができていない旨の連絡があれば、再度現地確認を行うなど、県、事業者、県民が一体となって安全・安心な感染対策の維持に取り組む。



認証の対象

- 飲食店（食品衛生法第52条第1項に規定する許可を受けた事業者であって、専ら集客を目的として営んでいる事業者）

現地確認の体制

- 早急に仕組みを稼働させるためにも、当面、本庁他部局および地域防災危機管理監を筆頭にした地域の職員とも協力をし、対応をしていく。
- 長期的な対応を見据え、業務委託を行いたい。（4月補正予算計上）

県民・事業者からの連絡

- 事業者からの申請や県民からの認証店舗における対策の不徹底の連絡については、滋賀県新型コロナ対策相談コールセンターを活用。

4 当面の予定（案）

認証制度導入に向けてのスケジュール（案）

| 日 程 | 内 容 |
|--------------------|----------------------------------|
| 4月26日 (知事定例会見) | 認証制度の概要の公表(認証の仕組み、周知方法など) |
| 4月26日 (知事定例会見後) | 県庁周辺の飲食店に対し制度の周知活動 (マスコミオープン) |
| ↓ | 申請案内準備(申請様式作成、県ホームページ等) |
| | 制度の周知(チェックリストも配布) |
| 5月6日 | 県ホームページに申請案内掲載、相談コールセンター開設 |
| 5月10日～ | 申請受付開始(大津市内)、日程調整のうえ、現地確認・認証 |
| ↓ | 制度の周知(チェックリストも配布) |
| | 啓発・現地確認を行う職員の研修実施 |
| 5月20日～ | 申請受付開始(大津市以外)、日程調整のうえ、現地確認・認証 |
| ～6月4日 | 委託契約締結後、順次、受託者に現地確認・認証業務等引き継ぎ |

感染症予防対策にかかる基準（飲食業）チェックリスト

1. 適切な対策の持続的実施

- 店内の感染対策を指導および確認する担当者を2名以上定めている。
1名で経営している場合、経営者を主担当者として定めている。

主担当者：

副担当者：

- すべての従業員へ下記感染対策に関して説明し、実践できていることを確認している。
※1人で経営している場合は不要。

従業員への説明を

月

日に終了

- 店内の対策確認および各従業員の対策確認を定期的に行っている。

担当者による対策確認の頻度 店内

回/週

各従業員

回/週

2. 来店者の感染症予防

- 入店時にアルコールによる手指消毒を実施していることを従業員が確認している。
- 会話時はマスク着用いただくことを、掲示により案内している。
- 来店者に対し、咳などの風邪症状がある場合には、利用しないよう掲示等で案内している。
- 全ての座席の対面距離およびテーブル間を1m以上確保している。確保できない場合は、パーティション（目を覆う程度の高さ以上のものを目安）を設置するなどによる飛沫予防を行っている。

※少人数の家族、乳幼児、介助者が必要な方が利用される場合はこの限りではない。

座席の対面距離： _____ m

- 待合室などでは、マスク着用と併せて、店舗内で対面距離を1m以上確保できるように工夫している。確保できない場合は、入場制限を行っている。
- 「もしサポ滋賀」のQRコードの読み取りをお願いしている。

3. 従業員の感染症予防

- 常にマスクを着用している。
- 業務開始前に検温・体調確認を行い、記録している。
- 発熱や軽度であっても風邪症状、嘔吐、下痢などの症状がある場合には、出勤をしないことを周知し、出勤している場合は直ちに帰宅することを指示している。
- 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ている。
- 休憩スペースでは換気を行い、共用する物品は定期的に消毒している。
- 従業員には就業時間以外にも、「3密環境を避けること」、「家族以外と会話時のマスク着用」および「手洗いなどの基本的な対策」が必要なことを説明し、実践させている。

4. 施設・設備の衛生管理の徹底

- 常時換気（機械または2方向の窓の開放。窓が一つしかない場合は、ドアをあける等。全開ではなくても可。）、または30分に1回以上の頻度で5分程度、2方向の窓を全開（窓が一つしかない場合は、ドアを開ける等）にするなどして十分な換気を行っている。
（※店舗が入っている施設が、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）の対象施設にあたる場合は、施設管理者等に問い合わせの上、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かを確認すること。）
- 1時間に1回程度、出入り口や券売機、トイレのドアノブなど利用者・従業員が触れるところを消毒している。
- 来店者の入れ替え時にテーブル、卓上の共用調味料や注文用のタッチパネルなどの共用物品を消毒している。
- 大皿料理の提供をさけている。大皿で提供する場合は、取り箸や小皿をつけている。
- 共通のタオルを禁止し、ペーパータオルを設置するか、または個人のタオル等の使用を促している。
- 喫煙スペースでは、密にならないようにし、会話を控えることを案内している。

喫煙スペース あり・なし 利用人数上限 人

会話を控えることおよび利用人数の案内方法 口頭説明・掲示・その他
- 本認証シールを、店舗外から確認できるように掲示することができる。また、チェックリストを店内等、来店者が確認できる場所に掲示することができる。