

(飲食店) 認証基準 (令和5年3月13日施行)

入店時

項目	
1	店舗入口には、発熱や咳などの症状がある場合は、入店を断る旨を掲示する。
2	店舗入口に消毒設備を設置し、入店時に必ず、従業員が利用者呼びかけ、手指消毒を実施する。
3	店舗入口等で利用者が密にならないため、整理券の発行など行列を作らないよう工夫する。順番待ちをする場合は、間隔を示すテープを貼るなど誘導する。

該当しない	実施している

店内、客席配置

※アクリル板、パーティション等の高さは、目を覆う程度の高さ以上を目安とする。

項目	
4	テーブルの間隔は、対人距離を1m以上確保する。または、利用者の求めに応じて、アクリル板等を設置し遮蔽することができる。
5	同一テーブルでの座席間隔は、真正面の場合も含めて1m以上確保して配置する。または、利用者の求めに応じて、テーブル上にアクリル板等を設置し遮蔽することができる。また、他グループとの相席を避ける。
6	カウンターテーブルの座席間隔は1m以上確保して配置する。または、利用者の求めに応じて、カウンターテーブル上にアクリル板等を設置し遮蔽することができる。
7	(同居の) 少人数の家族、日常的に接している少人数の知人等の同一グループ、介助者が同席する高齢者・乳幼児・障がいのある方等が希望した場合は、上記2項目の対応を行わなくて良い。
8	(ドアノブ等) 共有部分に触れた後や、共用物品を利用した場合などは、こまめに手指消毒・手洗いをしよう要請する。
9	大声での会話を避けるよう、注意喚起を行う。また、必要に応じ、店内BGMの音量を低減する。

該当しない	実施している

サービス時

項目	
10	回し飲み、スプーン、箸などの食器の共用、使い回しは避けるよう、注意喚起を行う。
11	料理を大皿で提供する場合は、取り分け用のスプーンや箸などの物品を確保し、適宜手指消毒を行うよう利用者に周知する。または従業員等が取り分ける。
12	ピュウフェスタイルでは、会話を控えるなど飛沫がかからないよう注意喚起し、一回の料理取り分けごとの新たな小皿を提供する。また、取り分け用のトングや箸を共有する場合に手指消毒できるよう、必要な物品を確保する。 または、料理を小皿に盛って個々に提供するが、従業員等が取り分ける。

該当しない	実施している

会計時

項目	
13	レジ等での会計時における現金等の受け渡し後には、適宜手指衛生を行う。

該当しない	実施している

店舗の衛生管理

項目	
14	建築物衛生法※の対象施設については、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か確認する。基準を満たしていない場合は、換気設備の清掃、整備等の維持管理を適切に行う。※建築物における衛生的環境の確保に関する法律

該当しない	実施している

