

認証基準に関するFAQ

目次

1. 来店者の感染症予防

- 【入店・注文・支払い】・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
- Q 1 入店時の体調確認について、掲示で発熱が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？・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
- Q 2 感染予防のための店舗入口での手指消毒に、消毒用アルコールではなく次亜塩素酸水を使用してもいいですか？・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
- Q 3 手洗いなどの注意喚起のイラストなどが入ったひな型のようなものを作っていただけませんか？・・ 1
- Q 4 「入店時に従業員が来店者に呼びかけ」とあります。従業員が2名しかいないのですが、入口に1名常時いて呼びかけをしなければならないのでしょうか？・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
- Q 5 飲食時以外のマスク着用について、来店者に対し周知するとされていますが、どのように行う必要がありますか？・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
- Q 6 レジと利用者等との間にアクリル板等を設置する場合は、どの程度の大きさを目安にしたらよいのでしょうか？・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
- 【食事・店内利用】・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2
- Q 7 同一グループとは何ですか？・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2
- Q 8 「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1m以上確保できるよう配置する。」というのは、どういうことですか？・・ 2
- Q 9 同一グループのお客様が隣に着座した場合に、1mの間隔を計測する基準を教えてください。互いの相手方に近い肩同士の距離なのか、飛沫感染の元となる互いの口と口との間で計測するのでしょうか。・・ 2
- Q 10 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のパーティションはどの程度の大きさが必要ですか？・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3
- Q 11 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のパーティションは、背中合わせの場合でも必要ですか？・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3
- Q 12 パーティションは家族の場合も必要ですか？・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3
- Q 13 同一グループのお客様どうしの間に、1m以上の距離が確保できないので、テーブル内の対面席や隣り合う席、またはカウンターの隣り合う席の間にパーティションを設置したいのですが、どの程度の大きさを目安にしたらよいのでしょうか？・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3
- Q 14 テーブルやカウンターなど、物品の消毒方法は、どのように行えばよいのでしょうか？・・・・ 3
- Q 15 原則として料理は個々に提供していますが、鍋やサラダを複数人分提供する場合は、使い捨て手袋を用意し、トングでお客様に取り分けて頂いています。認証基準を満たすものと認められないのでしょうか？・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4
- Q 16 従業員が取り分ける場合、従業員の手袋着用義務に関する記述がありませんが、不要と解釈してよろしいのでしょうか？・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4

- Q 17 ビュッフェやサラダバーにおける対応について、大皿に盛った料理に、飛沫がかからないように皿にラップやカバーをかけ、利用者に取り分けてもらうという対応でもよいですか？ 4
- Q 18 ドリンクバーを提供する場合、どのような対策が必要でしょうか？ 4
- Q 19 回転寿司におけるレーンでの商品提供は、どのような対策が必要でしょうか？ 4
- Q 20 現在、ビュッフェは休止中ですが、「ビュッフェスタイルでの提供は行っていない。」の回答でよろしいでしょうか。いずれビュッフェスタイルに戻す事を検討していますが、その場合の回答方法はどのようにしたらよいでしょうか。 5
- Q 21 認証時にはビュッフェスタイルによる料理の提供を行っていませんでしたが、ビュッフェスタイルを開始したいです。どのような手続きが必要になりますか？ 5
- Q 22 卓上に個包装の共用品（砂糖やポーションミルクなど）を設置してある場合、どのような対策が必要でしょうか？ 5
- Q 23 箸やレンゲ、スプーンなどの食器は、同一グループの同一テーブルに、かご等に入れてまとめてお出しすることもできませんか？ 5
- Q 24 「汚物は蓋をして流すよう掲示する」の貼り紙について、美観を損なう恐れがあることから個別のトイレの全てに掲示することは避けたいのですが、その場合どのような方法であればよいでしょうか？ 5
- Q 25 和式トイレや、障害者トイレには蓋がありません。これらのトイレは使用できないのでしょうか？ 5
- Q 26 私の店はテナントで入っているのですが、対象店舗内にトイレがなく、建物に共用のトイレがあります。共用のトイレは、私が管理している訳ではないのですが、この場合どのような扱いになりますか？ 5
2. 従業員の感染症予防 6
- Q 27 従業員が店で従事する時に、不織布マスクではなく、マウスシールドやフェイスシールド、布マスク等を着用しても良いですか？ 6
- Q 28 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ボーダーラインはありますか？ 6
- Q 29 ユニフォームの洗濯頻度について、部署ごとにクリーニングのタイミングが異なります。また、自宅での洗濯も業務終了後に行っています。この場合、申請書に記載する回答が複数になってもよいでしょうか？ 6
- Q 30 次亜塩素酸水でユニフォーム（Yシャツ以外のブレザーやズボン）を除菌しているのですが、洗濯方法はその対応で大丈夫ですか？ 6
3. 施設・設備の衛生管理の徹底 6
- Q 31 特定建築物とは何ですか？なぜそれ以外の建物とは別の基準が定められているのですか？ 6
- Q 32 店に設置されている機械換気設備により必要換気量が確保できているか確認したいのですが、実際の確認方法にはどのようなものがありますか？ 7
4. チェックリストの作成・公表 8
- Q 33 感染予防策の実施に係るチェックリストはどのように作成したらよいでしょうか？作成例などがありますか？ 8
- Q 34 チェックリストの公表について、店舗内に貼り出しを行うと、店の美観等を損なう恐れがあるこ

とから、お客様から求めがあった場合に掲示する等の方法で対応したいと考えています。これでもよいでしょうか？・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8

Q 3 5 チェックリストへの記録は、いつから始めたらよいですか？・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8

5. 感染者発生に備えた対処方針・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8

Q 3 6 利用者に氏名、連絡先を把握する上で、どのような取り組みが考えられますか？・・・・・・・・ 8

1. 来店者の感染症予防

【入店・注文・支払い】

Q 1 入店時の体調確認について、掲示で発熱が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？

体温計による体温測定については、行うことが望ましいです。入口に設置し、入店者が顔をかざすと体温が表示される非接触型の体温測定器などもありますので、導入をご検討ください。

Q 2 感染予防のための店舗入口での手指消毒に、消毒用アルコールではなく次亜塩素酸水を使用してもいいですか？

新型コロナウイルス感染症感染予防のための手指消毒の方法は、厚生労働省HP、経済産業省HP に基づき、水及び石けん（ハンドソープ）による洗浄、アルコール消毒液としてください。

リンク：新型コロナウイルスの消毒・除菌方法について（厚生労働省HP）

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/syoudoku_00001.html

新型コロナウイルスに有効な消毒・除菌方法（経済産業省HP）

https://www.meti.go.jp/covid-19/pdf/shodoku_jyokin.pdf

Q 3 手洗いなどの注意喚起のイラストなどが入ったひな型のようなものを作っていましたか？

厚生労働省HPや内閣官房HPにて、自由に使える、感染症予防関連の啓発資料やイラストが作成・提供されております。ご活用下さい。

リンク：国民の皆さまへ（新型コロナウイルス感染症）（厚生労働省HP）

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000121431_00094.html

新型コロナウイルス感染省対策（内閣官房）

<https://corona.go.jp/proposal/>

Q 4 「入店時に従業員が来店者に呼びかけ」とあります。従業員が2名しかいないのですが、入口に1名常時いて呼びかけをしなければならないのでしょうか？

店舗が小さい場合は、店舗の中や厨房から呼びかける、アナウンスを流すなどの対応が考えられません。

Q 5 飲食時以外のマスク着用について、来店者に対し周知するとされていますが、どのように行う必要がありますか？

店舗入口では掲示を行い、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。

Q 6 レジと利用者等との間にアクリル板等を設置する場合は、どの程度の大きさを目安にしたらいでしょうか？

以下を満たすパーティションを設置してください。

- ・高さ：対面した際に両者の目を覆う高さ以上
- ・幅：レジカウンターとほぼ同じ幅

【食事・店内利用】

Q 7 同一グループとは何ですか？

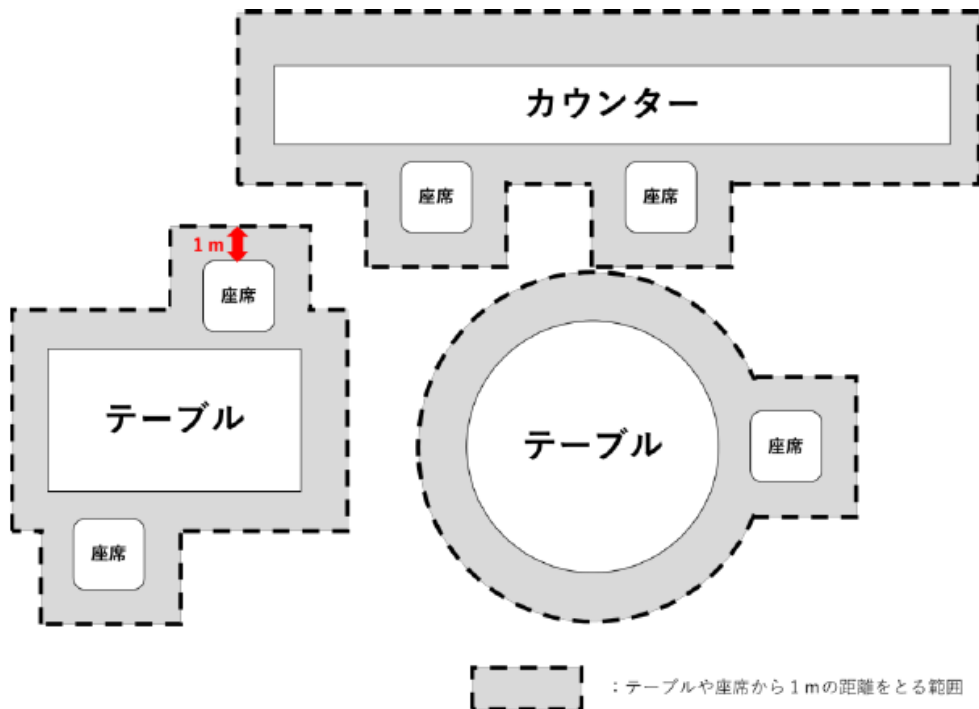
家族や職場の同僚など、一緒に食事をする集団が同一グループとなります。

Q 8 「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。」というのとは、どういうことですか？

別のグループが使用している客席について、テーブルとテーブル、テーブルと座席（いす）、座席と座席との間隔のうち、最短となる部分を可能であれば 2 m、最低でも 1 m 以上確保することが必要ということを指します。

下の図を参考にしてください。下の点線で囲んだグレーの部分（テーブルや座席から 1 m の間隔をとった範囲）に、その他のグループが使用するテーブルや座席などが入る場合は、パーティションの設置が必要となります。（グレーの部分のみが重なり合うことは可となりますが、なるべく重ならないようにしてください。）

※下図の状況では、パーティションの設置は不要です。



Q 9 同一グループのお客様が隣に着座した場合に、1 m の座席間隔を計測する基準を教えてください。互いの相手方に近い肩同士の距離なのか、飛沫感染の元となる互いの口と口との間で計測するのでしょうか。

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 1 m 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。

しかし、別のグループとの間隔については、Q 8 のとおり、最短の距離が最低でも 1 m 以上空いていることが必要となります。

Q10 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のパーティションはどの程度の大きさが必要ですか？

以下を満たすパーティションを設置してください。

- ・高さ：別テーブルに座る両者の目を覆う高さ以上
- ・幅：テーブルとほぼ同じ幅

Q11 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のパーティションは、背中合わせの場合でも必要ですか？

「背中合わせで座る」場合であっても、座席と座席の間について1m以上の間隔又はパーティションの設置が必要です。

Q12 同一テーブルでの配置で、パーティションは家族の場合も必要ですか？

少人数の家族や、介助者同席の高齢者・乳幼児・障がい者等が一つのテーブルやカウンターにおいて、対面での着座を希望する場合には、パーティションの設置は不要です。それ以外の場合は、座席中心間の間隔1m以上又はパーティションの設置が必要となります。

Q13 同一グループのお客様どうしの中に、1m以上の距離が確保できないので、テーブル内の対面席や隣り合う席、またはカウンターの隣り合う席の間にパーティションを設置したいのですが、どの程度の大きさを目安にしたらよいのでしょうか？

以下を満たすパーティションを設置してください。

- ・高さ：隣接または対面した際に両者の目を覆う高さ以上
- ・幅（対面席の場合）：テーブルまたはカウンターとほぼ同じ幅
- ・奥行き（隣席の場合）：テーブルまたはカウンターとほぼ同じ奥行き

Q14 テーブルやカウンターなど、物品の消毒方法は、どのように行えばよいのでしょうか？

新型コロナウイルス消毒・除菌方法としての物品の消毒は、厚生労働省HP・経済産業省HPに基づき、消毒用アルコール、次亜塩素酸ナトリウム、界面活性剤含有の洗浄剤の希釈液等で清拭してください。

消毒用アルコールを使用する場合は、噴霧ではなく、清拭してください。

次亜塩素酸ナトリウムを使用する場合は、0.05%（500ppm）以上の濃度に希釈し、清拭してください。その際、金属製のものに次亜塩素酸ナトリウムを使用すると、腐食する可能性があるので注意してください。希釈の方法については、厚生労働省・経済産業省・消費者庁が作成したチラシ「身のまわりを清潔にしましょう。」の裏面に記載されていますので、参照してください。

リンク：新型コロナウイルスの消毒・除菌方法について（厚生労働省HP）

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/syoudoku_00001.html

身のまわりを清潔にしましょう。（チラシ）（厚生労働省・経済産業省・消費者庁作成）

<https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/000645359.pdf>

新型コロナウイルスに有効な消毒・除菌方法（経済産業省HP）

https://www.meti.go.jp/covid-19/pdf/shodoku_jyokin.pdf

Q15 原則として料理は個々に提供していますが、鍋やサラダを複数人分提供する場合は、使い捨て手袋を用意し、トングでお客様に取り分けて頂いています。認証基準を満たすものと認められないのでしょうか？

大皿料理（鍋料理を含む。）を利用者に取り分けさせる場合は、ビュッフェスタイルに該当するものとして取り扱いますので、ビュッフェスタイルの基準を満たすよう対応してください。

Q 1 6 従業員が取り分ける場合、従業員の手袋着用義務に関する記述がありませんが、不要と解釈してよろしいでしょうか？

従業員については、食事提供の作業に習熟し、継続して衛生的な作業（盛り付け）を行うことが可能であると考えております。また、感染予防として手指消毒等について規定しており、作業前後の手指洗浄・消毒はもちろん、作業中においても必要に応じた手指洗浄・消毒をしていただくことを前提に考えております。

以上より、従業員の方が料理を取り分ける場合は、従業員の手袋の着用は不要としています。

Q 1 7 ビュッフェやサラダバーにおける対応について、大皿に盛った料理に、飛沫がかからないように皿にラップやカバーをかけ、利用者に取り分けてもらうという対応でもよいですか？

大皿にかけたラップやカバーを、何人もの方が触ることにより接触感染の危険性が高まりますので、飛沫がかかることが想定される場合は従業員や取り分けた皿やコップごとに、ラップ等で保護してください。なお、利用者がマスク及び使い捨て手袋の両方を着用した上で料理を取る場合については、ご質問の対応でも可能となりますが、 tong や箸は共用としないでください。

Q 1 8 ドリンクバーを提供する場合、どのような対策が必要でしょうか？

人が密集することや、同じ機器を何人もの方が触ることによる感染を防止するため、ドリンクバーについても、ビュッフェ等と同様の措置を行ってください。具体的には、以下の措置を全て講じる必要があります。その他、人が集中しないよう、対人距離の確保や利用人数の制限を行ってください。

- ・利用者にマスクの着用を要請する。
- ・あらかじめ従業員がコップに注いだものを利用者に提供するか、利用者が使い捨て手袋等を着用した上で操作する。または、非接触式のドリンクバーの機器を使用する。
- ・飛沫がかかる状況の場合は、あらかじめコップに注いだものについてそれぞれラップ等により保護する。

Q 1 9 回転寿司におけるレーンでの商品提供は、どのような対策が必要でしょうか？

回転寿司におけるレーンでの商品提供については、利用者と商品の距離が近く、また商品がレーンに乗って長時間移動しているため、利用者の飛沫が商品にかかる可能性が高いことから、ビュッフェスタイルに準じ、下記のいずれかの対策等を行う必要があります。

- ・各小皿に飛沫防止のためのカバーやラップをかける。
- ・レーンと席の間を、パーティションやビニールカーテンで遮断する。
- ・回転レーンを使用した料理の提供を止め、個々の利用者への提供を行う。

Q 2 0 現在、ビュッフェは休止中ですが、「ビュッフェスタイルでの提供は行っていない。」の回答でよろしいでしょうか。いずれビュッフェスタイルに戻す事を検討していますが、その場合の回答方法はどのようにしたらよいでしょうか。

その回答で構いません。ただし、再開する場合は変更届出書の提出が必要となります。

一方、今後再開することが確定的である場合は、再開後の取り組み内容を記入してください。

Q 2 1 認証時にはビュッフェスタイルによる料理の提供を行っていませんでしたが、ビュッフェ

エスタイルを開始したいです。どのような手続きが必要になりますか？

既に認証を受けた店舗の場合、要綱第8条の規定により、遅滞なく、変更の届出をして頂くこととなります。

Q 2 2 卓上に個包装の共用品（砂糖やポーションミルクなど）を設置してある場合、どのような対策が必要でしょうか？

卓上にある個包装の共用品については、多くの利用者の手に触れる恐れがあるため、原則として、提供数を必要最低限にし、使い切ること、不足する場合は随時提供することを前提に対応してください。

Q 2 3 箸やレンゲ、スプーンなどの食器は、同一グループの同一テーブルに、かご等に入れてまとめてお出しすることもできませんか？

利用者1人毎に出すことが好ましいですが、同一グループの同一テーブルの場合は、まとめて提供することも可能です。

まとめて出す場合は、スプーンやフォークなどのセットを一人分ずつ袋に入れる等、可能な限り、一人分だけをとれるような工夫をしてください。また、利用者に手指アルコール消毒を徹底していただき、対応してください。

Q 2 4 「汚物は蓋をして流すよう掲示する」の貼り紙について、美観を損なう恐れがあることから個別のトイレの全てに掲示することは避けたいのですが、その場合どのような方法であればよいでしょうか？

例えば、トイレの入口など、利用者が認知しやすい場所に掲示されていれば、全てのトイレの個室ごとに表示する必要はありません。あるいは、水を流すスイッチやレバーの近くの目につくところに小さく表示するなど、貼り紙に限らず、利用者に注意喚起を促すことを目的とした取り組みをしていただければ結構です。

Q 2 5 和式トイレや、障害者トイレには蓋がありません。これらのトイレは使用できないのでしょうか？

トイレの蓋がない場合でも、使用を不可とする必要はありません。

Q 2 6 私の店はテナントで入っているので、対象店舗内にトイレがなく、建物に共用のトイレがあります。共用のトイレは、私が管理している訳ではないのですが、この場合どのような扱いになりますか？

店舗利用者が使用できるトイレとして案内しているのであれば対象となります。

2. 従業員の感染症予防

Q 2 7 従業員が店で従事する時に、不織布マスクではなく、布マスク・ウレタンマスクの着用でも良いですか？マウスシールドやフェイスシールドの着用でも良いですか？

マスクを着用してください。マスクの素材については、基準で定めておりません。不織布マスクでなくても、布マスク、ウレタンマスクでも問題ありません。

マウスシールドのみ、フェイスシールドのみでは基準を満たしません。

マスクとフェイスシールドの併用など、マスクの着用があれば基準を満たしています。

Q28 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ボーダーラインはありますか？

頻度についての基準はありませんが、清潔を保てるよう定期的に（可能であれば業務終了後毎回）洗濯をしてください。

Q29 ユニフォームの洗濯頻度について、部署ごとにクリーニングのタイミングが異なります。また、自宅での洗濯も業務終了後に行っています。この場合、申請書に記載する回答が複数になってもよいでしょうか？

その場合は、例えば、〇〇部門は〇回／週、××部門は〇回／週、等として複数の記載内容としてください。

Q30 次亜塩素酸水でユニフォーム（Yシャツ以外のブレザーやズボン）を除菌していますが、洗濯方法はその対応で大丈夫ですか？

洗濯方法についても具体的には求めています。通常考えられる衛生的な方法により、実施してください。

3. 施設・設備の衛生管理の徹底

Q31 建築物衛生法（ビル管理法）の対象施設とは何ですか？なぜそれ以外の建物とは別の基準が定められているのですか？

「建築物における衛生的環境の確保に関する法律」により定められた特定用途に利用される部分の面積が3000 m²以上（学校教育法第1条に規定する学校の場合は8000 m²以上）の建築物（特定建築物）を指します。

特定建築物である場合、帳簿書類の備え付けや2ヶ月に1回の空気環境の測定等、維持管理が法令で義務づけられているため、管理がされていることを前提とし、それ以外の建物とは別の基準を定めました。

Q32 店に設置されている機械換気設備により必要換気量が確保できているか確認したいのですが、実際の確認方法にはどのようなものがありますか？

（1）店舗が特定建築物内にある場合

- ・ 「建築物の完成図書」、「空調設備平面・断面系統図」、「主要空調機器の一覧表」、「空調設備の整備記録」等により店舗内の機械換気設備・換気機能を持つ冷暖房設備の換気量（m³/時）及び定員をご確認ください。
- ・ さらに、直近2ヶ月以内の空気環境測定の結果を確認し、店舗内または店舗に一番近い測定場所で行われたものの二酸化炭素の含有率の測定値を確認してください。
- ・ 上記図書等が無い場合は、設置されている機器の型番を確認し、メーカーのホームページなどで仕様を確認してください。
- ・ 店舗がテナント等のため申請者が把握していない場合は、建物の管理者等に上記についてお問い合わせください。

（2）建築物衛生法の対象外の場合

- ・ 店舗内の機械換気設備・換気機能を持つ冷暖房設備の換気量をご確認ください。
- ・ 設置製品の説明書・仕様書やメーカーのホームページなどで確認できます。
- ・ 対象店舗がテナント等のため申請者が把握していない場合などは、建物の管理者等にお問い合わせください。

※（１）、（２）のいずれの場合も、換気設備による換気量を示す書類（建築物衛生法で定められた帳簿書類、製品の説明書・仕様書等）について、現地調査時に提示を求める場合があります。

（３）CO₂センサーについて

- ・ 店舗内の二酸化炭素濃度を確認することにより、換気が十分に行われているか確認ができますので、導入をご検討ください。

県では、CO₂センサーを県内飲食店等に設置して、感染予防と経済活動の両立について検証するため、ご協力をいただける事業者を募集しています。

センサーでCO₂濃度が数値化されることにより、換気が適切にできているかわかるほか、専用サイトを通じ、利用客へのPRにも活用いただけます。

- ・ Co₂センサー 設置期間 6か月
費用 無償レンタル
(終了後、センサーは返却していただきます。)

- ・ 申し込みは県ホームページから

<https://www.pref.ehime.jp/h30800/jyouhourenkei/iotsensor.html>

お問い合わせ先

◆愛媛県経済労働部産業創出課

TEL:089-912-2471

◆株式会社ルグラン（県委託先）

Email: info@legrand.jp

4. チェックリストの作成・公表

Q33 感染予防策の実施に係るチェックリストはどのように作成したらよいでしょうか？作成例などはありますか？

HPで作成例を公開していますのでご参照ください。従業員の体調管理や、二酸化炭素濃度の測定結果のほか、基準項目ごとの対策実施状況を、日ごとに記録する様式となっています。

Q34 チェックリストの公表について、店舗内に貼り出しを行うと、店の美観等を損なう恐れがあることから、お客様から求めがあった場合に掲示する等の方法で対応したいと考えています。これでもよいでしょうか？

実施状況の公表については、手指消毒等の重要項目を中心に、店舗内への貼り出しに限らず、印刷したものを各テーブルに配布することなどで美観を損なわないように概要を掲示し、お客様からの求めがあった場合に詳細を示すなどの公表方法で結構です。

なお、県HPにて、作成例（概要版）を公開していますのでご参照ください。その他、店舗の実態に即したものを作成いただいてもかまいません。お客様が見てもわかりやすいように作成してください。

Q 3 5 チェックリストへの記録は、いつから始めたらよいですか？

第三者による確認時にも拝見いたしますので、認証申請書の提出をされた日から記録を開始してください。

5. 感染者発生に備えた対処方針

Q 3 6 利用者に氏名、連絡先を把握する上で、どのような取り組みが考えられますか？

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。

利用者に対し連絡先等の記入を求めることが難しい場合、県が提供するアプリ「えひめコロナお知らせネット」の導入を推奨します。

なお、アプリの導入が難しい場合は、店舗入り口等で利用者に氏名、連絡先の記入をお願いしてください。

リンク：えひめコロナお知らせネット（県HP）

<https://www.pref.ehime.jp/h25550/linenet.html>