

認証制度（認証基準編） Q & A

令和3年8月23現在

（最終改正事項はアンダーライン）

Q 1 認証基準は、すべて満たさないといけないのか

- すべて満たす必要があります。

Q 2 利用を断る時の発熱は何度か（基準1）

- 37.5℃又は平熱より1℃以上高い体温を目安とします。

Q 3 「入店時に必ず従業員が呼びかけて、手指消毒を実施」とあるが、1名で営業している場合は、どうすれば良いか（基準2）

- 店舗が小さい場合は、厨房から呼びかけるか、アナウンスを流すなどの対応が考えられます。

Q 4 マスクの着用、定期的な手洗いなど、注意喚起のひな型を提供してくれませんか（基準1、3、4、10、16、17、18、19、20）

- 認証制度のサイトで提供しています。

<https://akita-ninshou.jp>

- 厚生労働省HPにて、自由に使用できる、啓発資料やイラストが提供されています。

リンク：（新型コロナウイルス感染症の予防 厚生労働省）

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000121431_00094.html

Q 5 利用客の連絡先の記載は、必須か（基準 8）

- お客様の同意が得られた場合のみです。
なお、従業員の感染が判明した場合、感染者が当該施設を利用した場合、感染拡大防止策をとる上で、利用客の情報は非常に重要になります。
また、秋田県新型コロナ安心システムの導入もご検討ください。

Q 6 アクリル板の高さはどれぐらい必要か（基準 9）

- 目が隠れる程度以上の高さを目安とします。

Q 7 1 mはどこからどこまでを測定するのか（基準 9）

- 座席の中心から中心を測定します。

Q 8 アクリル板は上からぶら下げる（下がり壁）も良いか（基準 9）

- 飛沫を防止できる構造であれば適合とします。

Q 9 同居の家族以外で仕切りを不要としても良い場合は（基準 9）

- 介護者同席の高齢者、障害者等事情があり、仕切りなしでの着席を希望した場合は不要です。

Q 10 屋外の客席であっても、パーティションは必要ですか（基準 9）

- パーティション又は 1 m の距離を取ることは、直接の飛沫防止のための基準ですので、屋外であっても必要となります。

Q11 必要換気量（30 m³/時/人）が不明。また、すべての部屋に窓がない。換気の日安をどのように判断すればよいか（基準10）

- 建築物における衛生確保に関する法律（建築物衛生法）の建築物環境衛生管理基準を参考に、二酸化炭素の含有率が1000ppm以下であれば必要換気量を満たしていると判断します。
- 換気扇の能力が300 m³/時で、定員が10人であれば、必要換気量を満たすと判断します。
- 窓やドアの開放、換気設備、サーキュレーターによる空気の流れの改善など、総合的な対策を行った上で、営業中の換気の状態を二酸化炭素センサーにより、1000ppm以下を確認してください。

Q12 「30分に1回以上5分程度、2方向の窓またはドアを全開にする。」 開放部が1箇所の場合、基準を満たせないのか（基準10）

- このような場合でも、Q11にあるような対策のいずれか1つが達成出来ていれば、基準に適合すると判断します。

Q13 CO₂センサーは、場所ごとに複数台設置するのか（基準10）

- 必要換気量を把握出来ている場合、窓を2方向に開放できる場合は、CO₂の測定は不要です。
- 営業の実態に応じ、部屋ごとの状況をモニタリングして、換気の日安がつけば、場所ごとに複数台設置する必要はありません。通常は、一番換気の悪い場所に設置し、確認することをおすすめします。
- CO₂の測定は、ドア・窓・換気口から離れた場所で、人から少なくとも50cm離れた状態で測定します。
また、コンロ、暖房設備により、濃度が上がることに注意が必要です。この場合、人のいない状態で測定し、その値を勘案するなどの対応も考えられます。

Q14 ドアを開けても、CO₂の濃度が基準を下回らない場合はどうすれば良いのか。(基準10)

- 換気設備の強化、サーキュレーターによる空気の流れの強化など設備を改善するか、利用人数を制限するなどの対策が必要になります。

Q15 トイレは、換気の基準の対象となりますか。(基準10)

- トイレは、大便後のマイクロ飛沫を排出するため、十分な換気が必要です。
従って、トイレについても、基準10の必要換気量を満たすことが必要です。

Q16 手がよく触れる箇所(ドアノブ、券売機、セルフドリンクコーナー等)の消毒の頻回とはどのくらいか(基準11)

- 1時間に1回など利用者の状況に応じて、可能な限り消毒を実施してください。

Q17 肘式とはどのような給水栓ですか(基準12, 基準27)

- レバー式などで、肘で開け閉めができる蛇口のことです。
- 手指洗淨後、手で蛇口を閉めると、再汚染しますので、手で触ることなく、蛇口の開け閉めが出来るものであれば、どのような方式でも適合と判断します。

なお、手の甲、手首は、汚染されている場所ですので、手の一部と判断します。

Q18 使用時に押すと、一定時間経過に自動で止まる蛇口は、認証基準を満たしますか

- 再汚染を防止する構造であるので、適合と判断します。

Q19 手洗設備を自動水栓、肘式又は足踏み式とするのは、利用者用か、それとも従業員用か（基準12，基準27）

- 利用者、従業員の感染防止対策として、同じ対策を取っていただくこととなります。
- 接触感染のおそれのあるウイルスに対しては、手洗い後の再汚染防止は有効な手段となるため対策をお願いするものです。
- 新型コロナウイルスについては、職場の洗面所におけるクラスターが発生したという事例もあるためこの基準を設けています。

Q20 「全ての手洗設備（客席用、トイレ用、従業員用）を自動水栓、肘式又は足踏み式とし、」、となっている。調理室内には従業員用の手洗い設備の他、調理用の洗浄設備があるが、これも非接触にしなくてはいけないのか（基準12）

- 調理室内の手洗い設備のみ（食品衛生法の許可申請時に手洗い設備として申請しているもの）が対象です

Q21 トイレ内に自動水栓の手洗いがある。一方客席の手洗いは自動、肘式等ではない。客席の手洗いも自動化等が必要か。（基準12）

- 基本的に、手洗い器は、すべて非接触式にする必要がありますが、隣接している手洗い器であれば、使用に便利な方を非接触とし、もう一つを使用禁止の旨掲示していただければ、基準12を満たしていると判断します。

Q22 ビル等の共用部分におけるトイレ等の基準はすべて適合しないといけないのか（基準12, 13, 18, 19）

- 感染症予防の観点から、共用部分についても基準への適合をお願いしていましたが、各店舗の取組を認証する制度の趣旨を鑑み、申請者の管理外の部分については、適用除外とします。

なお、店舗への再入場の際に手指消毒を実施するなどの対策をお願いします。

（改正前）

- 食事中に利用が想定されるトイレは、基準に適合している必要があります。ビル等の管理者と協議し対応を検討してください。

Q23 トイレの消毒の頻度を1日に数回として感染が広がらないか（基準13）

- 利用の都度、消毒を実施してもらうのは現実的に難しいと考えています。利用者が、手洗い及び手指の消毒を徹底していただくことを考慮して、数回としました。

Q24 演出もあり、大皿に盛り付け、個々の菜箸またはトングで、お客に取り分けてもらうことは、出来ないのか（基準14）

- 基準21のビュッフェ形式の基準を参考にし、汚染防止対策が取られていれば、適合とします。

Q25

「滞在時間の制限、予約制などにより、同時に多数の人が集まらないようにする」ことについての数値的な目安はあるか（基準15）

- 2時間以内や定員の二分の一の人数など数値的な目安を一律には設けません。
- 各施設の状況に応じ、密集しないよう対策を講ずるようお願いします。

Q26 大声での会話を控えるように要請しても、従ってくれないお客様がいて対応に苦慮するがどうすればよいか（基準16）

- 県が作成した卓上ポップなどの掲示物の見本を使用するなどにより、「県から大声での会話を控えるよう言われています。」とお客様にお伝えいただきてかまいません。
- なお、県でも、県民に対し「感染防止には利用者の協力が必要な旨」、広報してまいります。

Q27 なぜ、トイレの蓋を閉めて、汚物を流す必要があるのか（基準19）

- 水洗トイレの水を流す際に、便中に含まれるコロナウイルスが水流により部屋に拡散され、しばらくの間空气中を浮遊する可能性があります。蓋をすることにより、空气中への拡散が抑制されることが確認されています。

Q28 和式トイレの場合は蓋が無いが、どうすればよいか（基準19）

- 和式トイレ用の蓋や簡易的に洋式化する便座がある（蓋は本体とセット）が販売されています。
水栓和式トイレは、一番飛沫が飛ぶので、蓋は必須です。
なお、くみ取り式は、飛沫が飛散しないので、蓋は適用除外です。

**Q29 体の不自由な方のために、トイレの蓋を常時外している。
適用除外に出来ないのか(基準19)**

- 感染予防の観点から、政府の基準を参考に基準を設けましたので、蓋がないと認証になりません。

自動的に開閉する便座や蓋の開閉を補助する器具が販売されていますので、ご検討ください。

なお、バリアフリースイートイレ（車椅子用使用者用便房）の基準には、蓋の無い状態が規定されていますので、この基準を満たすトイレであれば、適用除外とします。（トイレの空間等の規定もあることなどの理由による）

この場合であっても、飛沫がかからないように流す、マイクロ飛沫がすみやかに換気できる。又は、使用時間を空ける（15分程度）など配慮が必要になります。

Q30 従業員の体温、体調に異常のある場合とは（基準24）

- 発熱（37.5℃又は平熱より1℃以上高い場合）、咳、咽頭痛などの症状のある場合が該当します。たとえ軽微な症状であっても、出勤しないよう徹底してください。

Q31 「注文の受付や料理提供にあたっては、利用者の正面に立たないよう注意し、対人距離に配慮している。」は寿司屋などカウンターの業態では難しいが、どうすればよいか（基準26）

- 基本的には、アクリル板や1mの距離をとれない場合の接客等を想定した基準です。
- カウンター越しの接客については、従業員の感染防止の観点から、1mの距離をとる、正面に立たないを守るか、距離が難しい場合は、アクリル板、ビニールカーテンなどより、飛沫防止対策を取ってください。

Q32 顧客名簿の保管期間はどれぐらいか（基準30）

- 潜伏期間は2週間程度ですが、念のため1ヶ月程度保管してください。

Q33 「従業員の感染が判明した場合や感染者が当該施設を利用していたことが判明した場合、保健所の助言・指示等に誠実かつ積極的に対応・協力して、当該施設を媒介とした感染拡大防止策を講じるとともに、感染可能期間に利用した顧客の名簿を提出するなど、保健所の調査等に協力する。」
このことには、積極的に協力がするが、名簿提出の依頼方法及び情報の管理はどのようになるか（基準30）

○ 調査は急を有することから、電話にて依頼しますが、保健所からの依頼であることを確認したい場合は、お手数ですが、保健所あてに電話の折り返しをお願いします。

また、提供いただいた個人情報につきましては、調査のみに使用し、管理は県のルールに従い厳重に管理します。