

## 飲食店等感染防止対策実施店認証条件（詳細）

感染防止対策取組書			
	チェック項目	詳細	
1	感染防止対策取組書の掲示	感染防止対策取組書を掲示している	
2	取組項目の実施	感染防止対策取組書に記載の取組項目をすべて実施している	
基本的な感染防止対策			
	チェック項目	詳細	備考
1	手指消毒の徹底	ア 店内入口に消毒設備を設置している	ア及びイを満たしていること
		イ 入店時に従業員が手指消毒の実施を来店者に呼びかけている (入店時に難しい場合は注文時)	
2	パーティション等の設置又は座席の間隔の確保	ア 座席と座席の間にパーティション等を設置し、遮蔽できるようにしている ・ パーティション等の設置に当たっては、空気の流れを阻害しないよう留意している ・ パーティション等の高さは、目を覆う程度の高さである	「ア」又は「イ」のいずれかを満たしていれば可
		イ 座席の端と座席の端の間隔を1m以上確保している	
		※ いずれの場合も、少人数の家族や日常的に接している知人等の少人数の同一グループ、介助者同席の高齢者・乳幼児・障害者等が同席する場合は除く。	
3	換気の徹底	ア 【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（換気設備を備えている場合）】 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	「ア」、「イ」又は「ウ」のいずれかを満たしていれば可
		イ 【建築物衛生法の対象外施設】 換気設備により換気を行っている (換気設備により必要換気量（一人当たり毎時 30 m <sup>3</sup> ）を確保している)	
		ウ 【建築物衛生法の対象外施設、建築物衛生法の対象施設（換気設備を備えていない場合）】 窓・ドア等を定期的に開放している (定期的に換気（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））することにより、十分な換気を行っている）等  夏場、冬場など、窓開けによる換気により適切な温度・湿度が確保できない場合は、窓からの換気と併せて空気清浄機を使用している	

※この認証条件については、今後、感染状況等を踏まえ、見直される可能性があります。