

4月30日付事務連絡「飲食店における感染防止対策を徹底するための第三者認証制度の導入について」を各都道府県知事宛通知したところですが、今般都道府県より報告いただく「第三者認証制度検討状況報告」を改定しましたので、改定版の事務連絡を通知します。なお、認証基準（案）に変更はございません（変更箇所：本文の黄色塗りつぶし）。

事務連絡

令和3年5月21日

各都道府県知事 殿

内閣官房新型コロナウイルス感染症対策推進室長  
厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官  
農林水産省食料産業局長

飲食店における感染防止対策を徹底するための第三者認証制度の導入について  
（改定）

飲食店における感染防止対策の徹底強化を図るため、令和3年4月23日に新型コロナウイルス感染症対策の基本的対処方針が改訂され、「政府は関係団体や地方公共団体に対して、第三者認証による認証制度の普及を促すこと」、「都道府県は、飲食店の見回りを進めるとともに、第三者認証制度へのインセンティブ措置の付与により、同制度の確実な運用を図ること」とされています。

飲食店の感染防止対策の遵守状況に係る認証制度については、多くの自治体では自己認証、又は、認証制度が存在しないところですが、今後は、飲食店の感染対策を強化するため、既に一部の自治体で導入され、かつ、成果を上げている第三者認証制度を参考に、第三者認証制度を導入することが必要となります。

各自治体においては、別添「感染対策に係る認証の基準（案）」をベースに、第三者認証制度の導入に可及的速やかに着手ください。なお、第三者認証制度の導入の検討には一定程度の時間がかかることが見込まれるところ、特に、緊急事態措置とまん延防止重点措置の対象区域においては、各知事の判断により、既に実施中の飲食店の見回りに注力され、その後、可及的速やかに第三者認証制度の導入をご検討ください。

現時点では、別添の基準（案）の項目が全て確実に行われている飲食店は、感染者が来店しても感染拡大を防止できるという一定のエビデンスが得られているところ、この基準（案）とすることを原則としますが、それぞれの都道府県がどのような基準項目とするかについては、各地域の公衆衛生等の専門家の意見を聞いた上で、認証基準案を作成ください。なお、以下の項目（必須項目）については、必ずその内容を認証基準に含めるようお願いします。

また、第三者認証制度を導入されている都道府県におかれましても、下記の必須項目を基準に含めるようお願いします。

#### (1) アクリル板等の設置(座席の間隔の確保)

全ての座席について、①パーティション(アクリル板等)が設置されている(※)、又は②座席の間隔が1m以上確保されていること。

※同一テーブル上の正面及び隣席との間、並びに他のテーブルとの間に設置。パーティション(アクリル板等)の高さは、目を覆う程度の高さ以上のものを目安とする。

#### (2) 手指消毒の徹底

店内入口に消毒設備を設置し、入店時に必ず、従業員が来店者に呼びかけ、手指消毒を実施していること。

#### (3) 食事中以外のマスク着用の推奨

食事中以外のマスクの着用について、来店者に対し掲示や声かけなどで促していること。

#### (4) 換気の徹底

- ・ 建築物における衛生的環境の確保に関する法律(建築物衛生法)の対象施設については、建築物衛生法に基づく空気環境の調整に関する基準を満たしていること。
- ・ 建築物衛生法の対象外施設については、換気設備により必要換気量(一人あたり毎時 30 m<sup>3</sup>)を確保する、または、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)するなどにより、十分な換気を行っていること。

なお、換気を徹底するにあたり、CO<sub>2</sub>センサーの使用等により、換気状況の把握に努めること。

また、実地調査で、可能な限り換気の状態を数値にて確認するようお願いいたします。

「感染対策に係る認証の基準(案)」は、今後、感染状況等を踏まえ、必要に応じ、国において有識者に諮り、改訂します。このため、各都道府県におかれては、第三者認証制度の導入にあたって、基準が随時見直されていくことを飲食店に周知するとともに、継続的に飲食店と情報共有できる枠組みを確保されるようご留意ください。

また、第三者認証制度導入にあたってのインセンティブとなるよう支援措置として、パーティション、換気設備、消毒液、CO<sub>2</sub>センサーなどの導入補助や飲

食店向けの感染防止対策コンサルティング支援等についても併せてご検討ください。支援措置を講じる際は、地方創生臨時交付金（事業者支援分）を是非活用ください。

なお、Go To Eat 事業の飲食店の参加要件については、各都道府県において上乗せ・追加することが可能であり、第三者認証取得を上乗せ要件としている自治体もあります。各自治体において、今後第三者認証取得の要件化をご検討いただくことも可能です。

さらに、第三者認証制度を導入・運用するにあたっては、認証にあたっての飲食店への確認・指導の方法、認証を受けた飲食店における基準の遵守状況のデータベース化や当該飲食店の公表方法、当該飲食店に対する再調査など認証の質を担保する方法も重要であることから、様式に追加し、実施・検討状況の報告をお願いすることにいたしましたので、ご協力をお願いいたします。

第三者認証制度の導入の検討状況等について、別紙を用いて報告ください。具体的には、「第三者認証制度の導入（又は改善）計画」、「第三者認証制度導入のためのインセンティブ措置（支援措置等）」、「都道府県内の飲食店店舗数」及び「第三者認証導入済飲食店店舗数」、「認証審査における確認・指導方法」、「点検業務のシステム化・デジタル化」、「認証飲食店における基準の遵守状況のデータベース化や公表方法」、「モニタリング等により認証の質を担保する方法」について、令和3年5月25日（火）12：00までに報告をお願いします。

なお、1週間に1度の頻度で情報の更新を依頼しますので、ご協力をお願いします。報告の頻度は状況を見て変更します。

また、都道府県にて認証の基準（案）を作成・変更する際や、対外的に第三者認証制度の導入を発表する際は、事前に内閣官房、厚生労働省、農林水産省あてにご連絡くださいますようお願いいたします。

（※）飲食店に対する第三者認証制度とは、以下の4項目の大きな柱を都道府県知事が責任をもって実施する認証制度。

- ① 専門家等の知見も踏まえた感染症対策基準及びその確認方法を詳細化
- ② 認証を希望する飲食店からの求めに応じて、一軒一軒個別訪問し遵守状況を厳しく確認・指導（現地調査を行う主体は、都道府県職員に限らず、認証の質が担保されるのであれば、都道府県から外部委託を受けた者でも可）
- ③ 認証基準を満たす店のみ認証
- ④ 遵守状況をデータベース化して公表し、認証後も飲食店の再調査などを実施することにより質を担保

# 感染症予防対策に係る認証の基準（案）

（赤囲いの内容は各都道府県の認証基準に含めていただく項目）

## 1. 来店者の感染症予防

### （1）入店・注文・支払い

- 店内入口に消毒設備を設置し、入場時に必ず、従業員が来店者に呼びかけ、手指消毒を実施する。
- 順番待ち等により列が発生する場合は、最低1 m（マスク着用のない場合は2 m）の来店者同士の対人距離を確保するための誘導・表示などを行う。
- レジ等での対面接客時に、アクリル板、透明ビニールカーテン、パーティションなどで遮蔽するほか、コイントレイを介した受け渡し、またはキャッシュレス決済を導入する。なお、現金等の受け渡し後には手指衛生を行う。
- 発熱（例えば平熱より1度以上）や軽度であっても風邪症状（せきやのどの痛みなど）、嘔吐・下痢等の症状がある者は入場しないよう表示する。
- 飲食時以外はマスク着用を周知するとともに、定期的な手洗い・手指消毒を要請する。
- 咳エチケットを徹底するよう注意喚起を行う。
- エレベーターがある場合は、エレベーターの重量センサーの調整などによる乗員制限を行う。

定員数 \_\_\_\_\_ 人 乗員上限： \_\_\_\_\_ 人

※複数台ある場合、エレベーターごとに制限

- 送迎車がある場合は、乗車人数を制限する。

乗車可能人数 \_\_\_\_\_ 人 乗車人数上限： \_\_\_\_\_ 人

※複数台ある場合、車両ごとに制限

- 送迎車がある場合は、送迎車の運転席と後部座席をアクリル板・透明ビニールカーテン等で遮蔽する。

### （2）食事・店内利用

- 〔テーブル間の配置についてはいずれかを満たすこと〕-----
- 同一グループが使用するテーブルとその他のグループが使用するテーブルの間は、相互に対人距離が最低1 m以上確保できるよう配置する。

テーブル間：最低 \_\_\_\_\_ m

- 同一グループが使用するテーブルとその他のグループが使用するテーブルの間を、アクリル板（目を覆う程度の高さ以上のものを目安）、透明ビニールカーテン、パーティション等で遮蔽する。

—————〔同一テーブルでの配置についてはいずれかを満たすこと〕—————

※少人数の家族、介助者同席の高齢者・乳幼児・障害者等が対面での着座を希望する場合は除く。

- 真正面での着座配置をしない。座席の間隔を最低 1 m 以上確保できるよう配置する。

座席間隔：最低 \_\_\_\_\_ m

- テーブル上にパーティション等を設置して遮蔽する。

—————〔カウンターテーブルの席の配置についてはいずれかを満たすこと〕—————

- カウンターテーブルの席間は最低 1m 以上の間隔を確保する。

座席間隔：最低 \_\_\_\_\_ m

- カウンターテーブル上にパーティション等を設置して遮蔽する。

- 滞在時間の制限※や予約制の活用などにより同時に多数の人が集まらないようにする。 ※2 時間程度を目安

- 大皿は避け、料理を個々に提供する。もしくは従業員が取り分ける。

—————〔ビュッフェスタイルでは、いずれかを満たすこと〕—————

- 利用者が一回の料理取り分けごとに新たな小皿を使用するとともに、飛沫がかからないようにカバーを設置するなど食品・ドリンクを保護し、取り分け時はマスク、使い捨て手袋等の着用及び取り分け用のトングや箸を共有としないことを徹底する。
- 料理を小皿に盛って提供するか、スタッフが料理を取り分ける。

- 卓上の共用調味料、ポット等の設置を避けるか、これらを客入れ替え時に消毒する。

- お酌や回し飲み、スプーンや箸などの食器の共有や使い回しは避けるように注意喚起を行う。

- 店内 BGM の音量を低減させ、大声での会話を避けるように注意喚起を行う。
- 咳エチケットを徹底するよう注意喚起を行う。
- 個室を使用する場合は、常時換気（換気基準は「3. 施設・設備の衛生管理の徹底」のとおり）を行う。
- トイレの蓋を閉めて汚物を流すように表示する。
- トイレ使用後は、手洗いや手指消毒を実施するよう表示する。
- 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などにより、3つの密を避けるよう要請する。

□ 喫煙スペースの広さ： \_\_\_\_\_ m<sup>2</sup> 利用人数上限： \_\_\_\_\_ 人

※複数室ある場合、喫煙スペースごとに制限

## 2. 従業員の感染症予防

- 常にマスクを着用し、咳エチケットを徹底する。大声での会話を避ける。
- 業務開始前に検温・体調確認を行う。  
発熱（例えば平熱より1度以上）や軽度であっても風邪症状（せきやのどの痛みなど）、嘔吐・下痢等の症状がある場合には、出勤を停止させる。
- 感染した、もしくは感染疑いのある従業員、濃厚接触者として判断された従業員の就業は禁止する。
- 定期的に、かつ、就業開始時や他者の接触が多い場所・物品に触れた後、清掃後、トイレ使用後に、手指消毒や手洗いを実施する。
- 利用者からの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に注意し、対人距離を確保する。
- 休憩スペースでは、マスクを着用し、一度に休憩する人数を減らし、対面での食事や会話を避ける。
- 休憩スペースでは常時換気（換気基準は「3. 施設・設備の衛生管理の徹底」のとおり）を行い、共用する物品は定期的に消毒する。
- 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する。

ユニフォーム洗濯頻度： \_\_\_\_\_ ごとに洗濯

## 3. 施設・設備の衛生管理の徹底

- 建築物衛生法※の対象施設については、法に基づく空気環境の調整に関する基準を満たしているか確認し、満たしていない場合は、換気設備の清掃、整備等の維持管理を適切に行う。

※建築物における衛生的環境の確保に関する法律

- 湿度40%以上を目安として、適度に加湿する。

————〔建築物衛生法の対象外の施設については、いずれかを満たすこと〕————

- 換気設備により必要換気量（一人あたり毎時30 m<sup>3</sup>）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。
- 窓の開放による換気の場合は、1時間当たりの換気回数を2回以上確保するため、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。

-----  
【アピール項目※】※認証の必須要件ではありませんが、事業者の自主的な取組としてアピールできる事項です。

- 換気を徹底するにあたり、CO<sub>2</sub> センサーの使用等により、換気状況の把握に努めている。
- 施設内の人が集まりやすい共用エリアについて、換気の詳細（換気回数や空気の流れなど）をわかりやすく図示している。
- 施設内の人が集まりやすい共用エリアについて、エリア内での一人当たりの必要換気量を確保するため、エリアごとの換気量及び必要換気量上の人数制限を算出し、一覧表等で管理できている。

【必要換気量確保のために人数制限する場合】

換気量：          m<sup>3</sup>/時 ÷ 30 m<sup>3</sup>/人・時 =          人（必要換気量上の人数制限）

- 共通のタオルを禁止し、ペーパータオルを設置するか、または個人のタオル等の使用を促す。
- 他人と共用する物品や複数の人の手が触れる場所を消毒用エタノールや次亜塩素酸ナトリウム、市販の界面活性剤含有の洗浄剤を用いて利用者の入替時など定期的に清拭消毒する。

< 飲食業で他人と共用し接触が多い部位 >

テーブル、椅子、メニューブック、調味料、ドリンクバー、ドアノブ、電気のスイッチ、タッチパネル、卓上ベル、レジ、蛇口、手すり、便座、洗浄レバー、コイントレイ、券売機、エレ

ペーターのボタン、アクリル板、透明ビニールカーテン、パーティションなど

---

### 【アピール項目】

- 接触感染、飛沫感染のリスクを低減するため、利用者の動線が重ならないための案内や自動扉、自動水栓を設置するなどの工夫・整備を行う。

【具体的な取組の内容】

- 
- ゴミを回収する者はマスクや手袋を着用し、作業後、必ず手を洗う。
  - 食品残さ、鼻水、唾液などが付着した可能性のあるゴミ、おしぼり等は、ビニール袋に密閉して処理する。

### 4. チェックリストの作成・公表

- 各施設・事業者は、施設内のリスク評価をしたうえで、具体的な方法や手順、清掃・消毒の頻度、人と人との間隔の空け方などを定めたチェックリストを作成するとともに、当該チェックリストによる毎日の確認について公表する。

### 5. 感染者発生に備えた対処方針

- 施設の従業員の感染が判明した場合保健所の指示・調査等に誠実かつ積極的に対応・協力して、当該施設からの感染拡大防止策を講じるとともに、必要に応じ感染の可能性のある営業日など感染拡大防止のための情報を公表する。
- 従業員に対し、感染疑いがある場合は検査結果が判明するまで出勤を控えることなど、感染拡大を防止する上で適切な行動を徹底するための研修機会を提供する。
- 保健所が行う積極的疫学調査の結果、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を防止する対策を講じるとともに、必要に応じ感染の可能性のある営業日など感染拡大防止のための情報を公表する。

---

### 【推奨項目】

- 感染リスクの早期把握のため、国が提供する濃厚接触通知アプリ

の利用をルール化ないし奨励する。

- 上記以外の方法により、感染リスクの早期把握の仕組みを導入する。

【具体的な取組の内容】

