

# 「安心はおいしいプラス」 認証制度チェックリスト

## ○認証要件

1. 下線部の項目を全て満たすこと
2. (1)～(8)の取り組みのうち、各1項目以上実施していること
3. 全40項目中**20項目以上**実施していること

※該当している項目の左枠に「✓」

### (1) 入店時の対策

	<u>利用者毎に連絡先の名簿記載を要請する。</u>
	<u>店舗入り口には、発熱や咳など異常が認められる場合は店内飲食をお断りする旨や食事中以外はマスクの着用をお願いする旨を、掲示する。</u>
	<u>店舗入口や手洗い場所には、手指消毒用に消毒設備を用意し、入場時に必ず、従業員が来店者に呼びかけている。</u>
	<u>店舗入口及び店内の利用者が見やすい場所に、近距離での会話は控えることや大声は避けることをお願いする掲示を行うとともにBGMの音量を控える。</u>
	店内が混み合う場合は入店を制限する。順番待ちをする場合は、1m以上間隔を空ける（床に間隔を示すテープを貼るなど）または整理券の発行等により行列を作らない方法を工夫する。

### (2) 客席へのご案内時の対策

	<u>テーブル間はパーティション（目を覆う程度の高さ以上のものを目安）で区切るか間隔を1m以上空ける。</u>
	<u>各テーブルでは座席の間隔が密着しないように適度なスペースを空ける。</u>
	<u>座席をできるだけ真正面の配置を避ける等により間隔を1m以上空けるか正面及び隣席との間をパーティションで区切る。また、カウンター席がある場合は席間を1m以上空けるか、カウンターテーブルに隣席とのパーティション（アクリル板等）を設置するなどし、横並びで座る人に飛沫が飛ばないように配慮する。</u>
	<u>他グループとはできるだけ1m以上間隔を空け、店舗内のスペースや構造上、物理的に間隔を空けた席の配置が難しい場合は、パーティションの設置や、スペースに余裕がある場合は斜めでの着席などを工夫する。</u>
	<u>他グループとの相席は避ける。</u>

### (3) サービスの提供時の対策

	注文を受けるときは、客席との間隔を保つ。
	お客様が入れ替わる都度、テーブル・カウンターを消毒する。
	大皿は避けて、料理は個々に提供するなど工夫する。鍋料理や盛り合わせ料理などを提供する場合は、従業員等が取り分けるなど工夫する。
	お客様同士のお酌、グラスやお猪口の回し飲みやスプーン、箸などの食器の共有、使い回しは避けるよう、掲示等により注意喚起する。
	店内が混み合う場合は、滞在時間を制限するなど工夫する。

### (4) 会計処理時の対策

	会計処理に当たる場合は、電子マネー等の非接触型決済を導入する。
	現金、クレジットカード等の受け渡しが発生する場合には、手渡しで受け取らず、コイントレイ（キャッシュトレイ）などを使用する。
	コイントレイは定期的に消毒する、会計の都度手指を消毒するなど工夫する。
	飛沫を防止するために、レジとお客様の間にアクリル板等の仕切りを設置するなど工夫する。
	会計待ちをする場合は、間隔を空ける。（床に間隔を示すテープを貼るなど）

## (5) 従業員の安全衛生管理

	食品を扱う者の健康管理と衛生管理を徹底する。
	<b>従業員は必ず出勤前に体温を計り、記録する。発熱や風邪の症状がみられる場合は、店舗責任者にその旨を報告し、勤務の可否等の判断を仰ぐ。</b>
	<b>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。</b>
	<b>店舗では、大声を避け、マスクを適切に着用し（必要に応じてフェイスガード）、頻繁かつ適切な手洗いを徹底する。特に接客・接待する場合は必ずマスクを着用する。</b>
	従業員のロッカールームや控え室は換気し、空調設備は定期的に清掃する。また、休息中もマスクを着用するなど工夫する。

## (6) 店内の衛生管理

	<b>店内（客席）及び個室を使用する場合は換気設備の設置及び点検を行い、以下のいずれかの方法により徹底した換気を行う。</b> <b>・換気設備により、二酸化炭素濃度1,000ppm以下を維持するよう適切な換気を行う。</b> <b>・30分に1回、5分程度、2方向の窓を全開（窓が一つかない場合は、ドアを開ける）し、紫外線殺菌機やHEPAフィルター付きの空気清浄機を併用する。</b>
	店内清掃を徹底し、店舗のドアノブ、券売機、セルフドリンクコーナー等の設備等、多数の人が触れる箇所は定期的に消毒薬等（※1）で清拭する。
	テーブル、イス、パーティション、メニューブック、タッチパネル、卓上ベル等はお客様の入れ替わる都度や繁忙時間帯前後に、消毒薬等の他（※2）で清拭する。
	卓上には原則として調味料・冷水ポット等を置かないようにするか、お客様が入替わる都度や繁忙時間帯前後に、消毒薬等の他（※2）で清拭する。
	店内で一ヶ所に集まらないようにする。ビュッフェやサラダバー及びドリンクバー等では、利用者の飛沫がかからないように食品・ドリンクを保護する。トンブ等は頻繁に消毒若しくは交換するか、手袋の着用を促す。

## (7) トイレ・ゴミの衛生管理

	トイレは毎日清掃する。
	トイレのドアやレバー等の不特定多数が触れる箇所は定期的に消毒薬等で清拭する。
	トイレのハンドドライヤーは使用を中止し、ペーパータオルを置く。
	<b>トイレの蓋をして流し、使用後は手を洗うよう、使用者に注意を促す。（手洗い設備は自動水栓または加温自動水栓が望ましい。）</b>
	食品残渣、鼻水、唾液などが付いた可能性のあるごみ等の処理は手袋・マスクを着用してビニール袋等に密封して縛り、マスクや手袋を着用して回収する。マスクや手袋を脱いだ後は、必ず手を洗う。

## (8) その他の衛生管理

	厨房の調理設備・器具を台所洗剤（界面活性剤）で清拭し、作業前後の手洗いなど、従来から取り組んでいる一般的な衛生管理を徹底する。
	感染防止対策に必要な物資（消毒剤、不織布マスク、手袋、ペーパータオル、及びそれらの使い捨て用品を破棄する容器等）の一覧表（リスト）を作成し、十分な量を準備している。
	感染防止対策に必要な物資は緊急時にすぐ入手できるよう予め手配をしている。
	ユニフォームや衣服はこまめに洗濯する。
	食品衛生法を遵守して食品の安全で衛生的な取扱いを徹底する。

※1 消毒薬等：アルコール消毒薬、次亜塩素ナトリウム

※2 消毒薬等の他：アルコール消毒薬、次亜塩素ナトリウム、台所用洗剤（界面活性剤）