

〇みえ安心おもてなし施設認証制度(飲食業事業者版)に関する よくある質問 (認証基準編)

R5.3.13更新

質問番号	分類	質問	回答	備考(基準項目番号)
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ます。	
2	入口での消毒	感染予防で入口での消毒は、アルコールではなく次亜塩素酸でもよいのか？	新型コロナウイルス消毒・除菌方法としては、厚生労働省HP (https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/syoudoku_00001.html)、経済産業省HP (https://www.meti.go.jp/press/2020/06/20200626012/20200626012-1.pdf)に基づき、手指消毒は、水及び石けん(ハンドソープ)による洗浄、アルコール消毒液としてください。次亜塩素酸は物品の消毒には適していますが、手指の消毒には適さないとされています。	1
3	注意喚起	R5.3.13以降、マスクの着用が個人の判断に委ねられることとなったが、認証基準はどうか？	業務中の従業員や食事中以外の利用客にマスクの着用を求めることを認証基準としていましたが、R5.3.13、認証基準からマスク着用に関する項目を削除する改定を行いました。但し、事業者が感染対策上又は事業上の理由等により、利用者又は従業員にマスク着用を求めることは許容されるとされているため、認証基準にかかわらず、事業者の判断でマスクの着用を求めることも可能です。	5
4	異なるグループ間の対人距離、グループ内の対人距離	パーティション等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。なお、パーティション等を設置する場合は、空気の流れを阻害しないようご注意ください。	7
5	グループ内の対人距離	完全個室などの場合の注意喚起はどのようにしたらよいのか？なお、他のグループと一緒にすることはできない。	同一グループでも、利用者の様子は様々であると考えられることから、認証基準7(グループ内の対人距離)にある内容での対応をお願いします。	7
6	グループ内の対人距離	同一テーブル上の隣同士の着座の場合、1mの間隔を計測する基準は何か？互いの相手方に近い肩同士の距離なのか、それとも飛沫感染の元となる互いの口と口との間となるのか。	「座席の間隔を最低1m」は、座席と座席の距離を意味しています。したがって、その計測にあたっては机に配置された座席と座席の間が最低1mとなっているか計測することとなります。このため、肩同士の距離とほぼ同じと考えていただいて結構です。	7
7	ビュッフェスタイルへの対応	現在、ビュッフェは休止中ですが、「無し」の回答でよいのか？いずれビュッフェスタイルに戻す事を検討しているが、その場合の回答方法はどのようにしたらよいのか？	休止・中止の場合は、無しとしてください。ただし、今後、使用する場合は変更の申請が必要となります。一方、今後再開が確定的である場合は、再開後の取り組み内容を記入してください。	8
8	ビュッフェスタイルへの対応	バイキングやビュッフェ形式で食事を提供する際の基準について教えて欲しい。	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、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し、取り分け用のトングや箸を共用とする場合は、手指の消毒を徹底する ・小皿に盛って提供する ・従業員が取り分ける のいずれかを満たしていることを基準としております。	8
9	ビュッフェスタイルへの対応	回転寿司におけるレーンでの商品提供は、どのような対策が必要か？	回転寿司におけるレーンでの商品提供については、飲食スペースと商品の距離が近く、また商品がレーンに乗って長時間移動しているため、ビュッフェスタイルに準じた対策を実施してください。	8
10	ビュッフェスタイルへの対応	ドリンクバーを継続して使用する場合、どのような対策が必要か？	ドリンクバーについては、複数の人の手が触れる場所になるため、消毒用エタノールや次亜塩素酸ナトリウム等を用いて適時清拭消毒するようにしてください。 ※サラダバー及びスープバーについては、ビュッフェスタイルと同じ取扱いとします。	8
11	卓上の共用品	卓上に個包装の共用品を設置してある場合、どのような対策が必要か？	卓上にある個包装の共用品については、多くの利用者の手に触れる恐れがあるため、認証基準9(卓上の共用品)と同じ対策が必要となります。このため、個包装提供数を必要最低限にし、使い切ること、不足する場合は随時提供することを前提に対応してください。	9

質問番号	分類	質問	回答	備考(基準項目番号)
12	注意喚起	お客様への注意喚起をすべて口頭でするのではなく内容を印刷したものをテーブル等において要点だけ口頭で伝えることでもよいのか？	入店時の手指消毒の実施は呼びかけを行ってください。それ以外は、関連する内容を印刷して、テーブル等に配付する(備え付ける)ことにより、注意喚起を図ることも結構です。この際、印刷物が共用される場合、利用者の入替時など定期的に清拭消毒するようにお願いします。	10
13	ユニフォーム	ユニフォームの洗濯は当該日の業務終了後に毎回洗濯しなければならないのか？洗濯についてはクリーニングと自宅での洗濯がある。自宅での洗濯は業務終了後に行っていると思うが、クリーニングについては勤務終了後毎日でなくてもよいのか？	「当該日業務終了後など」は、例示です。定期的な洗濯が実施されていれば結構です。ただし、感染防止対策認証店にふさわしい対応としてください。	18
14	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換気量はどのような扱いになるのか？	テナントが入っている認証対象施設のトイレ等が、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。	19
15	適切な換気	換気設備により必要換気量(一人あたり毎時30m ³)を確保するとありますが、実際の確認方法にはどのようなものがあるのか？	<p>【建築物衛生法(=ビル管理法)の対象施設】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「定期点検結果簿」、「建築物の完成図書」、「維持管理に関する設備の配置及び系統を明らかにした図面」等により施設内の空調・換気設備の換気量をご確認ください。 ・上記図書等が無い場合は、設置されている機器の型番を確認し、メーカーのホームページなどにて仕様を確認してください。申請施設がテナント等のため申請者が把握していない場合は、建物の管理者にお問い合わせください。(法律で帳簿書類の整備は義務付けあり) ・完成図書などにより換気設備の換気量を確認してください。 <p>※法定点検結果のみでは、1人当たりの必要換気量の確認はできないため、定員も併せて確認願います。</p> <p>【建築物衛生法(=ビル管理法)の対象外施設】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・施設内の空調・換気設備の換気量をご確認ください。設置製品の説明書・仕様書やメーカーのホームページなどで確認できます。申請施設がテナント等のため申請者が把握していない場合などは、建物の管理者にお問い合わせください。 <p>※いずれの場合も、換気設備による換気量を示す書類(建築物衛生法で定められた帳簿書類、製品の説明書・仕様書等)について、現地確認時に提示を求める場合があります。</p>	19
16	適切な換気	飲食店の場合は、営業許可を受ける際にビル管理法の検査表等も確認されるものと認識しているので、ビル管理法の検査表などによらず営業許可があることで、換気関連の基準を満たしていると認められるのか？	<p>ビル管理法令では、適時(2ヶ月に1回)、空気環境の調整に関する基準を満たされているか確認することとなっております。この際、測定・検査結果を記載した帳簿を備えていただくこととなっているため、現地確認では、この帳簿を確認することとしています。</p> <p>なお、飲食店がビル管理法の対象外の場合、次のいずれかを満たしていただく必要があります。</p> <p>「換気設備により必要換気量(一人あたり毎時30 m³)を確保すること。必要換気量が足りない場合は、入店者数を調整して一人あたりの必要換気量を確保するとともに、換気設備の清掃、整備等の維持管理を適切に行う。」</p> <p>「30分に1回、5分程度、2方向の窓を全開(窓が一つしかない場合は、ドアを開ける)するなどして十分な換気を行う。また、換気のため窓やドアを開放している旨利用者に周知し、協力を要請する。」</p>	19
17	適切な換気	雑居ビルに入居しており、窓がない。換気の項目はどうすればよいのか？	換気設備により必要換気量を確保してください。必要換気量が足りない場合は、入店者数を調整して、一人あたり換気量を確保してください。換気量は換気設備の仕様書などで換気量を確認してください。わからない場合は、現地確認にお邪魔した調査員にご相談ください。	19
18	加湿	焼肉屋は常時換気を行っており、湿度の管理は難しい。	湿度管理は難しい場合もありますが、湿度計や加湿器を設置するなど工夫しながら、40%以上70%以下を目安に管理を行ってください。どうしても難しい場合はいったん申請を出していただいたうえで現地調査員にご相談ください。	21
19	ゴミの処理	ゴミ袋の封をするのはゴミ一つ一つするのか？ゴミ箱がいっぱいになってからでよいのか？	ゴミ箱がいっぱいになってからで結構です。なお、ごみ処理の作業後には手を洗ってください。	24

質問番号	分類	質問	回答	備考(基準項目番号)
20	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？	業界ガイドラインに基づいて項目を追加していますのでご理解をお願いします。	
21	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を作ってもらえないか？	当制度ホームページの「みえ安心おもてなし施設認証制度(あんしんみえリア)について」の「3. 認証の基準」に【利用者への注意喚起チラシ】を掲載しておりますので、ご活用ください。 また、厚生労働省HPI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	
22	その他	R5.3.13以降、マスクの着用とあわせて手指消毒等の感染防止対策もやめて良いのか？	R5.3.13以降はマスク着用が個人の判断となるものの、引き続き、基本的な感染対策は重要であると考えており、国においても、三密の回避、対人距離の確保、手指衛生、換気等の励行が呼びかけられています。 マスクに関する認証基準が削除されたとしても、引き続き、他の認証基準の遵守についてご対応いただきますようよろしくお願い申し上げます。	
23	その他	今後、認証基準が変更されることはあるか？	ガイドラインの変更があった場合等、必要に応じて県の認証基準の見直しを行います。既に認証を受けた施設も見直した認証基準に対応いただくこととなります。なお、県の認証基準が変更になった場合は、県のHPなどに掲載を行うとともに、各事業者にご連絡させていただきます予定です。	