

第三者認証基準のよくある質問（FAQ）

《入店・支払い時等》

Q 1 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良いですか。

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、厚生労働省ホームページ、経済産業省ホームページに基づき、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。

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>

Q 2 「入店時に必ず従業員が呼びかけ」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。また、注意喚起の案内を掲示する方法ではどうでしょうか。

案内表示だけでは不十分です。店舗の中や厨房から呼びかける、アナウンスを流すなどの対応が考えられます。

Q 3 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して来店した利用者へは、どのように対応したらよいのでしょうか。

マウスシールドやフェイスシールドは、自分の飛沫が相手の顔などに付着するのを防ぐ効果は多少ありますが、飛沫が飛ばないようにする効果そのものは限定的です。

店舗入口で利用者への掲示を行い、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。

Q 4 来店者がワクチン接種済みの場合も、マスクの着用の必要がありますか。

全員にマスク着用を要請してください。

Q 5 レジと利用者との間にパーティションを設置する場合は、どの程度の大きさを目安にしたらよいでしょうか。

以下を満たすパーティションを設置してください。

- ・高さ：対面した際に両者の目を覆う高さ以上
- ・幅：レジカウンターとほぼ同じ幅

Q 6 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。

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防止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。

Q 7 利用を断る時の発熱は何度ですか。

37.5℃又は平熱より1℃以上高い体温を目安としてください。

Q 8 入店時の体調確認について、体温計による体温測定は必要ですか。

入店時の体温計による体温測定については、基準としては求めていませんが行うことが望ましいです。非接触型の体温測定器などもありますので、導入を御検討ください。

Q 9 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を作っていただけませんか。

飲食店第三者認証制度の公式ホームページからダウンロードできます。

印刷されたものが必要な場合は、事務局までお問い合わせください。

Q 10 「注意喚起」や「周知」はどのような方法で行えばよいですか。

口頭のほか、店内に注意事項が記載されたポスターやチラシを掲示する方法でも可能です。

《食事・店内利用》

Q11 同一グループとは何ですか。

この基準において、同一グループとは、同居の家族や職場の同じ部署の同僚など、普段から一緒に長時間過ごす方々を指します。

Q12 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の間のパーティションは、背中合わせの場合でも必要ですか。

「背中合わせで座る」場合であっても、座席と座席の間について1 m以上の間隔又はパーティションの設置が必要です。

Q13 テーブル間の配置や同一テーブルでの配置は、具体的にどのような対策をすればよいですか。

飛沫や接触感染のリスクを低減させるために必要となる対策です。間隔を空けるか、アクリル板等を設置するかの、どちらかの対策を実施してください。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ので、別紙の具体例（「テーブル・座席の配置のポイント」）を参考にしてください。

Q14 同一グループの利用者どうしの中に、1 m以上の距離が確保できないので、テーブル内の対面席や隣り合う席、またはカウンターの隣り合う席の間にパーティションを設置したいのですが、どの程度の大きさを目安にしたらよいでしょうか。

以下を満たすパーティションを設置してください。

- ・高さ：隣接または対面した際に両者の目を覆う高さ以上
- ・幅（対面席の場合）：テーブルとほぼ同じ幅
- ・奥行き（隣席の場合）：テーブルまたはカウンターとほぼ同じ奥行き

Q15 パーティションをしなくても良い場合はありますか。

少人数の家族、介護者同席の高齢者・乳幼児・障害者等が対面等を希望する場合は不要です。

Q16 テーブル上に設置するパーティションの幅について、テーブルの規格とぴったり合致するパーティションが市販されていない場合はどうすれば良いですか。

テーブルの幅に極力近いものを設置してください。

Q17 鍋料理や焼肉を提供する場合、アクリル板を置いたり席の間隔を空けたりすることは難しいです。どのように対応すればいいですか。

飛沫や接触感染のリスクを低減させるために、必要となる対策です。料理を個々に提供する、従業員が取り分けるなど、提供方法を工夫していただくことで、アクリル板等の設置や対人距離を確保してくださいますようお願いいたします。

Q18 カウンター越しに対面で接客を行う場合、パーティションはどの程度の大きさを目安にしたらよいでしょうか。

- 以下を満たすパーティションを設置
- ・高さ：対面した際に両者の目を覆う高さ以上
 - ・幅：カウンターとほぼ同じ幅

Q19 屋外の客席であっても、パーティションは必要ですか。

パーティション又は1mの距離を取ることは、直接の飛沫防止のための基準ですので、屋外であっても必要となります。

Q20 使用していないカウンターテーブルにもパーティションの設置は必須ですか。

使用していない場合は不要です。

Q21 ビュッフェスタイルの場合で、「取り分け用の tong や箸を共用としないことを徹底」とありますが、どのような対策が想定されますか。

利用者の衛生管理を徹底するとともに、こまめに取り分け用の tong や箸を交換したり、消毒したりするようにお願いします。

Q21-2 ビュッフェスタイルにおいて従業員が料理を取り分ける場合、従業員の手袋着用義務はありますか。

従業員は食事提供の作業に習熟しており、継続して衛生的な盛り付け作業を行うことができると考えております。また、作業前後に加えて必要に応じて作業中の手指洗浄・消毒を行うことを前提としているため、従業員が取り分ける際は、従業員の手袋の着用は義務としておりません。

Q21-3 ビュッフェスタイルにおける対応について、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掛けて利用者に取り分けってもらうという対応でもよいですか。

料理に、飛沫がかからないように皿にラップやカバーを掛けるとともに、取り分け時は手指消毒を実施後、マスク、使い捨て手袋の着用及び取り分け用のトングや箸を共用としないよう徹底してください。

Q21-4 原則として料理は個々に提供していますが、鍋やサラダを大皿で提供する場合は、使い捨て手袋を用意し、トングでお客様に取り分けていただいています。問題ないでしょうか。

鍋を含む大皿料理を利用者に取り分けさせる場合は、ビュッフェスタイルに該当するものと考えますので、ビュッフェスタイルの認証基準を満たすよう対応してください。

Q21-5 ドリンクバーでは、どのような対策が必要でしょうか。

同じ機器を何人もの方が触ることによる感染を防止するため、ドリンクバーについても、ビュッフェスタイルに準じた対策等を行う必要があります。

具体的には、以下の措置を講じてください。

- ・ビュッフェスタイルに準じて、アルコール消毒液と使い捨て手袋を設置し、マスクの着用と併せて利用方法の注意喚起を行う。
- ・従業員は定期的にボタンなどを清拭消毒する。

これらの他に、お客様用グラス置き場にカバーを設置するなどの感染対策も考えられます。

Q22 回転寿司におけるレーンでの商品提供は、どのような対策が必要でしょうか。

回転寿司におけるレーンでの商品提供については、利用者と商品の距離が近く、また商品がレーンに乗って長時間移動しているため、利用者の飛沫が商品にかかる可能性が高いことから、ビュッフェスタイルに準じ、下記のいずれかの対策等を行う必要があります。

- ・各小皿に飛沫防止のためのカバーやラップをかける。
- ・レーンと席の間を、パーティションやビニールカーテンで遮断する。
- ・回転レーンを使用した料理の提供を止め、個々の利用者への提供を行う。

Q23 「大皿は避け、料理を個々に提供する。または従業員が取り分ける。」とありますが、鍋や焼き肉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よいですか。

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。

焼肉ですと、取り分けに使うための人数分のトング、お箸、取り分け皿等を提供し、利用者に対して一旦、取り分け皿に食材を移してから個々に調理する（焼く）ように求めるなど、利用者が同じ食器を使わないようにする対応を行ってください。

Q24 大皿は避け、料理を個々に提供する。または従業員が取り分ける。とあり、今まで大皿で提供していたサラダ・カルパッチョ等について、小皿に一人一人取り分けて提供するようにしますが、利用者の食事終了後、小皿等の食器を下げる場合に従業員が手袋を付ける必要はありますか。

飲食後の食器類の片付けに際して、手袋の着用を求める基準としていませんので、必要はありません。

なお、食べ残し等のゴミを回収する場合は、その従業員の方がマスクや手袋を着用し、作業後、必ず手を洗うことが必要です。

Q25 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することもできませんか。

利用者1人ごと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分ずつ袋に入れる等、可能な限り、一人分だけをと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くなどにより対応してください。

Q25-2 卓上に個包装の共用品（砂糖やポーションミルクなど）を設置している場合、どのような対策が必要でしょうか。

卓上にある共用品については個包装であっても、多くの利用者の手に触れる恐れがあるため設置を避けるか、定期的に清拭消毒してください。

Q26 私の店はテナントで入っているのですが、対象店舗内にトイレがなく、建物に共用のトイレがあります。共用のトイレは、私が管理している訳ではないのですが、この場合どのような扱いになりますか。

認証対象店舗の管理下にあるトイレがない場合は、トイレに関する基準については、該当なしでよいです。

Q26-2 私の店は、フードコートの飲食店なので、共用のテーブル、椅子、トイレ、換気設備等は、私が管理している訳ではないのですが、この場合どのような扱いになりますか。

フードコートの飲食店については、施設管理者にテーブル・椅子、トイレ、換気設備等の共用部分に係る感染防止対策について対応してもらった上で、共用部分以外について基準を満たせるようにしてください。ただし、トイレに関する基準については、Q26を準用し、該当なしとして扱っても差し支えありません。

Q27 なぜ、トイレの蓋を閉めて、汚物を流す必要があるのですか。

水洗トイレの水を流す際に、便中に含まれるコロナウイルスが水流により部屋に拡散され、しばらくの間空気中を浮遊する可能性があります。蓋をすることにより、空気中への拡散が抑制されることが確認されています。

Q27-2 店内で喫煙可としていますが、認証されますか。

喫煙ができる店舗においても認証は可能です。黙煙を推奨するなど一般的な感染対策へのご協力をお願いします。

なお、喫煙スペースを設けている場合は、喫煙スペースに関する基準を満たす必要があります。

《従業員の感染防止対策について》

Q28 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ことに代えても問題ありませんか。

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そのものは限定的なため、マスクの着用を義務付けてください。

Q 29 従業員の体温、体調に異常のある場合とは

発熱（37.5℃又は平熱より1℃以上高い場合）、咳、咽頭痛などの症状のある場合。たとえ軽微な症状であっても、出勤しないよう徹底してください。

Q30 ユニフォームの洗濯は業務終了後に毎回洗濯やクリーニングをしなければならないのでしょうか。最低でもこの頻度で洗濯しなければならない等のボーダーラインはありますか。

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、定期的に洗濯をしてください。

Q31 ユニフォームの洗濯頻度について、部署によってクリーニングのタイミングが異なります。また、自宅での洗濯も業務終了後に行っています。この場合、申請書に記載する回答が複数になってもよいのでしょうか。

その場合は、例えば、〇〇部門は〇回／週、××部門は〇回／週、等として複数の記載内容としてください。

《施設・設備の衛生管理の徹底》

Q 32 「建築物衛生法の対象施設」とは何ですか。なぜそれ以外の建物とは別の基準が定められているのですか。

「建築物衛生法の対象施設」とは、「建築物における衛生的環境の確保に関する法律」により定められた特定用途に利用される部分の面積が3,000㎡以上の建築物を指します。

「建築物衛生法の対象施設」である場合、帳簿書類の備え付けや2か月に1回の空気環境の測定等、維持管理が法令で義務づけられているため、管理がされていることを前提とし、それ以外の建物とは別の基準を定めました。

Q 33 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、実際の確認方法にはどのようなものがありますか。

【建築物衛生法の対象施設内にある場合】

- ・「建築物の完成図書」、「空調設備平面・断面系統図」、「主要空調機器の一覧表」、「空調設備の整備記録」等により店舗内の機械換気設備・換気機能を持つ冷暖房設備の換気量（㎡／時）及び定員をご確認してください。
- ・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。
- ・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、建物の管理者等に上記についてお問い合わせください。

【建築物衛生法の対象外の場合】

- ・店舗内の機械換気設備・換気機能を持つ冷暖房設備の換気量をご確認してください。
- ・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できます。
- ・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などは、建物の管理者等にお問い合わせください。

※ 上記のいずれの場合も、換気設備による換気量を示す書類（建築物衛生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。

Q 34 必要換気量（1人当たり毎時30m³）が不明です。換気をどのようにすればよいですか。

2方向の窓を全開に開放することやドアの開放，換気設備，サーキュレーターによる空気の流れの改善などで，30分に1回，5分程度，十分な換気を行ってください。

また，換気のため窓やドアを開放していることを利用者に周知し，協力を求めてください。

Q 35 機械換気で必要換気量が不足していることが分かりました。どうしたら良いでしょうか。

2方向の窓又はドアを30分に1回以上5分間程度全開するよりも，2方向の窓又はドアの一部を常時開放する措置がより推奨されています。

そのほか，厚生労働省が紹介しているものは下記のとおりです。

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（厚生労働省HP）

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

熱中症予防に留意した「換気の悪い密閉空間」を改善するための換気の方法（厚生労働省HP）

<https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/000640913.pdf>

冬場における「換気の悪い密閉空間」を改善するための換気の方法（厚生労働省HP）

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_15102.html

Q 36 手がよく触れる箇所（ドアノブ，券売機，セルフドリンクコーナー等の消毒の頻回とはどのくらいですか。

1時間に1回など利用者の状況に応じて，可能な限り消毒を実施してください。

《チェック項目について》

Q 37 チェックリストへの記録は，いつから始めたらよいですか。

認証事務局の現地調査時に確認しますので，認証申請書の提出をされた日から記録を開始してください。

チェックリストのひな形は県ホームページに掲載してありますので参考にしてください。

Q 38 「チェックリストを店内に毎日掲示する」とは具体的にどのようなことをすればよいですか。

認証基準に基づき実施している対策をリストにし、毎日チェックするとともに、チェックしたリストを店内の利用者から見える場所に掲示するなどして結果を公表してください。

Q 39 チェックリストの公表について、店舗内に貼り出しを行うと店の美観等を損なうおそれがある。どうしたらよいですか。

実施状況の公表については、手指消毒等の重要項目を中心に、店舗内の貼り出しに限らず、印刷したものを各テーブルに配布することなどで美観を損なわない程度に概要を公表し、利用者からの求めがあった場合に詳細を示すなどでも結構です。

《推奨する項目》

Q 40 国が提供する濃厚接触通知アプリ（COCOA）の利用をルール化するまたは推奨するとありますが、具体的にどのような取組を想定していますか。

たとえば、従業員向けに研修時に活用を呼びかけたり、来店者向けに卓上ポップの設置等によりPRしたりすることが考えられます。

《アピール項目》

Q 41 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、それ以外の方法はありますか。

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。

Q 42 エレベーターの乗員制限の目安はありますか。

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。なお、乗員数を制限することで、エレベーター待ちの利用者が混雑することがないように留意することも重要です。

Q 43 二酸化炭素濃度（CO₂）測定器の役割は何でしょうか。

店舗内の二酸化炭素濃度を確認することにより、換気が十分行われているか確認するためのものです。

Q 44 二酸化炭素濃度（CO₂）測定器を利用しているが、ドアを開けても、CO₂の濃度が基準を下回らない場合はどうすれば良いですか。

換気設備の強化、サーキュレーターによる空気の流れの強化など設備を改善するか、利用人数を制限するなどの対策が必要です。

Q 45 連絡先の記録が保管されているとあるが、入店時や会計時に記入を求めると、混雑を招き密になることが懸念されます。利用者へ円滑に要請する方法はありますか。

たとえば、テーブルに要請文書とともに記入用紙を配布しておき、会計時に利用者に提出してもらう方法が考えられます。

《その他》

Q 46 アクリル板や消毒液など、設備を導入する費用について、補助はありますか。

飲食店感染防止対策強化支援事業にて、助成しています。

詳細は県ホームページをご覧ください。またはコロナ相談かごしま（099-833-3221）までお問い合わせください。

リンク：飲食店感染防止対策強化支援事業

<http://www.pref.kagoshima.jp/af21/kansen.html>