

## 新型コロナウイルス感染症対策 科学的根拠に基づいた「飲食店における第三者評価制度」

一般社団法人 食の拠点推進機構（東京都千代田区、理事長 上村 章文、以下 JICCE）は、専門家による第三者評価認証委員会を設立して、各専門分野の治験に基づいた「飲食店における第三者評価認証制度」を新たに構築しました。新型コロナウイルス感染症対策を支援するサービスとして、自治体や業界団体向けに提供していきます。

サービスの概要は、以下の通りです。

ポイントは、4点です。

- 統括事務局を設置と運営管理
- 調査訪問チーム（評価チェックポイントの教育）
- DX 導入と評価結果のデータベース化
- 評価結果の公表と新型コロナウイルス感染症対策の見える化（API 連携）

JICCE 内に統括事務局を設置します。本事務局では、顧客管理システム(CRM)を設け、認証業務および認証取得促進事業費補助金に係るお問い合わせの対応や未申請飲食店へ申請勧奨をします。また、訪問調査員の調査結果を基に、第三者評価認証委員会による審査を行い、結果を自治体に提供します。自治体はその結果を基に、認証可否の審査を行います。認証された店舗は、自治体の専用サイトや JICCE 特設サイト、グルメサイトなどに公開されます。

また、現地を拠点にした調査訪問チームを結成し、調査員としての教育研修や巡回の指揮を行います。研修を受けた調査員は、訪問調査員として飲食店を実際に訪れ、調査を行います。

調査した結果は、訪問調査員が専用のタブレットで入力します。データ化されることで、審査から認証まで迅速に行うことができます。また、継続調査の結果も蓄積することができるので、現状の把握や前回との比較、研究、分析など行うことができ、状況に適した調査や審査を行っていくことができます。

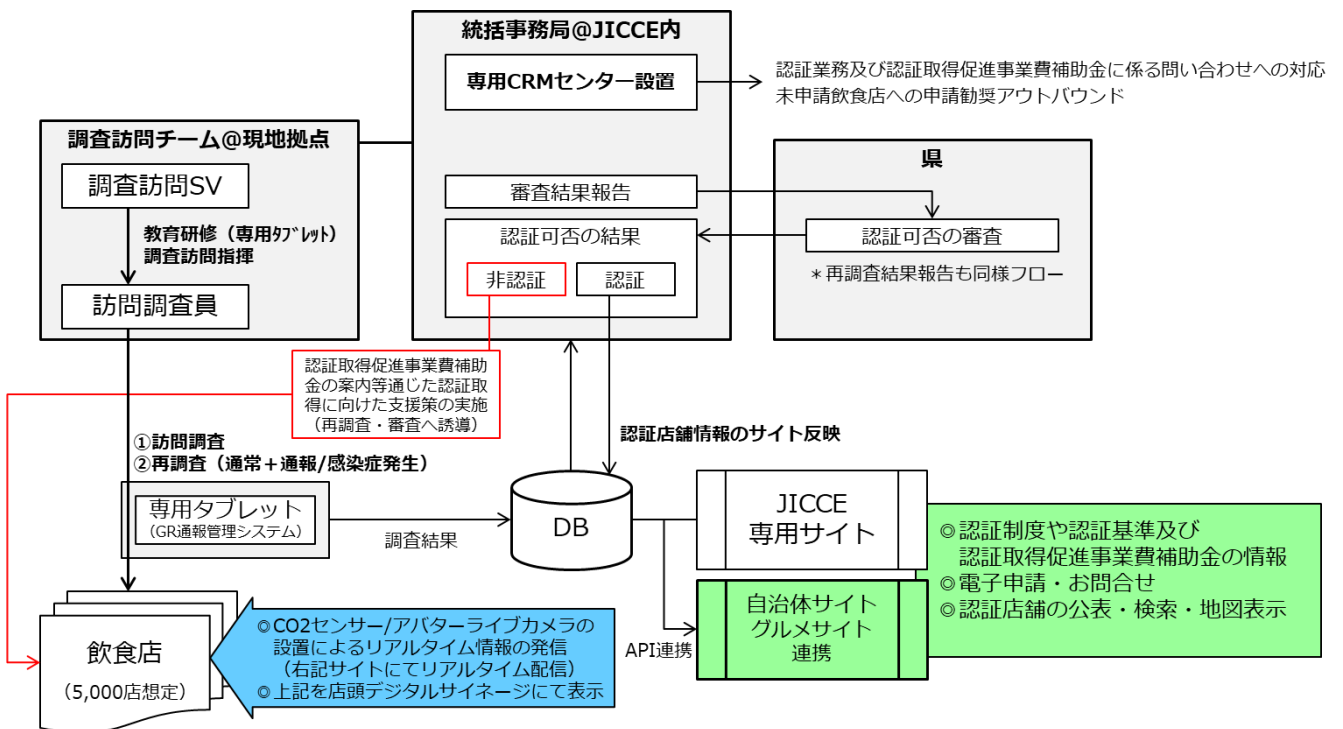
JICCE が代表を務める科学的根拠に基づく感染症対策ソリューション推進協議会(C-SIDE)と連携して、CO<sub>2</sub>センサーやアバターライブカメラを設置することで、自治体の専用サイトや JICCE 特設サイトで店舗の状況をお客さまにタイムリーに伝えたり、店頭のデジタルサイネージで示したりすることで、利用者が安心安全にお店を利用できる環境を整えます。

また特徴的な点は、以下4つあります。

- 経営が異なる業種業界別に評価認証内容をカスタマイズして提供することができます。
- WEB 診断のみで完結する「簡易版 WEB 診断システム」も提供することができます。
- アフターコロナやインバウンド対応へのアドバイスができます。
- 飲食店を取り巻く法令・国内外の基準に合わせた支援体制があります。

科学的根拠に基づいた本評価認証制度は、飲食店の業種業態や営業形態、規模によって異なるリスクを反映させた制度として、全国の汎用モデルとなることも期待できます。

## ◆科学的根拠に基づいた「飲食店における第三者評価制度」概念図



## ◆簡易版 WEB 診断システム

専門医師の監修のもと、新型コロナウイルス感染症防止のプロフェッショナル集団で構築した WEB 診断システム



## ◆JICCE 第三者評価認証委員会

### 内科医

#### 青木 晃（医療法人 優惠会 銀座よしえクリニック都立大院院長、JICCE 理事）

防衛医大卒の内科医師でもあり、自衛隊医官時代に、NBC（核・生物・化学）兵器の防御・治療、危機管理医療のプロフェッショナルとして活躍。

### フードサービスビジネス 換気環境 アドバイザー

#### 町井 義生（株式会社 HALTON 代表取締役、JICCE 理事）

厨房で働くすべての人に快適で安全な厨房環境を、お客様には記憶に残る楽しい飲食の体験を。どの厨房においても省エネ性を向上させ、快適性をそこなわず、高効率でありながら火災予防のできる換気ソリューションを。これまでの経験を基に、最善の厨房環境をご提案いたします。

### 厨房プロデューサー

#### 藤野 裕明（松下設備工業株式会社代表取締役、JICCE 理事）

2003年六本木ヒルズ「L'ATELIER de Joël Robuchon」を始めとし国内のRobuchon系列の設計・施工。海外ではパリ、香港、台北、シンガポール、バンコク等の店舗設計。国内では「RYUZU」、「東洋軒赤坂」、「HEINZ BECK」、「レイ・ヴィトン大阪心斎橋」、「SUGALABO V」等の設計及び施工を手懸ける。

### 研究者

#### 石川 伸一（宮城大学食産業学群教授）

1.食品の栄養・機能学的分野、2. 農畜産物の食品学分野、3. 食品開発分野、4.分子調理学分野など、食のおいしさを分子レベルのミクロな視点と社会全体を俯瞰したマクロな視点の両面から解明している。

### アレルギー対応食アドバイザー

#### 田ヶ原 絵里（株式会社 CAN EAT 代表取締役 CEO）

大日本印刷株式会社に入社。新規事業企画実行部署で、7年間で4つのサービス立ち上げに携わり、OCR家計簿アプリ「レシーピ!」を250万DL規模のアプリに成長させる。「食事制限がある世界31億人の外食を救う」をテーマとしたサービスCAN EATを起業。ホテルやブライダル関係のアレルギー対応講師を務める。

### 街ブランディングプロデューサー

#### 澤田 充（株式会社ケイオス代表取締役、JICCE 常務理事）

都市再生に関するアドバイザー、街づくり、社会動向・マーケット、食文化、ファッション業界、コミュニティなどの分野に関する連載コラム執筆。地方自治体や民間企業での講演、ラジオのコメンテーターとしての活動も多い。

### JICCE 専務理事/JICCE 評価認証委員長

#### 笹田 裕

早稲田大学教育学部卒、JR 東日本出身。エリアマーケティングを専門とするコンサルタント。独立行政法人中小企業基盤 整備機構 高度化支援アドバイザー。

---

<本件に関するお問い合わせ先>

一般社団法人 食の拠点推進機構

菱田 明男（事務局長）、鳥澤・小木・宮崎（事務局）

TEL.03-6811-0537 / Mail. info@jicce.or.jp