

とちまる安心認証における認証基準の一部改定について【新旧対照表】

国の第三者認証制度の基準案の改定（R4.12.13事務連絡）を受け、以下のとおり認証基準を一部改定する。

改 定 前	改 定 後
1 来店者の感染症予防	
入店・注文・支払い・退店	
入口にアルコール消毒設備を設置し、入店時に必ず従業員が呼びかけ、手指消毒を実施させるとともにマスクを着用させる。	入口にアルコール消毒設備を設置し、入店時に必ず従業員が呼びかけ、手指消毒を実施させるとともにマスクを着用させる。 <u>※病気や障害等でマスク着用が困難な場合には、個別の事情を鑑み、差別等が生じないように十分配慮するとともに適切な感染対策（間隔の確保等）を講じる。</u>
入店の順番待ち時は、マスクを着用させ、 <u>最低1mの距離を保つよう</u> 誘導・表示等を行う。	入店の順番待ち時は、マスクを着用させ、 <u>来店者同士が触れ合わない程度の間隔を確保するよう</u> 誘導・表示などを行う。
レジ等での会計時には、 <u>コイントレイを用いた受け渡し、またはキャッシュレス決済を導入する。</u>	レジ等での会計時に <u>おける現金等の受け渡し後には、アルコール等による手指消毒を行う。</u>
食事・店内利用	
○テーブル間の配置（次のいずれかを満たすこと） □ 同一グループが使用するテーブルと他のグループが使用するテーブルの間は、座席の間隔が最低1m以上確保できるよう配置する。 □ 同一グループが使用するテーブルと他のグループが使用するテーブルの間を、パーティション、アクリル板、透明ビニールカーテン等（以下、「パーティション等」という。）（目を覆う程度の高さ以上を目安）で遮蔽する。	○テーブル間の配置（次のいずれかを満たすこと） □ 同一グループが使用するテーブルと他のグループが使用するテーブルの間は、座席の間隔が最低1m以上確保できるよう配置する □ 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の間を、パーティション等アクリル板、透明ビニールカーテン等（以下、「パーティション等」という。）（目を覆う程度の高さ以上のものを目安）で遮蔽 <u>できるように</u> する。
○座席等の配置（次のいずれかを満たすこと） <u>※少人数の家族、介助者同席の高齢者・乳幼児・障害者等が対面等を希望す</u>	○座席等の配置（次のいずれかを満たすこと） <u>※少人数の家族や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</u>

<p><u>る</u>場合は除く。</p> <p><input type="checkbox"/> 座席の間隔を最低1 m以上確保できるよう配置する。</p> <p><input type="checkbox"/> パーティション等を適切に設置する。</p>	<p>者同席の高齢者・乳幼児・障害者等が<u>同席する</u>場合は除く。</p> <p><input type="checkbox"/> 座席の間隔を最低1 m以上確保できるよう配置する。</p> <p><input type="checkbox"/> パーティション等を適切に設置<u>できるように</u>する。</p>
<p>○カウンターテーブル席の配置（次のいずれかを満たすこと）</p> <p><input type="checkbox"/> カウンターテーブル座席の間隔を最低1m以上確保できるよう配置する。</p> <p><input type="checkbox"/> カウンターテーブル上にパーティション等を適切に設置する。</p>	<p>○カウンターテーブル席の配置（次のいずれかを満たすこと）</p> <p><u>※少人数の家族や日常的に接している少人数の知人等の同一グループ、介助者同席の高齢者・乳幼児・障害者等が同席する場合は除く。</u></p> <p><input type="checkbox"/> カウンターテーブル座席の間隔を最低1m以上確保できるよう配置する。</p> <p><input type="checkbox"/> カウンターテーブル上にパーティション等を適切に設置<u>できるように</u>する。</p>
<p>○ビュッフェスタイル（次のいずれかを満たすこと）</p> <p><input type="checkbox"/> <u>利用者は、取り分け時はマスクを着用し、</u>一回の料理を取り分けるときに新たな小皿を使用する。また、取り分け用のトングや箸<u>を利用する際、これらを共有</u>する場合は、手指の消毒<u>又は使い捨て手袋等の着用を徹底する。</u>または取り分け用のトングや箸を個別に使用し、共有としないことを徹底する。なお、<u>使い捨て手袋を使用する際は、使用後の手袋を適切に廃棄し、使い回しを行わないようにする。飛沫がかからないようにカバーを設置するなど食品・ドリンクを保護する。</u></p> <p><input type="checkbox"/> 料理を小皿に盛って提供するか、スタッフが料理を取り分ける。</p>	<p>○ビュッフェスタイル（次のいずれかを満たすこと）</p> <p><input type="checkbox"/> 一回の料理取り分けごとに新たな小皿を使用する。また、取り分け用のトングや箸を<u>共用と</u>する場合は、手指の消毒を徹底する。</p> <p><input type="checkbox"/> 料理を小皿に盛って提供するか、スタッフが料理を取り分ける。</p>
<p>滞在時間の制限※や予約制の活用等により同時に多数の人が集まらないようにする。</p> <p>※2時間程度を目安</p>	<p><u>削除</u></p>
<p>大皿は避け、料理を個々に提供する。もしくは従業員が取り分ける。</p>	<p><u>削除</u></p>
<p>卓上<u>の</u>共用調味料、ポット等<u>の設置を避けるか、</u>利用者の入替時など<u>定期的</u><u>に</u>アルコールなどで清拭消毒する。</p>	<p>卓上<u>に</u>共用調味料、ポット等を<u>置く場合、これらを適時</u>アルコールなどで清拭消毒する</p>

パーティション等について、 <u>利用者の入替時等定期的に</u> アルコールなどを <u>用いて</u> 清拭消毒する。	パーティション等について、 <u>適時</u> アルコールなどで清拭消毒する。
<u>お酌</u> や回し飲み、スプーンや箸等の食器の共有や使い回しは避けるように注意喚起を行う。	回し飲み、スプーンや箸等の食器の共有や使い回しは避けるように注意喚起を行う。
<u>店内BGMの音量を低減させるなど、大声での会話を避けるような環境を整える。</u>	<u>大声での会話を避けるように注意喚起を行う。また、必要に応じ、店内のBGMの音量を低減する。</u>
個室を使用する場合は、 <u>常時</u> 換気を行う。	個室を使用する場合は、 <u>適時</u> 換気を行う。
喫煙スペースでは <u>常時換気を行い</u> 、一度に利用する人数を減らすなどにより、3密（密閉・密集・密接）を <u>避けるとともに、会話を避けるよう呼びかける。</u>	喫煙スペースでは、一度に利用する人数を減らすなどにより、3密（密閉・密集・密接）が <u>発生しないよう留意する。</u>
<u>大声を出さないことや適切なマスクの正しい着用を徹底する。</u> 咳エチケットを徹底する。 <u>※マスク着用の考え方等については、厚生労働省HP「マスクの着用について」を参照。</u>	<u>飲食時以外はマスク着用を周知するとともに、咳エチケットを徹底する。</u> <u>※病気や障害等でマスク着用が困難な場合には、個別の事情を鑑み、差別等が生じないよう十分配慮するとともに適切な感染対策（間隔の確保等）を講じる。</u>
2 従業員の感染症予防	
注文の受付や料理提供時は、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>削除</u>
現金等の受け渡し後にはアルコールによる手指消毒を実施する。	<u>削除</u> （1 来店者の感染者予防 3項目目に記載するため）
休憩スペースでは常時換気を行い、一度に利用する人数を減らすなどにより、3密（密閉・密集・密接）を <u>避けるとともに、会話を避けるよう呼びかける。</u>	休憩スペースでは常時換気を行い、 <u>必要に応じ</u> 一度に利用する人数を減らすなどにより、3密（密閉・密集・密接）を <u>回避する。</u>
3. 施設における衛生管理の徹底	
手洗い場等において、 <u>タオルの共用を禁止し、ペーパータオル、または個人のタオル等の使用を促す。</u>	手洗い場等において、 <u>共通のタオルを使用しない。</u>
共用物品や共用場所を、アルコールなどで、 <u>利用者の入替時等定期的に</u> 清拭	共用物品や共用場所を、 <u>適時</u> アルコールなどで清拭消毒する。

<p>消毒する。</p> <p><注意すべき場所></p> <p>テーブル、椅子、メニューブック、調味料、ドリンクバー、ドアノブ、電気のスイッチ、タッチパネル、卓上ベル、レジ、蛇口、手すり、便座、洗浄レバー、コイントレイ、券売機、エレベーターのボタン、パーティションなど</p>	<p><注意すべき場所></p> <p>テーブル、椅子、メニューブック、調味料、ドリンクバー、ドアノブ、電気のスイッチ、タッチパネル、卓上ベル、レジ、蛇口、手すり、便座、洗浄レバー、コイントレイ、券売機、エレベーターのボタン、パーティションなど</p>
<p>ゴミ回収時はマスクや手袋を着用し、作業後は手洗い、アルコールによる手指消毒を実施する。</p>	<p><u>削除</u></p>
<p>食品残さ、鼻水、唾液等が付着した可能性のあるゴミ、おしぼり等は、ビニール袋に密閉して処理する。</p>	<p>食品残さ、鼻水、唾液等が付着した可能性のあるゴミ、おしぼり等は、ビニール袋に密閉して処理<u>し、作業後に手を洗う。</u></p>
<p>4 感染予防対策の掲示</p>	
<p>日々の感染症予防対策の実施結果を記したチェックリストを店内に毎日掲示する。</p>	<p><u>削除</u></p>
<p>推奨する項目</p>	<p>項目ごと削除</p>
<p>感染リスクの早期把握の仕組みを導入する。</p> <p>〔具体的な取組の内容〕</p>	<p><u>削除</u></p>
<p>認証の必須要件ではないが事業者の自主的な取組としてアピールできる事項</p>	
<p>1 来店者の感染症予防</p> <p><input type="checkbox"/> エレベーターがある場合は、重量センサーの調整などによる乗員制限を行う。</p> <p>定員数：_____人 乗員上限：_____人</p> <p><input type="checkbox"/> 送迎車がある場合は、乗車人数を制限する。</p> <p>乗車可能人数：_____人 乗車人数上限：_____人</p> <p><input type="checkbox"/> 送迎車がある場合は、送迎車の運転席と後部座席をアクリル板・透明ビニールカーテン等で遮蔽する。</p>	<p><u>削除</u></p>

2 施設における衛生管理の徹底

二酸化炭素濃度（CO2）測定器を使用し、二酸化炭素濃度が1000ppmを超えていないか確認している。

人が密集する共用エリアについて、換気の詳細（空気の流れ）をわかりやすく図示している。

人が密集する共用エリアについて、エリア内での一人当たりの必要換気量を確保するため、エリアごとの換気量及び必要換気量上の人数制限を算出し、一覧表等で管理できている。

【必要換気量確保のために人数制限する場合】

換気量： $\text{m}^3/\text{時}$ $\div 30\text{m}^3/\text{人}\cdot\text{時} =$ 人（必要換気量上の人数制限）

接触感染、飛沫感染のリスクを低減するため、利用者の動線が重ならないための案内や自動扉、自動水栓を設置するなどの工夫・整備を行う。

〔具体的な取組の内容〕

1 施設における衛生管理の徹底

二酸化炭素濃度（CO2）測定器を使用し、二酸化炭素濃度が1000ppmを超えていないか確認している。

人が密集する共用エリアについて、換気の詳細（空気の流れ）をわかりやすく図示している。

人が密集する共用エリアについて、エリア内での一人当たりの必要換気量を確保するため、エリアごとの換気量及び必要換気量上の人数制限を算出し、一覧表等で管理できている。

【必要換気量確保のために人数制限する場合】

換気量： $\text{m}^3/\text{時}$ $\div 30\text{m}^3/\text{人}\cdot\text{時} =$ 人（必要換気量上の人数制限）

削除