

質問番号	分類	質問	回答
1	認証基準項目	推奨項目とは？	認証の必須要件にはなりません。より高度な対応など事業者の自主的な取組として推奨する事項です。認証を受けた場合に、専用のHPに推奨項目の取組状況も含めて掲載される予定です。
2	エレベータ、トイレ、適切な換気	テナントが入っている施設のトイレや、エレベーター、換気量はどのような扱いになりますか？	テナントが入っている認証対象施設のトイレ、エレベーターが、対象施設の管理下でない場合、該当部分は「なし」として取り扱ってください。 換気量については、まずは建物全体で換気量を計算しているか確認してください。 その上で、個別に換気が必要であれば、テナント部分で必要換気量を確保してください。
3	異なるグループ間の対人距離、グループ内の対人距離	パーティションの高さはどのくらいが必要か？	目を覆う程度の高さ以上のものを目安とします。
4	大皿料理への対応	鍋や串盛りなども小分けに提供しなければなりませんか？特に鍋に関してはどうしたらいいですか？	飛沫・接触感染リスクを低減させる観点から、料理を個々に提供することを求めているものです。鍋に関しては、例えば、従業員による取り分け等によりご対応をお願いします。
5	ビュッフェスタイルへの対応	バイキングの時に、お客様にマスクと手袋を着用していただいた場合でも、お客様ごとにトングを変えなければいけませんか？	バイキングは、不特定多数の者が、個々に食する食材に近接することから、飛沫・接触による感染のリスクが高いと考え、 ●一回の料理取り分けごとに新たな小皿を使用する。 ●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。 ●取り分け時はマスク、使い捨て手袋等を着用する。 ●取り分け用のトングや箸を共有としない。 ことを基準としております。 このため、基準にありますとおり、取り分け用のトングや箸を共有としないことが必要です。
6	ビュッフェスタイルへの対応	飛沫がかからないように小皿にラップで対応可ですか？	小皿にラップをかけることでも可となります。
7	接客対応(カウンター越しの接客対応を含む)	カウンター越しの対面接客について、パーティション等は必須か？	料理の提供にあたっては、利用者の正面に立たないように注意し、対人距離の確保(できれば2m、最低1m)が必要です。 カウンター越しに利用者と従業員の距離が確保できない場合や、食品や調理器具等に利用者の飛沫がかかる可能性がある場合は、パーティション等で遮断を行ってください。
8	訪問登録システム	「安心みえるLINE」とは？	店舗に掲示されたQRコードを利用者がLINEアプリで読み取り、その場を利用したこと(訪れたお店の名称、日時)を登録します。その後、同じお店の利用者に新型コロナウイルスの感染が確認され、保健所が不特定の方への感染の恐れが高いと判断した場合に、対象者へLINEメッセージでお知らせするシステムです。ぜひ、登録をお願いします。
9	チェックリストの作成・公表	チェックリストの公表は施設内での掲示でよろしいでしょうか？ホームページへのアップ等も必要でしょうか？	施設内への掲示で結構です。
10	カラオケ、社交飲食業	カラオケ、社交飲食業のみ項目が多いのはなぜか？	クラスター発生リスクが高いと判断しているため、チェック項目が多くなっています。しかしながら、業界ガイドラインに基づく内容となっておりますのでご理解をお願いします。
11	その他	手洗いなどの注意喚起のイラストなどが入ったひな型のようなものはありますか？	厚生労働省HPにて、自由に使える、感染症予防関連の啓発資料やイラスト(ピクトグラム)が作成・提供されておりますので、こちらをご活用下さい。 https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000121431_00094.html