

## 追加基準

### 新型コロナウイルス感染防止対策チェックリスト（換気設備）

令和3年4月30日付内閣官房新型コロナウイルス感染症対策推進室長等の事務連絡「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」により、「感染症予防対策にかかる認証の基準（案）」が示され、換気の徹底について具体的な数値等が示されました。

令和3年5月10日以降は従来のチェックリストに加え、下記の事項を遵守してください。

#### 施設の管理（換気量の確認）

（換気）

- 営業中に網戸のある窓を開けるなど、客席及び厨房の十分な換気をする。
  - ※施設全体の空気が入れ替わるよう空気の流れを作る  
（営業中の換気方法）
  - ※実施しているもの全てにチェック（換気量を満たさない場合は、窓等の開放による換気が必須）
  - 換気扇により換気（換気量は、店舗内の滞在人数（従業員含む）1人につき毎時30m<sup>3</sup>以上を確保）
    - ・店舗内の換気扇の換気量の合計（      m<sup>3</sup>/時間）÷店舗内滞在人数（      人）＝（      ）
    - ◆店舗内の換気扇の換気量の合計は、下記の表で計算してください。
    - ◆換気量（排気）が十分でも給気は重要です。定期的に窓を開けるなど換気を行いましょう。
    - ◆換気量（1人あたり毎時30m<sup>3</sup>）は、建築物衛生法（ビル管理法）の考え方に基づく必要換気量です。
  - 店内のドア・窓を開放
    - ・開放箇所（      ）、開放頻度      分に      回／常時      ）
    - ・開放場所の網戸の有無      有・無      （網戸の設置は必須ではないが、設置が望ましい）
    - ◆換気の頻度は30分に1回、5分程度の開放が必要

#### ＜店舗内の換気扇の換気量＞

- ・店舗内の換気扇の換気量の合計は下記の表に記載して計算してください。
- ・換気扇の換気量は、製品の取扱説明書等に記載があります。不明な場合は設置業者等に確認、型番等をインターネットで検索することで確認することができます。（不明な場合はご相談ください）
- ・換気扇の型番等が不明の場合は、換気風量を測定しますので、ご相談ください。

設置場所	換気扇型番	換気量（m <sup>3</sup> /時間）	台数	計
客席				
厨房				
トイレ				
合計				