

ながさきコロナ対策飲食店認証制度 よくあるお問い合わせ

令和4年5月12日更新

【1. 対象店舗について】

Q1-1 どのような飲食店が対象になりますか？

A1-1 飲食業を営む事業者であり、食品衛生法の規定による許可を受け事業を営んでいる者が対象です。

学校、福祉施設等の集団給食施設は対象外となります。

Q1-2 接待系の飲食店やカラオケ設備を有する飲食店も認証対象となりますか？

A1-2 県民等の安全安心のため、あらゆる飲食店に対策をお願いすることとしていますので、飲食店のうち集客のある食品衛生法の許可施設すべてを対象としています。

接待付き飲食店やカラオケありの飲食店も基準を満たせば認証の対象となります。

※接待を伴う飲食店：風俗営業法でいうキャバレー、待合、料理店、カフェーその他設備を設けて客の接待をして客に遊興又は飲食させる営業をいう。

Q1-3 テイクアウト専門店も対象となりますか？

A1-3 テイクアウトのみは対象となりません。キッチンカーや屋台等の業態は対象外となります。許可上飲食スペースが対象となっていない施設は、対象となりません。

Q1-4 コンビニエンスストアのイートインスペースは対象となりますか？

A1-4 対象になりません。

Q1-5 社員食堂は認証の対象ですか？

A1-5 特定の者を対象として飲食させる施設（給食施設）は対象となりません。しかし、食品衛生法の許可施設で社員外（外部）の方が利用される場合は対象施設となります。

Q1-6 宿泊施設の飲食店は対象ですか？

A1-6 宿泊客の食事会場などの宿泊客のみが利用する施設は対象となりません。一般の利用がある場合や宿泊施設に入居する飲食店（テナント）は対象となります。

【2. 認証申請について】

Q2-1 どのように申請したらよいですか？ 申請書はどこでもらえますか？

A2-1 申込書に必要事項を記入し、簡易書留もしくはレターパックの郵送にて申請し

てください。電子申請は下記の WEB サイトから申請可能です。

(提出先)

〒850-8606 長崎中央郵便局 私書箱6号

「ながさきコロナ対策飲食店認証制度 認証申請窓口」 宛

(電子申請 WEB サイト)

「team Nagasaki Safety」サイト内の「事業者の方へ／飲食店」

URL <https://www.nagasaki-safety.jp/business/food>

(お問合せ先)

ながさきコロナ対策飲食店認証実行委員会

TEL : 095-832-2384 [受付時間 平日 9:30~17:30]

Q2-2 申請に費用はかかりますか？

A2-2 本制度の申請及び認証について、費用はかかりません。

Q2-3 複数の事業所を営業しているが、まとめて申請していいですか？

A2-3 本制度は店舗ごとに認証するものですので、店舗ごと別々に申請してください。

【3. 認証までの流れについて】

Q3-1 現地調査はいつになりますか？

A3-1 申請いただいた後、事務局（県の委託業者）から連絡がありますので、現地調査の日程を調整してください。

※現地調査の日時は、必ず事前に調整します。飛び込みや抜き打ちでの調査はありません。ただし、認証後に行う訪問調査は、事前連絡なしで行うことがあります。

また、再度調査が必要な場合は、申請状況により再調査まで時間を要することがあります。

Q3-2 申請から認証までどのくらい期間が必要ですか？

A3-2 現地調査の後、指摘事項がない場合、認証ステッカーの交付まで概ね約2週間の予定です。申請が多い場合はそれ以上に時間がかかることもありますのでご了承ください。

Q3-3 認証ステッカーはどのように交付されますか？

A3-3 認証ステッカーは、認証後、郵送にて交付する予定です。

【4. 認証その他】

Q4-1 認証基準は全て満たさないと認証することでできないのですか？

(基準において実施できない項目がありますが、認証を受けられますか？)

A4-1 店舗ごとに異なりますが、店舗に該当しない項目を除き、認証基準における全

ての項目について取り組んでいることが認証の条件となります。

ただし、該当しない項目（ビュッフェスタイル等）については、実施する必要はありません。

不適合事項の改善のための補助制度があります。

Q4-2 認証に有効期限はありますか？

A4-2 認証の有効期限は認証を受けた日から1年間です。

Q4-3 更新はどのようにしたらいいですか？

A4-3 更新につきましては、今後お知らせする予定です。

Q4-4 認証店において新型コロナウイルス感染症患者（従業員又は利用者）が発生した場合、認証は取り消しとなりますか？

A4-4 認証施設の従業員又は利用者のうちから新型コロナウイルス感染症の患者が発生した時は、当該施設における認証の効力が一時停止されます。

その原因が認証に係る感染防止対策の実施を怠ったこと又は認証事業者若しくはその従業員の故意若しくは過失によるものであることが明らかとなった時は、直ちにその認証が取り消されることとなります。

その原因が事業者もしくはその従業員の故意、過失ないことが明らかとなったときは、当該認証事業者は、保健所の指導助言その他の合理的な根拠に基づくものに限り、その認証施設を媒介とする感染拡大の危険性がなくなったと判断できた時から、認証マークの利用及び「team NAGASAKI SAFETY 認証施設」の名称使用を再開することができます。

Q4-5 認証を取得すれば、感染症の発生は必ず防げますか？ 認証店で万が一クラスターが発生した場合は、認証機関が責任を負ってくれるのですか？

A4-5 本認証は、一定の新型コロナウイルス感染防止対策を講じていることを確認し、認証する制度です。

感染防止には「施設設備」、「事業者・従業員の取組」、「利用者の協力」などの総合的な対策が必要なため、認証取得により必ず発生を防げるものではありませんが、適切な感染対策の実施により発生リスクを低減することはできると考えます。

なお、認証店でクラスターが発生した場合でも、認証機関が責任を負うものではありません。

5. 認証基準】

Q5-1 入店時の体調確認について、掲示して発熱のある方については入店を断っていますが体温計による体温測定は必須ですか

A5-1 体温計による体温測定については、必ず実施してください。非接触型の体温計等もありますので導入してください。

Q5-2 発熱（例えば平熱より1℃以上）となっているが、体温の確認の目安は何度になりますか？

A5-2 おおむね37.5℃を目安にしてください。

Q5-3 飲食時以外のマスク着用の周知するようされていますが、注意喚起の掲示だけでいいですか？（お客様に声掛けすることについて気が引けるのだけど）

A5-3 店舗入口では掲示を行い、正当な理由なくマスクを着用していない方については声がけして入店をお断りするか、マスクの配布・販売を行い、マスクの着用を促してください。

また、食事後すぐにマスクを再着用するよう促すために、客席での注文時、配食時等に呼びかけを行い、客席から見える位置にも掲示を行うとともに、食事が終わって会話している利用者がいた場合は、声がけをお願いします。

「正当な理由」については、来店者が有する疾患や障害等によりマスクの着用等が困難な場合や、窒息や熱中症のリスクが高いとされる子どもであること等が該当します。

Q5-4 テーブル間の対人距離1m以上を計測する基準はありますか？

A5-4 同一グループの利用者が1つのテーブルにおいて隣に着座する場合は、座席の中心と座席の中心の間隔について1m以上、つまり飛沫感染の元となる互いの口と口の間で距離を計測します。

Q5-5 パーティション（アクリル板等）の高さはどのくらいにすればいいですか？

A5-5 高さは座ったヒトの頭が隠れる程度が目安とされています。また、幅はテーブルとほぼ同じ幅になります。

Q5-6 店舗によっては、椅子と椅子の距離を1m間隔にすることは不可の飲食店もあると思われます。そのような飲食店は認証の対象にはなりませんか？

A5-6 椅子の間隔を1m開けることが不可の場合は、アクリルパーティション等で遮蔽することで基準を満たすための選択肢があります

Q5-7 カウンター越しに対面で接客を行う場合、パーティション等は必須ですか？

A5-7 料理の提供時も含め、利用者の正面に立たないように注意し、カウンター越しに対面する利用者と従業員の間1m以上の距離を確保するよう努めてください。上記

の取り組みができない場合は、パーティション等の仕切りを設けてください。

Q5-8 席の近くに手指消毒用アルコールを設置するとされていますが、すべてのテーブル置くことが必須となるのですか？

A5-9 食事中の手指消毒用となりますので、すべてのお客様が利用しやすいように配置してください。

〔ビュッフェスタイルの注意点〕

Q5-9 ビュッフェスタイル等で、利用者は、トングは使用してはいけませんか？

A5-9 トングやとり箸の共用等は、食器や器具に複数人が接近することにより飛沫・接触感染のリスクにつながることから、「大皿を避け、料理を個々に提供する。もしくは従業員が取り分ける。」とされています。一つの食器や器具に複数の利用客が触れないようご留意ください。

トング等を共用される場合は、使い捨て手袋を装着し使用していただくようお客様への周知をお願いします。

Q5-10 卓上の共用調味料やポット等を設置している場合はどのような対策が必要ですか？

A5-10 卓上調味料やポット等の設置を回避していただくこと原則に考えていただき、設置される場合は客毎の消毒行ってください。

また、個包装の調味料につきましても多くの利用者に触れる可能性が高いことから、提供数を必要最低限にし、使い切ることや随時提供することを前提に対応してください。

Q5-11 「トイレの蓋を閉めて」とありますが、和式の場合は蓋がありません。洋式ではないと認証されないのですか？

A5-11 和式の場合は、接触感染を防いでいただくよう、トイレ使用後の手洗いの励行を掲示していただくとともに、便座、水を流すレバーなど直接接触する箇所の拭き掃除と消毒を小まめに行ってください。

また、洋式の場合も和式と同様、手洗いの励行及び小まめな清掃の励行をお願いします。更なる飛沫対策として、ふたを閉めていただくよう掲示をお願いします。

Q5-12 カラオケ利用時にはどのようなことに注意したらよいですか

A5-12 カラオケ使用時は、マスクの着用、換気、消毒を徹底してください。

また、関係団体カラオケもカラオケ使用時の感染拡大予防ガイドラインが通知されております。参考にさせていただきます。

Q5-13 お客様に氏名、連絡先を記入いただくことが難しいのですが、他にどのような取り組みが考えられますか？

A5-13 料亭などの予約制のお店では名簿をこれまでも作成しているとお聞きしておりますが、一般的な食堂におきましては、難しい項目であることは承知しております。しかし、店舗を利用されたお客様が特定できれば店名を公表しないことになります。店舗で感染やクラスターが発生した場合等は、いち早く濃厚接触者を特定し連絡できるようにすることが、感染拡大を防止する上では重要です。その趣旨を御理解いただき、御対応いただけますようお願いいたします。
なお、名簿の保管期間は1か月をめぐりにしてください。

Q5-14 業務開始前の検温・体調管理は記録する必要がありますか？

A5-14 記録して、店内に掲示するなどして公表してください。
従業員の体調把握については、長崎県の健康アプリ「N-CHAT」の利用もご検討ください。

Q5-15 ユニフォームの洗濯は業務終了後に毎回洗濯やクリーニングをしなければならないのでしょうか？最低でもこの頻度で洗濯しなければならない等の基準はありますか？

A5-15 基準は定めておりません。また、業務終了後に毎回洗濯することには限っていません。これまでどおり、定期的に洗濯をしてください。

Q5-16 建築物衛生法の対象施設とはどのような施設ですか？

A5-16 対象施設とは特定建築物のことになります。
定義
(1) 建築基準法に定義された建築物であること。
(2) 1つの建築物において、次に掲げる特定用途の1又は2以上に使用される建築物であること。
特定用途：興行場、百貨店、集会場、図書館、博物館、美術館、遊技場、店舗、事務所、学校（研修所を含む。）、旅館
(3) 1つの建築物において、特定用途に使用される延べ面積が、3,000平方メートル以上であること。（ただし、専ら学校教育法第1条に定められている学校（小学校、中学校等）については、8,000平方メートル以上であること。）

Q5-17 CO2センサーはなぜ必要でしょうか？おすすめはありますか？

A5-17 センサーで店舗内の二酸化炭素濃度を確認することにより、換気が十分行われているか確認するためです。
国がNDIR（非分散型赤外線）方式のセンサーが扱いやすいとしています。各メーカーから販売されていますので、「NDIR方式」で検索してください。

Q5-18 「CO2 センサーを設置し」とされていますが、どこに設置したらよいのですか？また、客室で個室が多いのですが各部屋に CO2 センサーを置く必要があるのですか？

A5-18 測定機の設置場所は、ドア、窓、換気扇から離れた場所で人から少なくとも 50 cm離れたところとしてください。

個室が多数ある場合は、同じような環境の個室であれば、代表的な個室について測定してください。ただし、CO2 センサーを必ずしも複数個購入する必要はありません。