

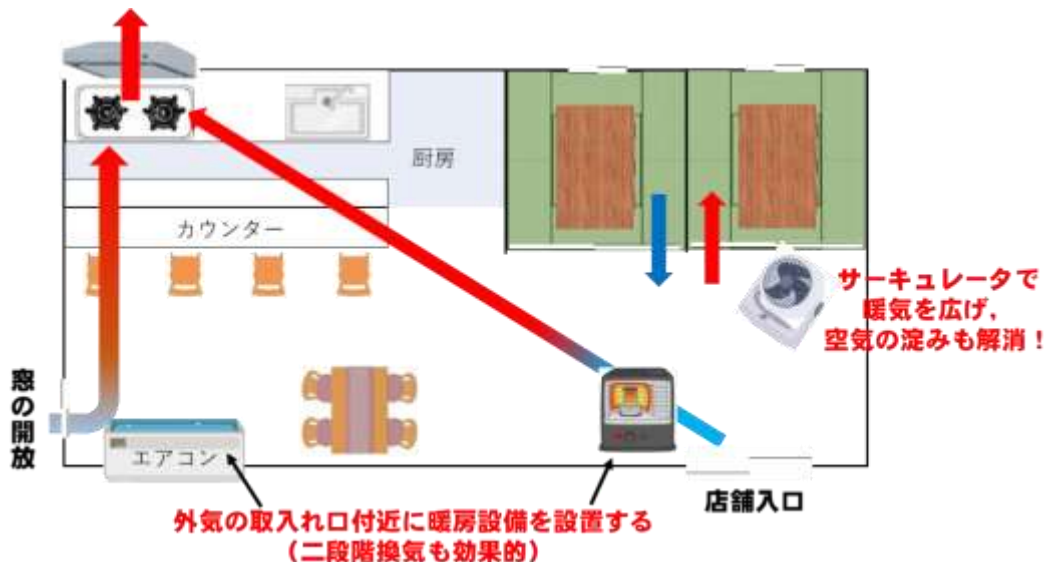
年末年始の繁忙期に向け、認証基準の順守を！

- ◎ 引き続き、認証店でクラスターを発生させることなく、持続的に事業活動が展開できるよう、皆さまの御協力をお願いします！（認証基準のポイントは裏面をチェック！）
- ◎ 特に、外気温が低い冬場は、換気量の不足により感染リスクが高まるおそれがあります。



① 客席各所の CO₂ 濃度が 1,000ppm を超えないよう、適切に換気を実施する

- ☞ 換気設備を稼働させながら、ドア・窓を一部開放し、外気を取り入れることが重要です。
- ☞ 外気(冷気)は床付近に滞留しやすく、サーキュレータ等で室内上部の暖気とかくはんすることで、足元の寒さを解消しながら、効果的に換気を行うことができます。
- ☞ カセットコンロや暖房のための開放型燃焼器具(ストーブ、ファンヒーター等)によっても CO₂ 濃度は上昇しますので、これを考慮して換気を実施してください。



- ☞ CO₂ モニターを用い、店内の最も空気が淀む場所で十分な換気が出来ているか確認してください。
- ☞ パーティションを設置している場合は、店内の換気の流れを阻害していないか確認してください。



② 客席の室温及び相対湿度を 18℃以上かつ 40%以上に保つ

- ☞ ①の「十分な換気」を優先しながら、暖房機器や加湿器を使用してください。
- ☞ CO₂ 濃度 1,000ppm が維持できれば「十分な換気」と言えますので、室温・湿度とのバランスを考慮してドア・窓を開放してください。

【補足】認証基準の重要なポイント

- ・ 入店時の手指消毒の確実な実施, 声かけ【基準2関係】
- ・ 食事中以外のマスク着用の周知, 定期的な手洗い・手指消毒の実施要請【基準2, 4関係】
- ・ 客席間の距離の確保(同一グループ内及び他グループ間)【基準7, 8, 9関係】
 - ↳ 同一テーブル・カウンター間(座席の中心同士で1m以上又はパーティション設置)
 - ↳ 異なるテーブル・カウンター間(座席, テーブル等, 最短距離で1m以上又はパーティション設置)
 - ↳ パーティションは, 換気を妨げないように, 必要な範囲に設置してください
- ・ 利用時間の制限, 予約制の活用などによる客数(店舗滞在者数)の管理【基準11関係】
- ・ CO₂モニターを用いた適切な換気の実施(特に個室)【基準23関係】
- ・ 感染対策の実施状況の確実な記録・保存【基準27, 33関係】
 - ↳ 実施状況は継続して記録できていますか？