

ふじのくに安全・安心認証（飲食店）制度 申請書

（あて先）静岡県知事 様

「ふじのくに安全・安心認証（飲食店）制度実施要綱」に基づき、以下のとおり申請します。

※記入上の注意

申請は、店舗毎に行っていただく必要があります。

該当する場合、口にチェックマーク（✓）を記載してください。

すべての必要項目がチェックされていない場合、認証は得られません

（一部、必要でないものを除く）。

申請年月日： 年 月 日

申請者情報

会社名・事業者名： 個人事業主

法人番号（法人の場合）：

会社・事業所所在地：

〒

（ふりがな）：

生年月日： T・S・H 年 月 日

代表者氏名：

代表者住所：

〒

（ふりがな）：

申請担当者氏名：

申請担当者連絡先：（電話）

（mail）

（ふりがな）：

店舗名称：

飲食業許可証の番号：

店舗所在地：

〒

店舗ホームページ URL：

産業分類コード（別表1より選択）：

感染症対策の考え方：

<input type="checkbox"/> 以下の内容に同意します。 ふじのくに安全・安心認証（飲食店）を受けるためには、ふじのくに安全・安心認証（飲食店）制度実施要綱により、申請の後に現地確認等を行わせていただきます。 また、入力いただいた個人情報は、ふじのくに安全・安心認証（飲食店）の申請に係る個人情報の取り扱いについてに記載した目的のみに利用させていただきます。
<input type="checkbox"/> 当店舗は、以下の項目には該当しません。 ・暴力団であるもの又は役員に暴力団員がいるものが営む施設 ・店舗内で飲食することを主たる目的とした設備を有さない飲食店 （テイクアウト・デリバリー型の店舗、キッチンカー、露天の店舗等）
現地確認立会い担当者氏名： 現地確認立会い担当者連絡先：（電話） （mail）

<h2>1. 来店者の感染症予防</h2>
(1) 入店・注文・支払い
1 (入口での消毒)
<input type="checkbox"/> 店内入口に手指の消毒設備を設置し、入店時等に必ず、従業員が来店者に呼びかけ、手指消毒を実施している。 (対応例) ポンプ式アルコール消毒液
2 (順番待ち等の対人距離)
<input type="checkbox"/> 順番待ち等により列が発生する場合は、最低1m（マスク着用のない場合は2m）の来店者同士の対人距離を確保するための誘導・表示などを行っている。 <input type="checkbox"/> 順番待ちは発生しない。 (対応例) 足下誘導シールの使用、注意喚起の案内表示
3 (レジ等の遮断)
<input type="checkbox"/> レジ等での対面接客時に、アクリル板、透明ビニールカーテン、パーティションなどで遮蔽している。 <input type="checkbox"/> コイントレイを介した金銭の受け渡し、又はキャッシュレス決済を導入している。なお、現金等の受け渡し前後には手指消毒を行っている。
4 (利用者の発熱等)
<input type="checkbox"/> 発熱（例えば平熱より1度以上）や軽度であっても風邪症状（せきやのどの痛みなど）、嘔吐・下痢等の症状がある者は入場しないように表示している。
5 (飲食時以外のマスク着用等)
<input type="checkbox"/> 飲食時以外はマスク着用を周知するとともに、定期的な手洗い・手指消毒を要請している。
6 (咳エチケット)
<input type="checkbox"/> マスクを外している際には、咳エチケットを徹底するよう注意喚起を行っている。

<p>7 (エレベータ)</p> <p><input type="checkbox"/> 乗車人数制限等を行っている。(乗車人数： 、乗車制限人数：)</p> <p><input type="checkbox"/> エレベータ内での会話を控えるよう案内している。</p> <p><input type="checkbox"/> エレベータはない。</p>
<p>8 (送迎車)</p> <p><input type="checkbox"/> 乗車人数制限等を行っている。(乗車人数： 、乗車制限人数：)</p> <p><input type="checkbox"/> 送迎車内は十分に換気するとともに、車内での会話を控えるよう案内している。</p> <p><input type="checkbox"/> 送迎車はない。</p>
<p>9 (送迎車がある場合の送迎車の遮蔽)</p> <p><input type="checkbox"/> 送迎車の運転席と後部座席をアクリル板・透明ビニールカーテン等で遮蔽している。</p>
<p>(2) 食事・店内利用</p>
<p style="text-align: center;"><テーブル間の配置については、10、11のいずれかを満たすこと></p>
<p>10 (グループ間の対人距離)</p> <p><input type="checkbox"/> 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1m以上確保できるよう配置している。</p> <p>(対応例)</p> <p style="padding-left: 20px;">グループごと個室で対応、グループ間が対人距離を1m以上確保できるように配置</p> <p style="padding-left: 20px;">(最短距離： m)</p>
<p>11 (グループ間の遮蔽)</p> <p><input type="checkbox"/> 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を、アクリル板(頭頂部の高さまで覆う)、透明ビニールカーテン、パーティション等で遮蔽している。</p>
<p style="text-align: center;"><同一テーブルでの配置については、12、13のいずれかを満たすこと></p>
<p>※少人数の家族、介助者同席の高齢者・乳幼児・障害者等が対面での着座を希望する場合を除く。</p>
<p>12 (テーブルの配席)</p> <p><input type="checkbox"/> 真正面での着座配置をせず、座席の間隔を左右・対面とも1m以上確保できるよう配置している。</p> <p style="padding-left: 20px;">(座席間隔： m)</p>
<p>13 (テーブル上の遮蔽)</p> <p><input type="checkbox"/> テーブル上にパーティション等を設置して遮蔽(頭頂部の高さまで覆う)している。</p>
<p style="text-align: center;"><カウンターテーブルでの配置については、14、15のいずれかを満たすこと></p>
<p>14 (座席間隔の確保)</p> <p><input type="checkbox"/> カウンターテーブルの座間は、1m以上の間隔を確保している。</p> <p style="padding-left: 20px;">(座席間隔： m)</p>
<p>15 (カウンターテーブル上の遮蔽)</p> <p><input type="checkbox"/> カウンターテーブル上にパーティション等を設置して遮蔽(頭頂部の高さまで覆う)している。</p>
<p>16 (人の集中の回避)</p> <p><input type="checkbox"/> 滞在時間の制限※や予約制の活用などにより同時に多数の人が集まらないようにしている。</p> <p style="padding-left: 20px;">※2時間以内を目安</p>
<p>17 (料理の小分け)</p> <p><input type="checkbox"/> 大皿は避け、料理を個々に提供する。若しくは従業員が取り分けている。</p>

<ビュッフェスタイルでは、18、19のいずれかを満たすこと>

18（食品の保護、食器の共有の回避）

- 利用者が一回の料理取り分けごとに新たな小皿を使用するとともに、飛沫がかからないようにカバーを設置するなど食品・ドリンクを保護し、取り分け時はマスク・使い捨て手袋等の着用、又は取り分け用の tong や箸を共有としないことを徹底している。

19（料理の小分け）

- 料理を小皿に盛って提供するか、スタッフが料理を取り分けている。

20（卓上の共用品の消毒）

- 卓上の共用調味料、ポット等の設置を避けるか、これらを客入れ替え時に消毒している。

21（食器の共有の回避）

- お酌や回し飲み、スプーンや箸などの食器の共有や使い回しは避けるように注意喚起を行っている。

22（店内 BGM の抑制）

- 店内 BGM の音量を低減させ、大声での会話を避けるように注意喚起を行っている。

23（咳エチケットの徹底）

- マスクを外している際には、咳エチケットを徹底するよう注意喚起を行っている。

24（個室の換気）

- 個室を使用する場合は、常時換気（換気基準は「3. 施設・設備の衛生管理の徹底」のとおり）を行っている。

25（トイレの使用）

- トイレの蓋を閉めて汚物を流すように表示している。

26（トイレ使用後の手指消毒）

- トイレ使用後は、手洗いや手指消毒を実施するよう表示している。

27（喫煙スペースがある場合）

- 喫煙スペースがある場合は、一度に利用する人数を減らす、人と人との距離を保つなどにより、3つの密を避けるよう要請している。

2. 従業員の感染症予防

28（マスクの着用）

- マスク着用を遵守し、大声での会話を避けている。

29（検温・体調確認）

- 業務開始前に検温・体調確認を行う。発熱（例えば平熱より1度以上）や軽度であっても風邪症状（せきやのどの痛みなど）、嘔吐・下痢等の症状がある場合には、出勤を停止させている。

30（就業制限）

- 感染した、若しくは感染疑いのある従業員、濃厚接触者として判断された従業員の就業は禁止している。

31（定期的な手指消毒等）

- 定期的に、かつ、就業開始時や他者の接触が多い場所・物品を触れた後、清掃後、トイレ使用後に、手指消毒や手洗いを実施している。

32 (接客対応)	<input type="checkbox"/> 利用者からの注文の受付や料理提供にあたっては、利用者の正面に立たないように注意し、対人距離を確保している。
33 (休憩スペースの使用制限)	<input type="checkbox"/> 休憩スペースでは、マスクを着用し、一度に休憩する人数を減らし、1m以上の対人距離を確保し、対面での食事を避け、食事中のマスク非着用時は会話を避けている。
34 (休憩スペースの換気)	<input type="checkbox"/> 休憩スペースでは常時換気(換気基準は「3. 施設・設備の衛生管理の徹底」のとおり)を行い、共用する物品は定期的に消毒している。
35 (ユニフォームの取扱い)	<input type="checkbox"/> 従業員のユニフォームは当該日業務終了後など定期的に洗濯している。

3. 施設・設備の衛生管理の徹底	
36 (換気の実施)	<input type="checkbox"/> 単独で建築物衛生法の対象となる店舗については、法に基づく空気環境の調整に関する基準を満たされているか確認し、満たされていない場合は、換気設備の清掃、整備等の維持管理を適切に行っている。 ※建築物における衛生的環境の確保に関する法律
37 (湿度の保持)	<input type="checkbox"/> 湿度40%以上を目安として、適度な保湿を行っている。 <建築物衛生法の対象外の施設では、38、39のいずれかを満たすこと>
38 (必要換気量の確保)	<input type="checkbox"/> 換気設備により必要換気量(一人あたり毎時30 m ³)を確保すること。必要換気量が足りない場合は、入店者数を調整して一人あたりの必要換気量を確保するとともに、換気設備の清掃、整備等の維持管理を適切に行っている。
39 (窓やドアの開放による換気)	<input type="checkbox"/> 窓の開放による換気の場合は、1時間当たりの換気回数を2回以上確保するため、30分に1回、5分程度、2方向の窓を全開(窓が一つしかない場合は、ドアを開ける)するなどして十分な換気を行っている。また、換気のため窓やドアを開放している旨利用者に周知し、協力を要請している。 (換気間隔 分 / 換気時間 分)
40 (換気の詳細の図示) ★認証の必須要件ではありません。	<input type="checkbox"/> 施設内の人々が密集する共用エリアについて、換気の詳細(空気の流れ)をわかりやすく図示している。
41 (共用エリアの必要換気量の確保) ★認証の必須要件ではありません。	<input type="checkbox"/> 施設内の人々が密集する共用エリアについて、エリア内での一人当たりの必要換気量を確保するため、エリアごとの換気量及び必要換気量上の人数制限を算出し、一覧表等で管理している。 (必要換気量確保のために人数制限する場合) 換気量： m ³ /時 ÷30 m ³ /人・時＝ 人(必要換気量上の人数制限)

4.2 (タオル等の取扱い)

- ハンドドライヤー、共通のタオルを禁止し、引き上げでなく引き落としのペーパータオルと捨て場所を設置するか、又は個人のタオル等の使用を促している。

4.3 (共用物品の定期的な清拭消毒)

- 他人と共用する物品や複数の人の手が触れる場所を消毒用エタノールや次亜塩素酸ナトリウム、市販の界面活性剤含有の洗浄剤を用いて利用者の入替時など定期的に清拭消毒している。
(飲食業で他人と共用し接触が多い部位)
テーブル、椅子、メニューブック、調味料、ドリンクバー、ドアノブ、電気のスイッチ、タッチパネル、卓上ベル、レジ、蛇口、手すり、便座、洗浄レバー、コイントレイ、券売機、エレベータのボタン、アクリル板、透明ビニールカーテン、パーティションなど

4.4 (更なる感染症対策) ★認証の必須要件ではありません。

- 接触感染、飛沫感染のリスクを低減するため、利用者の動線が重ならないための案内やパーティション、自動扉、自動水栓を設置するなどの工夫・整備を行っている。

4.5 (ゴミの回収)

- ゴミを回収する者はマスクや手袋を着用し、作業後、必ず手を洗っている。

4.6 (ゴミの処理)

- 食品残さ、鼻水、唾液などが付着した可能性のあるゴミ、おしぼり等は、ビニール袋に密閉して処理している。

4. チェックリストの作成・公表

4.7 (チェックリストの作成・公表)

- 各施設・事業者は、施設内のリスク評価をした上で、具体的な方法や手順、清掃・消毒の頻度、人と人との間隔の空け方などを定めたチェックリストを作成するとともに、当該チェックリストによる毎日の確認について公表している。

5. 新型コロナウイルス感染症患者発生に備えた対処方針

4.8 (従業員の感染時の対応)

- 施設の従業員の感染が判明した場合、保健所の指示・調査等に誠実かつ積極的に対応・協力して、当該施設からの感染拡大防止策を講じるとともに、必要に応じ感染の可能性のある営業日など感染拡大防止のための情報を提供する。

4.9 (従業員への研修機会の提供)

- 従業員に対し、感染疑いがある場合は検査結果が判明するまで出勤を控えることなど、感染拡大を防止する上で適切な行動を徹底するための研修機会を提供している。

5.0 (保健所への協力)

- 保健所が行う積極的疫学調査の結果、感染者が当該施設を利用していたことが判明した場合、保健所の助言・指示等に誠実かつ積極的に対応・協力して、当該施設を媒介とした感染拡大を防止する対策を講じるとともに、必要に応じ感染の可能性のある営業日など感染拡大防止のための情報を公表する。

51 (感染リスクの早期把握) ★認証の必須要件ではありません。

- 感染リスクの早期把握のため、従業員に対し、国が提供する濃厚接触通知アプリの利用をルール化ないし奨励している。

52 (その他の感染リスク早期把握の仕組み) ★認証の必須要件ではありません。

- 上記以外の方法により、感染リスクの早期把握の仕組みを導入している。

(対応例：来店者名簿の作成・保管)

(取組の内容：)

6. 接待を伴う飲食店における感染症予防

53 (入場の制限)

- 2週間以内に感染拡大地域を訪問している、新型コロナウイルス陽性者・濃厚接触者に接触している場合は、入場しないよう表示している。
- この項目には該当しません。

54 (人数制限)

- 1テーブルは4人以下とし、5人以上の団体は複数テーブルに分けている。
- この項目には該当しません。

55 (席間の移動制限)

- 来店者に席間を移動しないよう案内している。
- この項目には該当しません。

56 (相席の制限)

- 他グループと相席にならないよう案内している。
- この項目には該当しません。

57 (店舗利用者の記録・保管)

- 一ヶ月間、すべての店舗利用者の氏名及び連絡先を記録・保管している。
- この項目には該当しません。

7. カラオケ等の歌唱を伴う飲食の場における感染症予防

58 (利用者が触れる部分の消毒対策)

- ドアノブ等の利用者の手が触れる場所を最小限にする工夫を行っている。特に高頻度接触部位（マイク、リモコン、タブレット端末、カラオケ機器、テーブル、椅子の背もたれ、電気のスイッチ、インターフォン、蛇口、手すり、エレベーターのボタン、エスカレーターのベルト、セルフドリンクコーナーの設備等）の消毒対策を徹底している。
- テーブルに必ず手指消毒用アルコールを設置し、マイクやリモコン等、他の人と共有するものに触れる前には手指消毒を行うように表示している。
- この項目には該当しません。

59 (マスクの着用等の表示)

- マスクを必ず着用して歌唱するよう表示している。
- 歌唱をしていない場合もマスクを必ず着用することを表示している。
- マスクを着用しても大声の歌唱では飛沫が多く飛び、感染のリスクがあることを表示している。
- この項目には該当しません。

60 (入室人数の制限)

- 感染防止のための利用者管理が必要であり、家族等の関係の深いグループを基本とし、室内への入室者数は定員の50%としている。
- この項目には該当しません。

61 (店舗利用者の記録・保管)

- 来店の際、利用者毎に氏名及び連絡先を記録し、一ヶ月間保管している。
- この項目には該当しません。

62 (歌唱時の対人距離の確保)

- 歌唱に際して、対人間の距離を2m以上とることを表示している。
- この項目には該当しません。

現地確認希望日程 (土日を除く)

※都合の悪い曜日に「×」を記載してください。

後日、事務局から現地確認立会い担当者あてに日程調整の連絡を差し上げます。

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	(例)
午前 (10:00~12:00 頃)						
午後 (12:00~17:00 頃)						×

※現地確認に要する時間は、1時間程度です。

※申請が混み合っている場合、申請から現地確認まで日数を要する場合や、必ずしも現地確認希望日程に添えない場合があります。

産業分類コード

標準産業分類コード	標準産業分類名
7600	主として管理事務を行う本社等
7609	その他の管理、補助的経済活動を行う事業所
7611	食堂、レストラン（専門料理店を除く）
7621	日本料理店
7622	料亭
7623	中華料理店
7624	ラーメン店
7625	焼き肉店
7629	その他の専門料理店
7631	そば・うどん店
7641	すし店
7651	酒場、ビヤホール
7661	バー、キャバレー、ナイトクラブ
7671	喫茶店
7691	ハンバーガー店
7692	お好み焼き・焼きそば・たこ焼き店
7699	他に分類されない飲食店