

かがわ安心飲食店認証基準の新旧対照表(変更のあった部分のみ抜粋)

	かがわ安心飲食店認証基準(改定後)	かがわ安心飲食店認証基準(改定前)	備考
	1. 来店者への感染予防	1. 来店者への感染予防	
	(1) 入店・注文・支払	(1) 入店・注文・支払	
3	(レジでの感染予防対策) <input type="checkbox"/> レジ等での支払い時に感染対策を行っている。 (支払い時の感染対策の具体的な方法) <input type="checkbox"/> キャッシュレス決済の導入 <input type="checkbox"/> コイントレイを介した金銭の受け渡し(受付ごとに消毒を実施) <input type="checkbox"/> その他( )	(レジでの感染予防対策) <input type="checkbox"/> レジ等での対面接客時に、 <del>アクリル板、透明ビニールカーテン、パーティションなどで遮蔽するほか</del> 、支払い時に感染対策を行っている。 (支払い時の感染対策の具体的な方法) <input type="checkbox"/> キャッシュレス決済の導入 <input type="checkbox"/> コイントレイを介した金銭の受け渡し(受付ごとに消毒を実施) <input type="checkbox"/> その他( )	
	(2) 食事・店内利用	(2) 食事・店内利用	
8	(異なるグループ間のテーブルの配置) <input type="checkbox"/> 異なるグループ間の対人距離の確保を行っている。 (具体的な方法) <input type="checkbox"/> グループごとの個室で対応している。 [次のいずれかを満たしていること] <input type="checkbox"/> グループ間が、相互に対人距離を1m以上確保できるように配置している。 <input type="checkbox"/> テーブル間をパーティション等(目を覆う程度の高さ以上のものを目安)で遮蔽している。	(異なるグループ間のテーブルの配置) <input type="checkbox"/> 異なるグループ間の対人距離の確保を行っている。 (具体的な方法) <input type="checkbox"/> グループごとの個室で対応している。 [次のいずれかを満たしていること] <input type="checkbox"/> グループ間が、相互に対人距離を1m以上確保できるように配置している。 <input type="checkbox"/> テーブル間を <del>アクリル板、透明ビニールカーテン、パーティション等</del> (目を覆う程度の高さ以上のものを目安)で遮蔽している。	
14	(ビュッフェスタイル(セルフ形式)への対応) <input type="checkbox"/> ビュッフェスタイル(セルフ形式)での提供をしている。 <input type="checkbox"/> ビュッフェスタイル(セルフ形式)での提供はしていない。 ※「ビュッフェスタイル(セルフ形式)での提供をしている」と回答した方は、次の項目もチェックしてください。 <input type="checkbox"/> ビュッフェスタイル(セルフ形式)での提供において対策を行っている。 (具体的な方法) [次のいずれかを満たしていること] <input type="checkbox"/> 利用者の取り分け時の対策(※)を徹底している。 <input type="checkbox"/> 小皿に盛って提供している。 <input type="checkbox"/> 従業員が取り分けしている ※利用者の取り分け時の対策として以下の全てを実施していること。 ◎一回の料理取り分けごとに新たな小皿を使用する。 ◎飛沫がかからないようにカバーを設置するなど食品・ドリンクを保護する。 ◎取り分け時はマスクを着用する。 ◎取り分け用のトンゴや箸を共有としない。共有とする場合は、 <b>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す。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、使い回しを行わないようにする。</b>	(ビュッフェスタイル(セルフ形式)への対応) <input type="checkbox"/> ビュッフェスタイル(セルフ形式)での提供をしている。 <input type="checkbox"/> ビュッフェスタイル(セルフ形式)での提供はしていない。 ※「ビュッフェスタイル(セルフ形式)での提供をしている」と回答した方は、次の項目もチェックしてください。 <input type="checkbox"/> ビュッフェスタイル(セルフ形式)での提供において対策を行っている。 (具体的な方法) [次のいずれかを満たしていること] <input type="checkbox"/> 利用者の取り分け時の対策(※)を徹底している。 <input type="checkbox"/> 小皿に盛って提供している。 <input type="checkbox"/> 従業員が取り分けしている ※利用者の取り分け時の対策として以下の全てを実施していること。 ◎一回の料理取り分けごとに新たな小皿を使用する。 ◎飛沫がかからないようにカバーを設置するなど食品・ドリンクを保護する。 ◎取り分け時はマスクを着用する。 ◎取り分け用のトンゴや箸を共有としない。共有とする場合は、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す。	
19	(トイレの使用方法) <input type="checkbox"/> 以下のような注意喚起を行っている。 ◎トイレ使用後は、手洗いや手指消毒を実施する。	(トイレの使用方法) <input type="checkbox"/> 以下のような注意喚起を <b>全て</b> 行っている。 ◎ <del>トイレの蓋がある場合は、蓋を閉めて汚物を流す。</del> ◎トイレ使用後は、手洗いや手指消毒を実施する。	
	2. 従業員の感染症予防	2. 従業員の感染症予防	
21	(マスクの着用等) <input type="checkbox"/> 次の事項を遵守している。 ◎ <b>適切なマスクの正しい着用</b> を徹底する。 ◎大声での会話を避ける。 ◎ユニフォームを当日業務終了後など定期的に洗濯をする。 ※ <b>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。</b>	(マスクの着用等) <input type="checkbox"/> 次の事項を遵守している。 ◎ <b>常にマスクを着用し、咳エチケット</b> を徹底する。 ◎大声での会話を避ける。 ◎ユニフォームを当日業務終了後など定期的に洗濯をする。	
22	(検温・体調確認) <input type="checkbox"/> 業務開始前に検温・体調確認を行い、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・下痢等の症状がある場合には、 <b>出勤しないよう呼びかける。</b>	(検温・体調確認) <input type="checkbox"/> 業務開始前に検温・体調確認を行い、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・下痢等の症状がある場合には、 <b>出勤を停止させている。</b>	
23	(就業制限) <input type="checkbox"/> 感染した、もしくは感染疑いのある従業員が <b>出勤しないよう徹底する。</b>	(就業制限) <input type="checkbox"/> 感染した、もしくは感染疑いのある従業員、 <b>濃厚接触者として判断された従業員の就業を禁止している。</b>	

	かがわ安心飲食店認証基準案(改定後)	かがわ安心飲食店認証基準(改定前)	備考
	3. 施設・設備の衛生管理の徹底	3. 施設・設備の衛生管理の徹底	
28	(湿度) □ 湿度40%以上70%以下を目安として、適度に加湿する。	(湿度) □ 湿度40%以上を目安として、適度に加湿する。	
30	(定期的な清拭消毒) □ 他人と共用する物品や複数の人の手が触れる場所を、利用者の入替時など定期的に清拭消毒している。 <飲食業で他人と共用し接触が多い部位> 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、洗浄レバー、コイントレイ、券売機、エレベーターのボタン、パーティションなど (具体的な消毒方法) □ 消毒用エタノール □ 次亜塩素酸ナトリウム □ 界面活性剤含有の洗浄剤 □ その他( )	(定期的な清拭消毒) □ 他人と共用する物品や複数の人の手が触れる場所を、利用者の入替時など定期的に清拭消毒している。 <飲食業で他人と共用し接触が多い部位> 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、洗浄レバー、コイントレイ、券売機、エレベーターのボタン、 <del>亚克力板、透明ビニールカーテン</del> 、パーティションなど (具体的な消毒方法) □ 消毒用エタノール □ 次亜塩素酸ナトリウム □ 界面活性剤含有の洗浄剤 □ その他( )	
	5. 感染者発生に備えた対処方針		
33	(従業員又は利用者の感染が判明した場合の対応) □ 施設の従業員又は利用者の感染が判明した場合、以下の対応を行う。 ◎保健所の指示・調査等がなされた際は、必要な対応・協力を行う。 ◎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。	(従業員の感染が判明した場合、 <del>感染者が当該施設を利用したことが判明した場合</del> の対応) □ 従業員の感染が判明した場合又は <del>感染者が当該施設を利用したことが判明した場合</del> 、以下の対応を行う。 ◎保健所の指示・調査等に誠実かつ積極的に対応・協力し、感染拡大を防止する対策を講じる。 ◎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。	
34	(従業員への周知) □ 感染疑い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ことなど、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。	(従業員への周知) □ <del>従業員に対し、感染の疑いがある場合は検査結果が判明するまで出勤を控えることなど、感染拡大を防止する上で適切な行動を徹底するための周知を行う。</del>	