

飲食店の感染防止対策認証制度がスタートします ～京都府新型コロナウイルス感染防止対策認証制度について～

令和3年7月19日
京都府新型コロナウイルス
感染症対策本部
危機管理監付

京都府では、飲食店における感染防止対策を更に進め、府民及び事業者の皆さまにとってより安心・安全な環境を整備するため、京都府が定めた基準に基づく感染防止対策が実施されている飲食店を認証する「京都府新型コロナウイルス感染防止対策認証制度」を開始しますので、広く御周知いただきますようお願いいたします。

1 概要

- 新型コロナウイルス感染防止対策に係る業種別ガイドラインや国が示す基準案等を踏まえて作成した38項目の基準を満たした飲食店を京都府が認証
- 認証店舗には専用ステッカーを交付し、京都府ホームページで公表
- 7月21日（水）から8月31日（火）まで京都府ホームページ等で申請受付
- 本日7月19日（月）から、専用コールセンターを開設

2 対象店舗

京都府内の飲食店（宅配、テイクアウト、フードコートは除く）

3 認証基準

業種別ガイドラインや国が示す基準案等を踏まえて作成した38項目

【主な項目】

- ・アクリル板等の設置（座席の間隔の確保）
- ・手指消毒の徹底
- ・食事中以外のマスク着用
- ・換気の徹底
- ・大声での会話の自粛 等



認証ステッカー

4 申請方法

(1) 申請期間

令和3年7月21日（水）から8月31日（火）まで

※9月1日以降の申請方法等については、ホームページ等で改めてお知らせします。

(2) 京都府ホームページ「京都府新型コロナウイルス感染防止対策認証制度について」から申請 (https://www.pref.kyoto.jp/kikikanri/corona_3rdninsho.html)

※郵送での手続きを希望される場合は、京都府の府民総合案内・相談センターのほか、広域振興局総合庁舎及び府内市役所・町村役場等にて申請資料を配布（8月31日（火）必着）

裏面あり



5 認証までの流れ

- ① 各店舗で、認証基準に基づき感染防止対策を実施し、京都府に申請
- ② 申請のあった店舗を調査員が訪問し、対策の実施状況を調査
- ③ 実施が確認できた店舗について京都府が認証し、認証ステッカーを発行
- ④ 認証した店舗については、京都府のホームページで公表

6 問合せ先（コールセンター）

京都府新型コロナウイルス感染防止対策認証制度事務局

電話番号 075-284-0182

開設時間 日曜日及び祝日を除く、月～土 9:30～17:30

※ただし、7月22日（木・祝）及び23日（金・祝）は開設します。

京都府新型コロナウイルス 感染防止対策認証制度

飲食店を営業する皆さまと、利用する皆さま
双方にとって安心・安全な環境づくりのため
感染防止対策に取り組んでいる飲食店を
京都府が認証する制度です



ステッカー
掲示イメージ▶

◀認証ステッカー



このステッカーの掲示のあるお店は、京都府が策定した

38項目にわたる感染防止対策を講じている飲食店であることを、
お店を一つひとつ訪問調査した上で、京都府が認証しています。

以下のホームページで認証店を掲載しますので、
お店選びやお店のPRなどにご利用ください。

京都府新型コロナウイルス感染防止対策認証制度事務局
TEL. 075-284-0182 [9:30~17:30:日祝除く]
https://www.pref.kyoto.jp/kikikanri/corona_3rdninsho.html



府内飲食店事業者のみなさまへ 感染防止対策認証店になりませんか？

京都府が策定した38項目にわたる感染対策を講じている飲食店を「京都府新型コロナウイルス感染防止対策認証店」として認証します。

対象施設

京都府内で食品衛生法上の飲食店・喫茶店の営業許可を受けた施設で、飲食のための客席を有する施設

※右記の施設を除く

- その場所で飲食をさせること以外を主たる目的とした施設
例) 宅配専門店/テイクアウト専門店(フードコート含む) など
- 学校・病院など、特定の方を対象として飲食させることを主たる目的とした施設
例) 学校給食/社員食堂 など
- 宿泊者に対して飲食をさせることを主たる目的とした宿泊施設
例) ホテルの食事会場 など

手続きの流れ

- ①実践 : ホームページから認証基準・点検マニュアルを確認し、店舗の感染防止対策を実践する
 - ②申請 : ホームページの申請フォームから、お店の情報と訪問調査の希望日を入力する
 - ③調査 : 訪問調査を受ける
- 認証!** 基準を満たしていれば、認証ステッカーが交付され、ホームページに店舗情報が掲載される



認証されると

認証ステッカーが交付され、京都府のホームページに店舗情報が掲載されます。

お店のホームページや広告物にも

「京都府新型コロナウイルス感染防止対策認証店」の

名称を使用することができますので、ぜひお店のPRにご利用ください。

申請期間・方法

申請
期間

令和3年7月21日(水)～令和3年8月31日(火)

[電子申請] https://www.pref.kyoto.jp/kikikanri/corona_3rdninsho.html
(下記二次元コードからアクセスできます▼)

[郵送申請] 上記ホームページ又は京都府庁、広域振興局総合庁舎及び府内市役所・町村役場等に配架してある申請書をご利用ください。

京都府新型コロナウイルス感染防止対策認証制度事務局

TEL. 075-284-0182 [9:30~17:30:日祝除く]

https://www.pref.kyoto.jp/kikikanri/corona_3rdninsho.html



京都府新型コロナウイルス感染防止対策認証制度 認証基準

1. 来店者の感染症予防	
(1) 入店・注文・支払い時	
1	入口にマスクを着用して入店するよう表示する。また、発熱（37.5度以上か平熱より1度以上）あるいは平熱でも風邪症状（せきやのどの痛みなど）、嘔吐・下痢、味覚・嗅覚障害等の症状がある者は入店しないよう表示する。
2	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、手指消毒を実施する。
3	順番待ち等により列が発生する場合は、1m以上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。
4	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消毒を行う。
(2) 食事・店内利用時	
5	飲食時以外はマスク着用を周知するとともに、こまめに手洗い・手指消毒を掲示物等で周知する。
6	咳エチケットを徹底するよう注意喚起を行う。
7	テーブル間の配置については、以下のいずれかを満たす。 ①テーブルの間は、相互に対人距離が1m以上確保できるよう配置する。 ②テーブルの間を、アクリル板（高さは床から1.4m程度・着座時目を覆う程度以上のものを目安）、透明ビニールカーテン、パーティション等で遮蔽する。
8	同一テーブルでの席の配置については、以下のいずれかを満たす。 ①真正面での着座配置をしない。また、座席の間隔を1m以上確保する。 ②テーブル上にアクリル板等（高さは床から1.4m程度・着座時目を覆う程度以上のものを目安）を設置して遮蔽する。
9	カウンターテーブルでの席の配置については、以下のいずれかを満たす。 ①座席の間隔を1m以上確保する。 ②カウンターテーブル上にアクリル板等（高さは床から1.4m程度・着座時目を覆う程度以上のものを目安）を設置して遮蔽する。
10	滞在時間の制限（2時間程度）及び同一グループの同一テーブルへの入店案内の制限（原則4人以内）を行い、同時に多数の人が集まらないようにする。
11	料理は大皿での提供は避け、個々に提供する。鍋料理や盛り合わせ料理などを提供する場合は、従業員が取り分けるなど工夫する。
12	ビュッフェやサラダバー及びドリンクバーでは、以下のいずれかを満たす。 ①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 Tongue や箸を共有としないことを徹底する。 ②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。
13	卓上には原則として調味料・冷水ポット等を置かないようにする。撤去が難しい場合は、客が入れ替わるタイミングで、消毒や交換を行う。
14	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掲示物等により注意喚起を行う。
15	店内BGMの音量を低減させ、大声での会話を避けるよう掲示物等により注意喚起を行う。
16	トイレの蓋を閉めて汚物を流すように表示する。
17	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。
18	喫煙スペースがある場合は、3つの密を避けるよう、一度に利用する人数を制限し、人と人と距離を保つこと、会話をしないことを掲示物等により注意喚起を行う。
2. 従業員の感染症予防	
19	常にマスクを着用し、咳エチケットを徹底する。また、大声での会話を避ける。
20	出勤前に検温・体調確認を行い、発熱や風邪の症状等体調に異常がみられる場合は、店舗責任者にその旨を報告し、勤務の可否等の判断を仰ぐ。店舗責任者は、従業員が発熱（37.5度以上か平熱より1度以上）あるいは平熱でも風邪症状（せきやのどの痛みなど）、嘔吐・下痢、味覚・嗅覚障害等の症状がある場合は、店舗で勤務しないように指示する。
21	感染した、もしくは感染疑いのある者、濃厚接触者として判断された者の就業は保健所の助言・指示等に従う。
22	定期的に、かつ、就業開始時や他者の接触が多い場所・物品を触れた後、清掃後、トイレ使用後に、手指消毒や手洗いを実施する。

23	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。
24	休憩スペースや更衣室では、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。また、定期的に換気・清掃する。
25	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。
3. 施設・設備の衛生管理の徹底	
26	【建築物衛生法の対象施設】 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。
27	【建築物衛生法の対象外施設】 以下のいずれかを満たす。 ①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、サーキュレーターを用いる）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。 ②換気設備による換気の場合は、必要換気量（一人あたり毎時30m ³ ）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。 ③CO2センサーを用いて店内を測定し、二酸化炭素濃度が一定水準（目安1,000ppm）を超えないように換気や収容人数を調整する。
28	湿度40%以上を目安として、適度に加湿する。
29	トイレの共用のタオルは使用を中止し、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。 ハンドドライヤーを使用する場合は、本基準の26又は27に基づき、十分な換気を行う。
30	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。
31	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。
32	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	
33	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	
34	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。
35	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。
36	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、日々の行動を記録し、保健所が行う積極的疫学調査時等に協力できるようにしておくことなど、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。
37	感染リスクの早期把握のため、国、京都府又は京都市が提供する濃厚接触通知アプリ等の利用をルール化ないし奨励する。
38	感染防止対策に必要な物資（消毒剤、不織布マスク、手袋、ペーパータオル、及びそれらの使い捨て用品を廃棄する容器等）の一覧表（リスト）を作成し、十分な量を準備しておくか、または緊急時にすぐに入手できるよう予め手配をしておく。平時から使用した分をその都度補充し、常に一定の必要量を備蓄しておくよう努める（ローリングストック）。



認証ステッカー サンプル

(大きさ 直径17cm)