

# 沖縄県における 飲食店の感染防止対策に係る基準はこちら!

## ●店舗内の衛生管理

1	ドアや窓の常時開放や、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)にする、または換気設備により、店内の換気を十分に行っている。(CO2濃度1,000ppm以下) ※一般的なエアコンは換気設備にはあたりません	<input checked="" type="checkbox"/>
2	手指消毒用の設備を設置しており、入店時に手指消毒を実施するようお客様に声かけし、飲食中以外のマスク着用について、声かけや掲示などで促している。	<input checked="" type="checkbox"/>
3	入店時に検温を実施している。	<input checked="" type="checkbox"/>
4	軽度であっても発熱や風邪症状、嘔吐・下痢等の症状がある方の入店をお断りしている。	<input checked="" type="checkbox"/>
5	お客様がよく触れる場所や器具(トイレ、ドアノブ、タッチパネル、エレベーターのボタン等)を定期的に清掃・消毒している。	<input checked="" type="checkbox"/>
6	お客様が入れ替わるタイミングで、座席やテーブル、共用の物品等を清掃・消毒している。(カラオケ設置店は、マイクの使用ごとに消毒を行っている)	<input checked="" type="checkbox"/>
7	感染対策の責任者を設置している。	<input checked="" type="checkbox"/>

## ●従業員等の安全衛生管理

1	マスクを常に正しく着用しており、お客様がマスクを着用していないときは、フェイスシールドも着用するか、お客様の正面に立たないように注意し、対人距離を確保している。	<input checked="" type="checkbox"/>
2	レジでの対面接客時に、アクリル板などのパーティションで遮蔽するか、フェイスシールドを着用している。現金等の受け渡し後には手指消毒を行っている。	<input checked="" type="checkbox"/>
3	出勤前に従業員の検温及び体調確認をし、出勤前や勤務中に軽度であっても発熱や風邪症状、嘔吐・下痢等の症状を認める従業員は速やかに休ませている。	<input checked="" type="checkbox"/>
4	従業員の控え室は換気し、一度に休憩する人数を減らし、対面での食事を避けている。	<input checked="" type="checkbox"/>
5	従業員のユニフォームは、当該日業務終了後など定期的に洗濯している。	<input checked="" type="checkbox"/>

## ●お客様の安全

1	順番待ちのときは、来店者同士の対人距離を確保するための誘導(足元表示や声掛け等)などを行っている。	<input checked="" type="checkbox"/>
2	2時間程度を目安として長時間滞在しないようお客様に声かけしている。	<input checked="" type="checkbox"/>
3	お客様同士のお酌、回し飲み、長時間の飲酒は避けるよう、掲示等により注意を促している。	<input checked="" type="checkbox"/>
4	お客様間、及び、他のグループとの間をアクリル板(目を覆う程度の高さ以上のものを目安)などで遮蔽するか、座席の間隔を1m以上確保かつ真正面での着座配置をしない。(※同居家族等や介助を必要とするお客様の利用時は除く)	<input checked="" type="checkbox"/>
5	喫煙スペースがある場合は、一度に利用する人数を減らす、人と人との距離を保つようお願いしている。	<input checked="" type="checkbox"/>

## ●ビュッフェスタイルの場合は、下記項目についても満たすこと

1	ビュッフェやサラダバー及びドリンクバーは、利用者の飛沫がかからないよう食品・ドリンクを保護する(カバーを設置するか従業員があらかじめ、またはその場で小分けする。客席と料理を提供する空間が近い場合は適度にアクリル板等の仕切りを設けるなど)。トング等は頻繁に消毒もしくは交換する、または手袋の着用を促す。	<input checked="" type="checkbox"/>
---	--	-------------------------------------



沖縄県感染防止対策認証制度事務局 ☎ 050-5526-3041

全ての対策を確認済  
認証ステッカーの交付