

「選ぶ！選ばれる!!みやぎ飲食店コロナ対策認証制度」における認証基準の改定について

■ 認証基準の改定

- 国の第三者認証制度の基準案の見直し（R4.9.8 事務連絡）、また、新型コロナウイルス感染症に関する科学的知見等を踏まえ、本県のコロナ対策認証制度の認証基準について、令和4年11月1日より一部改定を行います。
- 改定後の認証基準は、以下のとおり、現行の認証基準37項目から15項目を削除し、22項目（うち緩和6項目）となります。
- 今回の改定は、基準の緩和に向けたもので、認証店の皆様にこれまで以上の取組を求めるものではありません。
改定後の認証基準を御確認の上、引き続き、感染予防策の徹底をよろしくお願いいたします。

<主な見直し点>

① 削除項目：15項目 【現行基準 5, 6, 11, 12, 16, 19, 24, 25, 26, 30, 31, 32, 34, 35, 36】

- ・ レジ等での会計時のパーティションによる遮へい
- ・ 滞在時間（おおむね2時間程度）の制限
- ・ テーブル等、共用物及び各所の消毒に関する取扱い
- ・ 利用者の連絡先把握及び従業員等の感染時の対応 他

② 緩和項目：6項目 【現行基準 7, 14, 15, 27, 28, 33】

- ・ テーブル・カウンター間の配置
- ・ ビュッフェスタイルでの料理の取り方
- ・ 従業員の体調・就業の管理
- ・ 感染予防策の実施に係るチェックシートの内容 他

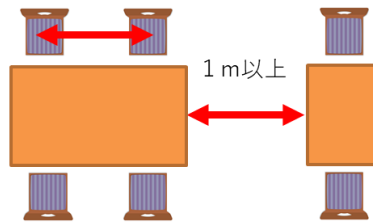
基準（現行）	基準（改定後）
<u>5 レジと利用者等との間に、アクリル板等のパーティションによる仕切りを設置する。</u>	（削除）
<u>6 会計処理に当たる場合は、コイントレイを介した受け渡しを行い、又はキャッシュレス決済を導入する。</u>	（削除）

7 利用者を席に案内する時は、他グループとの同一テーブルでの相席は避け、テーブル・カウンター間の配置について以下のいずれかの方法により飛沫感染防止を図る。

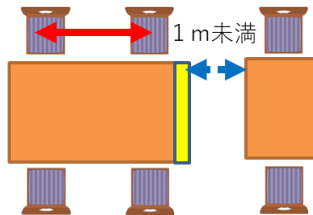
- 同一グループが使用するテーブルとその他のグループが使用するテーブル（又はカウンター）の間は、テーブルとテーブル（又はカウンター）との間隔が2m、最低1m以上確保できるように配置する。
- （略）

（イメージ）

異なるグループ同士のテーブル間は
1m以上の間隔を空ける。



テーブル間を1m以上確保できない場合はパーティションを設置する。



1.1 滞在時間の制限（おおむね2時間程度）や予約制の活用などにより同時に多数の人が集まらないようにする。

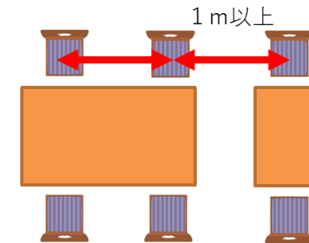
1.2 利用者が入れ替わる都度、テーブル・カウンターを消毒液（消毒用アルコール等）で清拭する。これにより難しい場合は、利用者に都度、テーブル・カウンターを消毒液で清拭することなどを求める。

5 利用者を席に案内する時は、他グループとの同一テーブルでの相席は避け、テーブル・カウンター間の配置について以下のいずれかの方法により飛沫感染防止を図る。

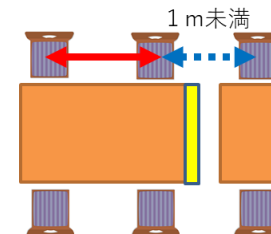
- 同一グループが使用するテーブルとその他のグループが使用するテーブル（又はカウンター）の間は、相互に対人距離が最低1m以上確保できるように配置する。
- （略）

（イメージ）

異なるグループ同士のテーブル間は
対人距離を1m以上確保する。



対人距離を1m以上確保できない場合はパーティションを設置する。



（削除）

（削除）

<p><u>1.4</u> ビュッフェスタイル、サラダバー、ドリンクバー等の形態で料理を提供する場合は、以下の措置を全て講じる。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 利用者に、料理を取る時マスクの着用を要請する。 • <u>従業員が予め一回の取り分けごとに小皿やコップ等に取り分けるか、利用者が使い捨て手袋等を着用し料理を取る。</u> • (略) 	<p><u>1.0</u> ビュッフェスタイル、サラダバー、ドリンクバー等の形態で料理を提供する場合は、以下の措置を全て講じる。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 利用者に、料理を取る時マスクの着用<u>及び手指消毒等を</u>要請する。 <p>(削除)</p> <ul style="list-style-type: none"> • (略)
<p><u>1.5</u> <u>お酌や回し飲み、箸やスプーンなど</u>食器の共有，使い回しを避けるよう注意喚起する。</p>	<p><u>1.1</u> <u>直接口につけた</u>食器類の共有，使い回しを避けるよう注意喚起する。</p>
<p><u>1.6</u> <u>卓上に共用の調味料，ポット類の設置を避けるか，これらを利用者入れ替え時に消毒する。</u></p>	<p>(削除)</p>
<p><u>1.9</u> <u>注文の受付や料理提供にあたっては，利用者の正面に立たないように注意し，対人距離を確保する。</u></p>	<p>(削除)</p>
<p><u>2.4</u> <u>多数の人が触れる箇所（ドアノブ，手すり，券売機，椅子，メニューブック，タッチパネル，卓上ベル，電気スイッチ，蛇口，便座，洗浄レバー等）を定期的に消毒液（消毒用アルコール等）で清拭する。</u></p>	<p>(削除)</p>
<p><u>2.5</u> <u>手洗い場のハンドドライヤー，共通のタオルは使用せず，ペーパータオル等を設置する。</u></p>	<p>(削除)</p>
<p><u>2.6</u> <u>トイレを毎日定期的に清掃するとともに，汚物は蓋をして流すよう掲示する。</u></p>	<p>(削除)</p>
<p><u>2.7</u> 従業員の出勤時に検温・体調確認を行うとともに，発熱や咳その他風邪症状が認められる場合は，店舗責任者により出勤<u>を停止させる。</u></p>	<p><u>1.8</u> 従業員の出勤時に検温・体調確認を行うとともに，発熱や咳その他風邪症状が認められる場合は，店舗責任者により出勤<u>しないよう呼びかける。</u></p>
<p><u>2.8</u> <u>感染した従業員，濃厚接触者と判断された従業員の就業は禁止する。濃厚接触者と判断された従業員にPCR検査等の行政検査を受検させる。</u></p>	<p><u>1.9</u> <u>感染した，もしくは感染疑いのある従業員が出勤しないよう徹底する。</u></p>
<p><u>3.0</u> <u>休憩スペースでは，以下の措置を全て講じる。</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>不織布マスクを着用し，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る。</u> • <u>常時換気（基準は店舗内と同じ）を行い，共用する物品は定期的に消毒する。</u> 	<p>(削除)</p>
<p><u>3.1</u> <u>従業員のユニフォームや衣類は定期的に洗濯する。</u></p>	<p>(削除)</p>

<p><u>3.2 食品残渣、鼻水、唾液などが付いた可能性のあるゴミ等の処理はマスクや手袋を着用し、作業後、手洗い・手指消毒を徹底している。</u></p>	<p>(削除)</p>
<p><u>3.3 店舗内のリスク評価をしたうえで、感染予防策の実施に係るチェックシートを作成し、毎日の実施状況を記録するとともに、手指消毒、食事中以外のマスク着用、座席の間隔の確保、適切な換気、共用箇所の消毒、従業員の検温・体調確認などの実施状況の概要を店頭に掲示するなどして公表する。</u></p>	<p>2.1 <u>手指消毒、食事中以外のマスク着用、座席の間隔の確保、適切な換気などの実施に係るチェックシートを作成し、毎日の実施を記録するとともに店頭に掲示するなどして公表する。</u></p>
<p><u>3.4 陽性者が当該店舗を利用していたことが判明した場合に保健所が行う疫学調査に協力するため、利用者に対して氏名・連絡先等（代表者のみ可）の記入に努めることや、県が提供する「みやぎお知らせコロナアプリ（MICA）」、国が提供する「新型コロナウイルス接触確認アプリ（COCOA）」の利用等を要請する。</u></p>	<p>(削除)</p>
<p><u>3.5 店舗の従業員の感染が判明した場合、保健所の指示・調査等に誠実かつ積極的に対応・協力し、当該店舗からの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。</u></p>	<p>(削除)</p>
<p><u>3.6 保健所が行う積極的疫学調査等の結果、感染者が当該店舗を利用していたことが判明した場合、保健所の助言・指示等に誠実かつ積極的に対応・協力して、当該店舗を媒介とした感染拡大を防止する対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。</u></p>	<p>(削除)</p>