

別紙 1

要綱第 3 条第 2 項に規定される認定基準

※必須項目についてはすべて対策を講じること。

※業界団体のガイドライン等から新たな情報を収集し、効果のある対策は積極的に講じること。

記入例：☑…実行している。 □…実行をしていない。 ☒…該当しない。

飲食店等チェック票

	項目	必須項目	推奨項目
1. 手洗いの徹底			
都	消毒備品等を各所に設置し、利用者・従業員に手洗いや手指消毒の徹底を周知している。	<input type="checkbox"/>	
都	共用タオル等を使用しない。制服をこまめに洗濯するなど、衛生管理を徹底している。	<input type="checkbox"/>	
2. ソーシャルディスタンス（できるだけ 2 m の距離を保つ）			
都	行列整理や床の目印表示、オンラインでの日時指定予約等により混雑を回避している。	<input type="checkbox"/>	
都	座席の工夫など従業員も含めて対人間隔を確保し、大声で会話しないよう周知している。	<input type="checkbox"/>	
都	対面が想定される場所への遮蔽物の設置、キャッシュレス化等で接触機会を低減している。	<input type="checkbox"/>	
区	施設内 BGM の音量を下げる等、大声での会話を予防する措置をとっている。		<input type="checkbox"/>
3. 「3つの密（密閉、密集、密接）」を避けて行動			
都	3密が予想される場合、整理券の配布や入場者数・滞在時間の制限等を行っている。	<input type="checkbox"/>	
都	扉や窓を開け、扇風機を外部に向けて使用するなど、定期的な換気を行っている。	<input type="checkbox"/>	
都	従業員の休憩室や更衣室は換気を行い、対面で食事・会話をしないようにしている。	<input type="checkbox"/>	
区	空気調和設備（給気・排気ファン）により、窓を閉じた状態でも換気が出来ている。		<input type="checkbox"/>
区	営業時間中は、常時 2 か所以上の防虫構造の窓を開け、部屋全体の空気を入れ替えている。		<input type="checkbox"/>
区	喫煙スペースがある場合は、3密（密閉、密集、密接）にならないよう利用者数の制限をしている。		<input type="checkbox"/>
4. 施設の清掃・消毒			

都	複数の人が触れる場所や物品を極力減らし、難しい場合はこまめに清掃・消毒している。	<input type="checkbox"/>	
都	使用済みマスク等は、ビニール袋に入れて縛るなど密閉して捨てるよう表示している。	<input type="checkbox"/>	
都	清掃・消毒・ごみ回収は手袋・マスクを着用し、事後に手洗い・手指消毒を徹底している。	<input type="checkbox"/>	
区	従業員が、更衣室・休憩室に入退室する前後の手洗い・消毒を徹底している。		<input type="checkbox"/>
5. 利用者・従業員の体調管理			
都	利用者が熱がある者は入場をご遠慮いただく旨の掲示をしている。	<input type="checkbox"/>	
区	(緊急事態宣言期間中は入場の禁止)		
都	従業員に出勤前に検温や体調確認をさせ、毎日報告させている。	<input type="checkbox"/>	
都	体調不良の従業員に休養を促し、勤務中に体調不良になった者はただちに帰宅させている。	<input type="checkbox"/>	
都	所管の保健所の確認や来場者の把握など、感染者等の発生に備えた取組を行っている。	<input type="checkbox"/>	
区	非接触型機器などを活用し入場者を検温し、発熱者に対しては入場を制限する。		<input type="checkbox"/>
区	従業員や事業の関係者が体調不良を申し出た場合や濃厚接触の疑いがある場合には、必要な検査の受診を勧めている。		<input type="checkbox"/>
区	従業員の感染拡大防止のための研修機会を確保している。		<input type="checkbox"/>
6. コロナ対策リーダーの選任について			
都	店長やマネージャー等の責任者を、東京都「コロナ対策リーダー」に登録している。また、コロナ対策リーダーは研修受講を終了している。	<input type="checkbox"/>	
都	リーダーは感染防止マナーを利用客に呼びかける。	<input type="checkbox"/>	
7. 二酸化炭素濃度測定器（CO2 センサ）の使用について			
区	客席内の外気や人の呼気などの極端な影響を受けない場所に設置し、1日1回以上、店内が最も混雑した時間帯で二酸化炭素濃度を測定し、記録している。	<input type="checkbox"/>	
区	二酸化炭素濃度が 1000ppm を超えた場合は、客数の制限や窓開け換気を行うなど即時対応をしている。	<input type="checkbox"/>	
区	二酸化炭素濃度が 1000ppm を超える時間が長い場合は、客席数を減らすなどの対策を講じている。	<input type="checkbox"/>	
8. 感染者発生時の対応			

区	保健所の指示・調査に協力する。	<input type="checkbox"/>	
区	施設を利用したすべてのお客様へすみやかに連絡するか、自主的に施設名等を公表する。		<input type="checkbox"/>
区	・その他の独自項目（ ）		<input type="checkbox"/>
9. 業種ごとの個別チェック項目			
	項目	必須項目	推奨項目
ホテル宴会場			
都	着席スタイルの飲食提供については、テーブルの間隔、着席数等を工夫している。	<input type="checkbox"/>	
都	ビュッフェでは、蓋でカバーしスタッフが取り分けるなど、衛生管理を徹底している。	<input type="checkbox"/>	
都	お酌や盃の回し飲みは控えるよう注意喚起を行っている。	<input type="checkbox"/>	
都	上記以外に、業界団体のガイドラインも参照しながら、取り組みを実践している。	<input type="checkbox"/>	
カラオケ			
都	室内の人数が定員の半分以下となるよう制限し、半数を超える場合は分散利用を促している。	<input type="checkbox"/>	
都	歌唱時、座席間隔をできるだけ2m（最低1m）以上空け、横並びで座るよう周知している。	<input type="checkbox"/>	
都	当面は飲食の提供を控え、提供する場合は利用者個々に配膳するなどの工夫をしている	<input type="checkbox"/>	
都	上記以外に、業界団体のガイドラインも参照しながら、取り組みを実践している。	<input type="checkbox"/>	
ナイトクラブ等			
都	ダンス等をするスペースでは、対人距離を極力2m確保する等の飛沫感染対策を行っている。	<input type="checkbox"/>	
都	BGMを抑えるなどの工夫をするとともに、過度な声出しや接触を避けるよう周知している。	<input type="checkbox"/>	
都	飲食とダンス等のスペースが明確に分かれていない場合は飲食物の提供を避け、分かれている場合でも、飛沫感染防止用のシートの設置や料理を小皿で提供する等の工夫を行っている。	<input type="checkbox"/>	
都	上記以外に、業界団体のガイドラインも参照しながら、取り組みを実践している。	<input type="checkbox"/>	

キャバレー、スナック等接待行為を伴う飲食店			
都	カウンター等に遮蔽物を設置する、座席の感覚を空けるなどの工夫を行っている。	<input type="checkbox"/>	
都	来店者の近くで行うダンスやシャンパンコール等は自粛するか、対人距離を確保している。	<input type="checkbox"/>	
都	来店者同士のお酌、グラスやお猪口の回し飲みは控えるよう注意喚起を行っている。	<input type="checkbox"/>	
都	上記以外に、業界団体のガイドラインも参照しながら、取り組みを実践している。	<input type="checkbox"/>	
レストラン、料理店等			
都	料理は大皿を避け個々に提供する、従業員等が取り分ける等の工夫を行っている。	<input type="checkbox"/>	
都	会計時の混雑を避けるため、レジ前の行列整理やテーブル会計等を行っている。	<input type="checkbox"/>	
都	相席を避ける、テレビの放映を休止し滞在時間を短くする等の工夫を行っている。	<input type="checkbox"/>	
都	注文を受ける際に来店客の側面に立つなど、可能な範囲で間隔を保つようにしている。	<input type="checkbox"/>	
都	上記以外に、業界団体のガイドラインも参照しながら、取り組みを実践している。	<input type="checkbox"/>	
居酒屋			
都	料理は大皿を避け個々に提供する、従業員等が取り分ける等の工夫を行っている。	<input type="checkbox"/>	
都	来店者に対して、グラスやお猪口の回し飲みは控えるよう注意喚起を行っている。	<input type="checkbox"/>	
都	会計時の混雑を避けるため、レジ前の行列整理やテーブル会計等を行っている。	<input type="checkbox"/>	
都	来店客を席に案内する時は、他グループとの相席は避けるようにしている。	<input type="checkbox"/>	
都	上記以外に、業界団体のガイドラインも参照しながら、取り組みを実践している。	<input type="checkbox"/>	

興行場チェック票

	項目	必須項目	推奨項目
1. 手洗いの徹底			
都	消毒備品等を各所に設置し、利用者・従業員に手洗いや手指消毒の徹底を周知している。	<input type="checkbox"/>	
都	共用タオル等を使用しない、制服をこまめに洗濯するなど、衛生管理を徹底している。	<input type="checkbox"/>	
2. ソーシャルディスタンス（できるだけ2mの距離を保つ）			
都	行列整理や床の目印表示、オンラインでの日時指定予約等により混雑を回避している。	<input type="checkbox"/>	
都	座席の工夫など従業員も含めて対人間隔を確保し、大声で会話しないよう周知している。	<input type="checkbox"/>	
都	対面が想定される場所への遮蔽物の設置、キャッシュレス化等で接触機会を低減している。	<input type="checkbox"/>	
3. 「3つの密（密閉、密集、密接）」を避けて行動			
都	3密が予想される場合、整理券の配布や入場者数・滞在時間の制限等を行っている。	<input type="checkbox"/>	
都	扉や窓を開け、扇風機を外部に向けて使用するなど※、定期的な換気を行っている。 ※空調機による一種換気も含む	<input type="checkbox"/>	
都	従業員の休憩室等はできる限り換気を行い、対面で食事・会話をしないようにしている。	<input type="checkbox"/>	
4. 施設の清掃・消毒			
都	複数の人が触れる場所や物品を極力減らし、難しい場合はこまめに清掃・消毒している。	<input type="checkbox"/>	
都	使用済みマスク等は、ビニール袋に入れて縛るなど密閉して捨てるよう表示している。	<input type="checkbox"/>	
都	清掃・消毒・ごみ回収は手袋・マスクを着用し、事後に手洗い・手指消毒を徹底している。	<input type="checkbox"/>	
5. 利用者・従業員の体調管理			
都	利用者で熱がある者は入場をご遠慮いただくようお願いするなどの取組を行っている。	<input type="checkbox"/>	
都	従業員に出勤前に検温や体調確認をさせ、毎日報告させている。	<input type="checkbox"/>	
都	体調不良の従業員に休養を促し、勤務中に体調不良になった者はただちに帰宅させている。	<input type="checkbox"/>	
都	所轄の保健所の確認や来場者の把握など、感染者等の発生に備えた取組を行っている。	<input type="checkbox"/>	
6. 二酸化炭素濃度測定器（CO2 センサ）の使用について			

区	観覧場内の外気や人の呼気などの極端な影響を受けない場所に設置し、1日1回以上、場内が最も混雑した時間帯で二酸化炭素濃度を測定し、記録している。	<input type="checkbox"/>	
区	二酸化炭素濃度が1000ppmを超えた場合は、客数の制限や窓開け換気を行うなど即時対応をしている。	<input type="checkbox"/>	
区	二酸化炭素濃度が1000ppmを超える時間が長い場合は、客席数を減らすなどの対策を講じている。	<input type="checkbox"/>	
7. 興行場の空調に関すること			
区	空調機が全外気方式ではない場合、中性能以上のフィルタを備えている。		<input type="checkbox"/>
区	給気口が天井部で排気（戻り）口が床面にあるなど、給排気の気流が一方通行的で換気効率が高い。		<input type="checkbox"/>
区	楽屋、バックヤード、ロビーについても空調機による一種換気が行われている。		<input type="checkbox"/>
区	興行場法の衛生管理基準を遵守している。	<input type="checkbox"/>	
8. 感染者発生時の対応			
区	保健所の指示・調査に協力する。	<input type="checkbox"/>	
区	施設を利用したすべてのお客様へすみやかに連絡するか、自主的に施設名等を公表する。		<input type="checkbox"/>
区	・その他の独自項目（ ）		<input type="checkbox"/>
9. 業界ごとの個別チェック項目			
映画館			
都	上映前後に人が滞留しないよう、段階的な入退場を行うなどの工夫をしている。	<input type="checkbox"/>	
都	スクリーンを活用するなど、来場者に対する感染防止策等を周知している。	<input type="checkbox"/>	
区	飲食物を提供する場合、十分な距離が取れない通路等での飲食を控えるよう求める。		<input type="checkbox"/>
都	上記以外に、業界団体のガイドラインも参照しながら、取組を実践している。 https://www.zenkoren.or.jp/	<input type="checkbox"/>	
劇場、音楽堂等			
都	客席の最前列席は舞台上から十分な距離を取るなど、演者と客席の間隔を確保している。	<input type="checkbox"/>	
都	演者と観客の接触を避けている（入待ち・出待ちの自粛、観客をステージに上げない等）。	<input type="checkbox"/>	
区	興行場側から公演主催者に対し、「興行場チェック票【公演主催者の注意事項】」の対策を行うことを要求している。また、興行場営業者が自ら公演を主催する場合は、興行場営業者がこの対策を講じている。		<input type="checkbox"/>

都	上記以外に、業界団体のガイドラインも参照しながら、取組を実践している。 https://www.zenkoubun.jp/covid_19/index.html	<input type="checkbox"/>	
---	--	--------------------------	--

興行場チェック票【公演主催者の注意事項】

	項目
1.	催物の開催制限について
	収容定員については、国の示した最新の指針に則っていること。
2.	スタッフの健康管理について
	公演関係者（出演者、音響・照明・演出スタッフを含む）全員の体調を毎日確認し、体調不良者が現れた場合は自宅待機とすること。
	公演関係者の氏名と緊急連絡先を記載した名簿を作成すること。
3.	入場時の注意事項について
	3密が予想される場合、整理券の配布や利用者数・滞在時間の制限等を行うこと。
	ICTシステム等を活用し、整理券やオンラインチケットの販売、来場時の日時指定予約、時間制来場者システムや完全予約制の導入等による混雑の緩和を図ること。
	施設利用者等に対して後日連絡や情報提供できるよう、既存の顧客リストの利用やアプリケーションなどのICT技術を活用するなどの方策を講じ、利用者の氏名・連絡先の把握をすること。
	チケットの確認は、客自ら半券を切って専用の箱に入れてもらう、チケットアプリを活用する等の方法により、スタッフと客の接触を極力減らす工夫をすること。
	有症者の入場を拒否した際の払い戻しのルールを規定し、予め周知すること。
4.	ソーシャルディスタンス
	チケットの購入時や開演前の諸注意事項説明、スクリーンを活用して、利用者に対する感染防止策（大声を出さない・密にならない・飲食を控えるなど）を周知すること。
	上演前後にロビーに利用者が滞留しないよう、段階的な入退場を行うなどの工夫をすること。
	休憩時間を設ける場合、トイレ周辺に人が滞留するのを防ぐため、列を整理するスタッフを配置する、余裕を持った十分な時間を確保するなどの対策を取ること。
	出演者と観客の接触を避けること。（面会の中止、観客をステージに上げない、客席通路等を利用した演出を控える、サイン・握手会の中止 など）
	いわゆる入待ち・出待ちについて、利用者に対して自粛要請をすること。
5.	飲食提供の際の注意点について
	飲食物を提供する場合、十分な距離が取れない通路等での飲食を控えること。
	楽屋では使い捨ての紙皿やコップを使用し、大皿から取り分ける形のケータリングや、対面での飲食は行わないこと。

別紙 2

1. 要綱第 11 条に定める自主管理の継続性

申請後の一定期間、適正な感染症予防対策を講じ、自主管理を行っていることを条件とし、下記のとおり評価する。

継続期間	評価
新規申請時	星なし
3 か月以上、適正な自主管理を継続	☆
6 か月以上、適正な自主管理を継続	☆☆

一年以上、適正な自主管理を継続	☆☆☆
-----------------	-----

※継続性の評価については要綱第 21 条に定める認証施設の公表制度にて周知する。

2. 要綱第 12 条に定める認証のランクの要件

(1) 要領第 3 条に定める飲食店等

認証のランク	要件
Class I	別紙 1 に定める必須項目を全て実施している施設
Class II	別紙 1 に定める必須項目の全てに加え、推奨項目を 4 項目以上実施している施設。

(2) 要領第 3 条に定める興行場

認証のランク	要件
Class I	別紙 1 に定める必須項目を全て実施している施設
Class II	別紙 1 に定める必須項目の全てに加え、推奨項目を 4 項目以上実施している施設。



Class I 認証



Class II 認証



Class I 認証 (2021 年度版)



Class II 認証 (2021 年度版)

二酸化炭素濃度測定器に関する規定について

1. 保健所長が行う二酸化炭素濃度測定器の配布について

(1) 令和3年5月10日にClassⅡ認証店に、同6月3日にClassⅠ認証店に対して郵送する。

(2) 令和3年度予算にて、計500個を認証店に対し配布する。

2. 認証施設の管理者が行う、二酸化炭素濃度測定器の設置について

(1) 店内客席中央部又は客席内空気の戻り口又は換気口付近等、客席内において最も空気環境の悪い場所とすること。

(2) 外気、人の呼気や熱気、蒸気の影響を受ける場所に設置しないこと。

3. 認証施設の管理者が行う、二酸化炭素濃度の測定について

(1) 窓や出入口を閉じて、厨房レンジフードや客席内換気扇が動作した状態を施設の二酸化炭素標準値として、測定値を観察すること。

(2) 二酸化炭素濃度の基準は1,000ppm以下とすること。

(3) 1日1回以上の記録については、店内に最も人が多く入った、いわゆる負荷が高い状態の数値を記録すること。

4. 認証施設客室内の二酸化炭素濃度が1,000ppmを超過した場合の対応について

(1) 至急、窓開け等の換気を行うこと。

(2) この状態が恒常的に続く場合は、設計換気量に対して客数が多い可能性があることから、客席の定員数の削減をおこなうこと。

5. 二酸化炭素濃度測定器はメーカー使用マニュアルに沿った適正な使用をおこなうこと。