

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：

3つの密を避けるよう要請している。

3. 施設・設備の衛生管理の徹底

37 (湿度の保持)

- 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)

- 換気設備により必要換気量(一人あたり毎時30 m³)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)

- 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。

- 施設内の人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。

- 施設内の人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: m³/時 ÷ 30 m³/人・時 = 人 (必要換気量上の人数制限)

44 (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. チェックリストの作成・公表

47 (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、人と人との間隔のか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

48 (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。

49 (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。

50 (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