

## 認証基準に関する Q&amp;A

番号	分類	質問	回答	備考
1	要請等	「…要請する」「…注意喚起を行う」とされている内容に関し、それぞれの内容を印刷した紙等を店舗に備え付け、要点を口頭で伝えることでの対応は可ですか？	要請等の内容を印刷したものを店舗の利用者に見える位置に備え付けることにより、「…要請する」、「…注意喚起を行う」こととして頂いて結構です。	
2	呼びかけ	「入店時に従業員が来店者に呼びかけ」とあります。従業員が2名しかいないのですが、入口に1名常時いて、呼びかけをしなければならないのでしょうか。	従業員による直接の呼びかけが難しい場合は、アナウンスを流すなどの対応が考えられます。	
3		入店を断る際の発熱は何度でしょうか。	37.5℃以上、又は平熱より1℃以上高い体温を目安とします。	
4	マスク	飲食時以外のマスクの着用を求める項目がありますが、マスク着用が難しい場合や小さな子供の場合はどうすればいいですか。	マスクの着用が難しい場合であっても、タオル等で口元を覆い、飛沫が飛ばないように促すことが望ましいと考えます。 なお、乳幼児（小学校に上がる前の年齢）のマスクの着用には注意が必要です。息苦しさや体調不良を訴えることや、自分で外すことが困難であることから、窒息や熱中症のリスクが高まるため、2歳未満の方については、着用は推奨されません。 2歳以上の場合でも、マスクを着用する場合は、保護者や周りの大人が子どもの体調に十分注意した上で着用する必要があります。 本人の調子が悪かったり、持続的なマスクの着用が難しかったりする場合は、無理して着用させる必要はありません。	
5		飲食時以外のマスク着用について、来店者に対し周知するとされていますが、どのように行う必要がありますか。	店舗入口では掲示等を行い、マスクの着用を促してください。また、飲食時以外のマスク着用を促すために、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、マスクをせずに会話している利用者がいた場合は、対人距離を確保した上で、お声かけをお願いします。	

6		テーブルの配置等は具体的にどのように対応すればいいでしょうか。	別紙「テーブルの配置等 例示」を御参照ください。	
7		同一テーブル上のパーティション等の配置について、家族の場合も必要ですか？	少人数の同居家族や、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、対面での着座を希望する場合については、対人距離の確保やパーティション等の設置は不要です。それ以外の場合は、対人距離の確保やパーティション等の設置が必要となります。なお、パーティションを設置する際には、空気の流れを阻害しないようにご注意ください。	R4.10.1 一部追記
8	テーブル間等の配置	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間の対人距離の確保は、背中合わせの場合でも必要でしょうか。	各店舗における必要換気量を確保することが前提ではありますが、「背中合わせ」の場合であれば、テーブル間の対人距離が1 m未満でも構いません。	
9		座席の間隔を1 m以上確保とありますが、計測をする基準を教えてください。	飛沫感染の元となる口と口の間で距離を計測します。従いまして、座席に座っていることを想定し、座席の中心と中心の間隔が1 m以上となるように計測をお願いします。	
10		パーティション等の高さについて、目を覆う程度の高さを目安とありますが、店主の身長が基準でよろしいでしょうか。	一般的な成人男性の平均身長である170cm程度の方が、着座の状態、目を覆う程度の高さを目安と考えています。	

11	テーブル間等の配置	<p>小規模店舗の場合、テーブル間の配置や座間の確保の対応が難しいです。どのように対応すればいいでしょうか。</p>	<p>小規模店舗であっても、適切な感染症対策を行っていただく必要があります。座席の間隔の確保が難しい場合は、パーティション等の設置により対応してください。</p>	
12	テーブル間等の配置	<p>カウンター越しの対面接客について、パーティション等は必要でしょうか。 また、料理を提供するため、パーティションの下部に隙間があっても問題ないでしょうか。</p>	<p>カウンター越しに利用者と従業員の対人距離が確保（1m）できない場合や、食品や調理器具等に利用者の飛沫がかかる可能性がある場合は、パーティション等の設置が必要です。 また、料理を提供するため、パーティションの下部に隙間がある場合でも、食品や調理器具等に飛沫がかからない形状であれば、問題ないと考えます。</p>	
13	密集を避ける対策	<p>「滞在時間の制限や予約制などにより、同時に多数の人が集まらないようにする」とありますが、うどん店など、短時間かつ予約制をとっていない店舗はどのように対応すればいいでしょうか。</p>	<p>セルフ形式のうどん店など、短時間かつ予約制をとっていない店舗については、座席数を減らすなど、各店舗の状況に応じ、密集しないような対策を講じるようお願いします。</p>	

14		<p>大皿料理への対応について、料理を個別に提供する、または従業員が取り分ける、とありますが、鍋や串盛りなども小分けに提供しなければなりませんか？特に鍋に関してはどうしたらいいですか？</p>	<p>飛沫・接触感染リスクを低減させる観点から、料理を個々に提供することを求めているものです。鍋に関しては、例えば、従業員の方による取り分け等が考えられます。</p>	
15	料理の提供	<p>大皿料理の提供に関して、取り分け時のマスクの着用を徹底した上で、人数分以上の取り皿と取り箸を準備する対応でよろしいでしょうか。</p>	<p>大皿料理に関する項目については、飛沫・接触感染リスクを低減させる観点から、料理の個別提供又は従業員による取り分けが最も望ましいものと考えますが、それらの対応が困難な場合は、飲食時以外のマスクの着用及び取り箸等を共有しないことを徹底した上で、人数分の取り皿と取り箸等を準備する対応で問題ありません。</p> <p>なお、その場合はお客様に対して、直箸をせず、取り箸等を共有しないようお声掛けをお願いします。共有とする場合は、手指の消毒を徹底するか、頻繁に消毒又は交換をするか、店舗の用意する使い捨て手袋の着用を促してください。なお、使い捨て手袋を使用する際は、使用後の手袋を適切に廃棄し、使い回しをしないよう、ご注意ください。</p>	R4.10.1 一部追記
16	従業員	<p>従業員の感染症予防について、「適切なマスクの正しい着用を徹底する。」とあるが、具体的には、どう考えればよいか。</p>	<p>厚生労働省のHP「マスクの着用」において、次の場面であれば、屋内であってもマスクの着用の必要はないとされています。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・他者と身体的距離（2 m以上を目安）が確保できて会話をほとんど行わない場合</li> <li>・会話を行うが他者と身体的距離が確保できており、かつ十分な換気など感染防止対策を講じている場合</li> </ul> <p><a href="https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/dengue_fever_qa_00001.html#Q4-6">https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/dengue_fever_qa_00001.html#Q4-6</a></p> <p>従って、現時点においては、厨房において上記の場面に該当する際は、マスクを外しても問題ありません（認証店として、十分な換気など感染防止対策を講じていることを前提とします）。</p> <p>なお、接客については、会話の必要性が高く、かつ身体的距離を確保しての業務は困難であると考えため、接客に従事する従業員は、常にマスクが必要であり、調理と接客を兼務する従業員も、接客時にはマスクが必要です。</p>	R4.10.1 一部追記

17		<p>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。</p>	<p>商業店舗や旅館等のうち、建築物衛生法で定める用途に使用される延べ面積が、3,000㎡以上の建築物等が該当します。</p> <p>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。</p>	
18	換気	<p>換気設備により必要換気量（一人あたり毎時 30 ㎡）を確保するとありますが、実際の確認方法にはどのようなものがありますか？</p>	<p>（建築物衛生法の対象施設の場合）</p> <p>「定期点検結果簿」、「建築物の完成図書」、「維持管理に関する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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>※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。</p> <p>（建築物衛生法の対象外施設の場合）</p> <p>施設内の空調・換気設備の換気量をご確認ください。</p> <p>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をお願いします。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。</p> <p>※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。</p> <p>（参考）必要換気量確保のために人数制限する場合の算定</p> <p>例えば、500 ㎡/時の換気設備がある場合の上限人数は、<math>500 \text{ ㎡/時} \div 30 \text{ ㎡/人} \cdot \text{時} = 16</math>名となります。</p>	

19	換気	窓の開放による換気について、「30分に1回、5分程度、2方向の窓を全開」とありますが、十分な換気ができたか不明です。換気の目安を確認する方法はあるのでしょうか。	建築物衛生法の建築物環境衛生管理基準を参考に、二酸化炭素濃度測定器等を使用し、二酸化炭素の含有率が1,000ppm 以下であれば必要換気量を満たしていると判断します。
20		窓の開放による換気を行う際、窓がない店舗については、どのように対応すればいいのでしょうか。	窓がない店舗については、ドアを開けて、機器等により空気の入替えを行うようお願いします。併せて、厨房等において換気設備がある場合は、常時換気を行うことで、より効果的に換気が行えると考えます。
21	清拭	市販の界面活性剤含有の洗浄剤とはどのようなものなのでしょうか。	厚生労働省のHPにおいて、新型コロナウイルスに対して有効と判断された界面活性剤が列挙されています。詳細につきましては、以下のページをご確認ください。 <a href="https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/syoudoku_00001.html">https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/syoudoku_00001.html</a>
22	チェックリスト	「チェックリストの作成、公表」について、小規模店舗であっても行う必要がありますか。	チェックリスト作成、公表を行う趣旨は、従業員の方が定期的に感染症予防策を行うとともに、お客様に対して、十分な取組みをしていることを周知することが目的です。従って、小規模店舗であっても、チェックリストの作成、公表を行う必要があります。
23		「チェックリストの作成、公表」について、公表は施設内での掲示でもよろしいのでしょうか。	施設内への掲示で結構です。チェックリストの様式のひな型については、認証制度HPで公開しています。
24	その他	手洗い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ありますか。	厚生労働省、内閣官房HPにて、感染症予防関連の啓発資料やイラスト（ピクトグラム）が作成・提供されておりますので、ご活用下さい。 厚生労働省： <a href="https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000121431_00094.html">https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000121431_00094.html</a> 内閣官房： <a href="https://corona.go.jp/proposal/">https://corona.go.jp/proposal/</a> また、県のHPにおいても啓発資料を掲載しております。