


コロナ社会対応ビジネスモデル創造事業補助金実績報告（公開用）

令和3年2月28日

項目	内容
事業者名	会社名：株式会社 嵐山辨慶 代表者職名・氏名：代表取締役磯橋輝彦
補助事業テーマ	京都の食文化を明日へ【安心の食プロジェクト】
事業実施期間	令和2年10月15日～令和3年2月28日
事業の目的	<ul style="list-style-type: none"> ① 飲食店の安全基準の制定・準備委員会の設立 ② 専門機関を含めた検証 ③ 安心の見える化
事業の実績(成果)	<p>① 飲食店16店舗のオーナーを集めて準備委員会を設立し、「飲食店の最高安全基準」Chef`s Criteria of New Normalを制定した。</p> <p>項目は、HACCPや京の食の安全衛生管理認証制度を折り込んだ食品衛生の部分と空間衛生に関する項目を記した。</p> <p>② 大学教授、研究機関、その他専門家を巻き込んで検証の方法と基準の妥当性を認めた。</p> <p>③ 飲食店における、感染リスクのある経路の暫定と対策、お客様に安心していただける空間をつくるため、空気の循環・換気の風量と風速の基準化を行い、ソーシャルディスタンスを距離と空間で数値化し、空間衛生基準を確立して「安心の見える化」を行った。</p> <p>この他、当初の計画では、制度の確立から運用までを目標としていたが、世の中に食品衛生の基準はあるものの、空間衛生の基準がなく、その基準指定から入らなければならなくなり、大きく時間を要した。</p> <p>また、世の中にない基準（法制化）を新たに作ることが容易でないことがはっきりと分かった。</p> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 20px; border: 1px solid black; padding: 5px;"> $V = \frac{20S}{N}$ <p>V=有効換気量 (m³/h)</p> <p>N=実況に応じた1人あたりの専有面積 (m²)</p> <p>S=居室の床面積 (m²)</p> </div> </div>
今後の展望	<p>安心につながる基準作りを行うことで、飲食リスクがどのようにあるのかを明確にし、既存の飲食店のみならず、今後開業される店舗においても空間衛生の基準化は必須であり、様々な飲食店を分類し産業分類だけでなく、衛生分類をできることがインセンティブにつながると考える、今回のような感染拡大時に、経済活動を止めることなく、感染リスクを最小限に留めながら活動していける、世の中作りに邁進いたします。</p>