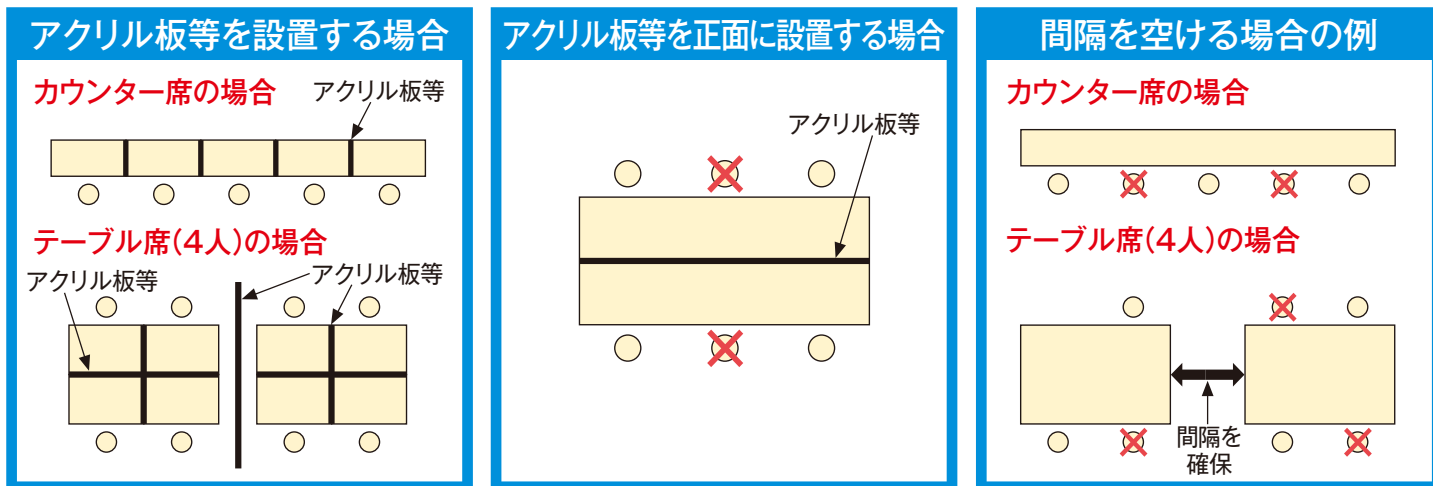


認証のポイント

認証基準の一例をご紹介しますので、感染防止対策の参考にしてください。

1 お客様の感染症予防

- 入口にアルコール消毒液を置き、入場時に必ず、手指消毒をしていただく。
- テーブルとテーブルの間にパーティションを置く、または間隔を最低1m以上空ける。
- テーブルの上にパーティションを置く、または座席の間隔を最低1m以上空ける。
※ただし、少人数の家族や介助を必要とする場合等は除く。



2 従業員の感染症予防

- 業務開始前に検温・体調確認を行う。発熱や風邪などの症状がある場合には、出勤を停止させる。
- 常にマスクを着用し、咳エチケットを徹底するとともに、定期的な手洗い、アルコールによる手指消毒をする。

3 施設・設備の衛生管理の徹底

- 30分に1回、5分程度、2方向の窓を全開するなどして十分な換気をする。
- 複数の人の手が触れる場所などを消毒用エタノール等を用いて利用者の入替時など定期的に消毒する。

4 チェックリストの作成・公表

- 感染防止対策の具体的な方法や手順、清掃、消毒の頻度などを定めたチェックリストを作成し、毎日の確認について掲示する。

5 感染者発生に備えた対処方針

- 従業員の感染がわかった場合や、感染者が施設を利用していたことが判明した場合、保健所の指示・調査等に協力し、感染拡大防止策を講じる。
- 国が提供する濃厚接触通知アプリの利用のルール化ないし奨励、または利用者のリストの管理などにより感染リスクの早期把握の仕組みを導入する。