

安全で安心な 飲食店の選び方



あいスタ認証
New Aichi Standard

▶ 問合せ 役場産業課

◆ あいスタ認証とは

愛知県内の飲食店で安全・安心に過ごしていただくための第三者認証による感染防止対策の認証制度です。

- ★ 感染防止対策となる基本項目（42項目）を全て満たした飲食店が「あいスタ認証店」となります。
- ★ プラス項目（8項目）を満たした数に応じて最大3つの星が付与されます。
- ★ 認証店は認証ステッカーが目印です。また、認証店を下記QRコードから確認することができます。

◆ 基本項目（42項目）

- 1 利用者の周知事項（全8項目）
- 2 店舗環境・接客サービス（全5項目）
- 3 店舗・設備の衛生管理（全6項目）
- 4 感染防止対策責任者の遵守事項（全13項目）
- 5 条件付き項目（全10項目）

外食をする際には、あいスタ認証店の中から安全で安心なお店を探してみてくださいいかがでしょうか？



問合せ あいスタ認証コールセンター
☎ 052-977-3655

▲ あいスタ
認証店一覧

◆ 認証 ステッカー



◆ プラス項目（8項目）

項目	内容
非接触	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 接触感染リスクを低減するための、自動扉や自動水栓の導入など更なる対策を実施する。 ▶ 利用者が外したマスクを、直接テーブルに置かないようにマスクケース等を提供する。 ▶ 会計処理にあたる場合は、電子マネー等の非接触型決済を導入する。 ▶ 消毒対策を行う際は、消毒薬の使用法、有効成分、濃度及び使用期限を確認し、目的にあった消毒方法を選択する。 ▶ テイクアウト・デリバリーの飲食を推奨する。
換気	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 換気を徹底するにあたり、CO₂センサーの使用等により、CO₂濃度 1000ppm 以下となるよう換気状況を把握し、記録表等で管理する。CO₂濃度が 1000ppm を超える場合は、換気状況を改善する。
従業員	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 感染防止対策責任者は、感染リスクの早期把握のため、従業員に対し、国が提供する新型コロナウイルス接触確認アプリ（COCOA）の利用を周知する。 ▶ 感染防止対策責任者は、あいスタ認証事務局が発行する従業員健康管理マニュアルの運用を行い、従業員の健康管理を徹底する。

3項目実施すると
★1つ

実施すると
★1つ

2項目実施すると
★1つ