

## はままつ安全・安心な飲食店認証申請書

(あて先) 浜松市長

「はままつ安全・安心な飲食店認証実施要項」に基づき、以下の通り申請します。

※記入上の注意

は 該当する場合にチェックマーク(✓)を記載してください。

は どちらかを選択して塗りつぶしてください。

なお、こちらは「店舗ごと」に申請が必要です。

この申請は、すべての必須項目にチェックしていることが認証の条件となります。

申請者情報	
会社名・事業者名 :	<input type="checkbox"/> 個人事業主の場合
代表者氏名 :	
代表者ふりがな :	
会社・事業所所在地 : 〒	
申請担当者氏名 :	
申請担当者ふりがな :	
申請担当者連絡先 : (電話)	(メール)
店舗名称 :	
店舗ふりがな :	
店舗所在地 : 〒	
(電話)	(HP)
産業分類コード(別表1参照) :	
感染症対策の考え方 :	
はままつ安全・安心な飲食店認証手続: <input type="checkbox"/> 以下の内容に同意します	
はままつ安全・安心な飲食店の認証を受けるためには、はままつ安全・安心な飲食店認証制度実施要綱により、申請の後に実施調査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、はままつ安全・安心な飲食店認証申請に係る個人情報の取り扱いについて記載した目的のみに利用させていただきます。	
認証対象除外店舗の確認: <input type="checkbox"/> 当店舗は、以下の項目には該当しません。	
・風俗営業等の規制及び業務の適正化等に関する法律(昭和23年法律第122号)第2条第1項第1号に規定する接待を伴う飲食店 ・その場所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	
実地調査: 認証のための現場確認について、Zoomを用いたオンラインでの調査を行うことができます。 次のいずれかを選択してください。	
<input type="checkbox"/> オンラインの調査を希望する。	
<input type="checkbox"/> 浜松市による直接の現地調査を希望する。	
実地調査担当者 :	(電話) (メール)

## 1. 来店者への感染予防

### (1) 入店・注文・支払

(入口での消毒)

- 店内入口に手指の消毒設備を設置し、入場時等に、手指消毒を実施するよう表示している。

(消毒設備の内容)

- ポンプ式アルコール消毒液  その他( )

(順番待ち等の対人距離)

- 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している。

- 順番待ち等は発生しない

(具体的な方法)

- 足下誘導シールの使用  注意喚起の案内表示  
 その他( )

(レジ等の遮断)

- 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、これらを毎日清拭もしくは消毒する。(スプレーによる消毒は不可)

(支払)

- 支払い時の感染症対策を行っている。

(具体的な方法)

- キャッシュレス決済の導入  
 コイントレイを介した金銭の受け渡し(受付ごとに消毒を実施)  
 その他( )

(利用者の発熱等)

- 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する。

- 入店者に検温を実施している。★認証の必須要件ではありませんが、自主的な取組としてアピールできる事項です。

(注意喚起)

- 以下のような注意喚起を全て行っている。
- 飲食時以外のマスクの着用
  - 定期的な手洗い・手指消毒
  - 咳エチケットの徹底

## (2)食事・店内利用

(グループ間の対人距離)

- グループ間の対人距離の確保を行っている。

(具体的な方法)

- グループごとの個室で対応している。  
 グループ間が、相互に対人距離1m以上確保できるように配置している。

(最短距離: )

- テーブル間をアクリル板、透明ビニールカーテン、パーティション等で遮蔽し、これらをお客様の入れ替わりの際に清拭もしくは消毒する。(スプレーによる消毒は不可)  
 その他( )

(グループ内の対人距離)

- グループ内の対人距離の確保を行っている。

※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。

(具体的な方法)

- 真正面での着座配置をせず、座席の間隔を1m以上確保できるよう配置している。

(最短距離: )

- テーブル上にパーティション等を設置して遮蔽している。

- その他( )

(密集の防止)

- 同時に多数の人が集まらないような工夫をしている。

(具体的な方法)

- 予約制の活用  滞在時間の制限(概ね2時間程度を目安)  
 その他( )

(大皿料理への対応)

- 大皿での提供において対策を行っている。

(具体的な方法)

大皿での提供ではなく個別に提供している。  従業員が取り分けている。  各人専用のトング使用。  
 その他( )

(ビュッフェスタイルへの対応)

- ビュッフェスタイルでの提供において対策を行っている。(個別のトング使用など)  
 ビュッフェスタイルでの提供はしていない。

(具体的な方法)

- 利用者の取り分け時の対策(※)を徹底している。  
 小皿に盛って提供している。  
 従業員が取り分けている  
 その他( )

※利用者の取り分け時の対策として以下の全てを実施していること。

- 一回の料理取り分けごとに新たな小皿を使用する。
- 飛沫がかからないようにカバーを設置するなど食品・ドリンクを保護する。
- 取り分け時はマスク、使い捨て手袋等を着用する。
- 取り分け用のトングや箸を共有としない。(個別であればよい)

(卓上の共用品)

- 卓上の共用調味料、ポット等について対策を行っている。

(具体的な方法)

- 共有のものは設置せず個別に提供している。  客の入れ替え時に消毒している。  
 その他( )

(注意喚起)

- 以下のような注意喚起を全て行っている。

- お酌や回し飲みを避ける
- 店内BGMの音量を低減させ、大声での会話を避ける
- 咳エチケットの徹底
- 歌ったり合唱しないように注意喚起する

(カラオケがある飲食店を認証店舗の対象から除外するものではありません。みんなで合唱することをご遠慮いただくものです。なお、カラオケのある飲食店については業界団体が示す「歌唱を伴う飲食の場における新型コロナウイルス感染拡大予防ガイドライン」を遵守することが認証条件です。)

(個室での対応)

- 個室の常時換気を行っている  個室は該当しない

(トイレ使用に関する注意喚起)

- 以下のような注意喚起を全て行っている。

- トイレの蓋がある場合は、蓋を閉めて汚物を流す。
- トイレ使用後は、手洗いや手指消毒を実施する。

<b>2. 従業員の感染症予防</b>	
<input type="checkbox"/>	マスク着用を遵守している。必要に応じてフェイスシールド着用している。
<input type="checkbox"/>	業務開始前に検温・体調確認を行っている。 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。
(就業制限)	<input type="checkbox"/> 感染した、も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を禁止している。
(定期的な手指消毒等)	<input type="checkbox"/> 定期的に手指消毒や手洗いを実施している。(目安:30分毎)
(その他の手指消毒等)	<input type="checkbox"/> 以下の場合に手指消毒や手洗いを実施している。 <ul style="list-style-type: none"> <li>●就業開始時</li> <li>●他者の接触が多い場所・物品に触れた後</li> <li>●清掃後</li> <li>●トイレ使用后</li> </ul>
(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注意し、対人距離を確保している。
(休憩スペース)	<input type="checkbox"/> 従業員用の休憩スペースでは以下のような対応を行っている。 <ul style="list-style-type: none"> <li>●一度に休憩する人数を減らし、対面での食事や会話を避ける。</li> <li>●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)を行う。</li> <li>●共用する物品を定期的に消毒する。</li> </ul> <input type="checkbox"/> 従業員用の休憩スペースはない
(ユニフォーム)	<input type="checkbox"/> 従業員のユニフォーム(接客時の仕事着)は当該日業務終了後など定期的に洗濯している。 定期的な洗濯の頻度(例:業務終了後に毎回)( )

<b>3. 施設・設備の衛生管理の徹底</b>	
(換気の実施)	<input type="checkbox"/> 換気設備を適切に運転・管理すること、または定期的に窓やドアを開放することにより、室内の換気に努める。
(タオル等)	<input type="checkbox"/> 共通のタオルを禁止し、以下のいずれかの対応を行っている。 (具体的な方法) <input type="checkbox"/> ペーパータオルの設置 <input type="checkbox"/> 個人のタオル等の使用 <input type="checkbox"/> その他( )
(定期的な清拭消毒)	<input type="checkbox"/> 他人と共用する物品や複数の人の手が触れる場所を、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、エレベーターのボタンなど (具体的な消毒方法) <input type="checkbox"/> 消毒用エタノール <input type="checkbox"/> 次亜塩素酸ナトリウム <input type="checkbox"/> 界面活性剤含有の洗浄剤 <input type="checkbox"/> その他( )
(更なる感染症対策)	★認証の必須要件ではありませんが、自主的な取組としてアピールできる事項です。 <input type="checkbox"/> 接触感染、飛沫感染のリスクを低減するため、更なる対策を実施している。 (具体的な方法) <input type="checkbox"/> 利用者の動線が重ならないための案内 <input type="checkbox"/> 自動扉の導入 <input type="checkbox"/> 自動水栓の導入 <input type="checkbox"/> その他( )
(ゴミの回収)	<input type="checkbox"/> ごみを回収する者は、マスクや手袋を着用し、作業後、必ず手を洗っている。
(ゴミの処理)	<input type="checkbox"/> 食品残さ、鼻水や唾液などが付着した可能性があるゴミ、リネン類、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
<input type="checkbox"/> 施設のリスク評価を行った上で、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している。
(チェックリストの公表) <input type="checkbox"/> 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
(感染に備えた対応) <input type="checkbox"/> はままつLINEコロナ身守りシステムを申請し、店舗の入り口や店舗内にQRコードを掲出している。  <input type="checkbox"/> お客様が利用しやすいよう各テーブルなどにも複数個所にQRコードを掲示をしている ★認証の必須要件ではありませんが、自主的な取組としてアピールできる事項です。
(利用者の感染時の対応) <input type="checkbox"/> 保健所が行う新型コロナウイルス感染症患者追跡調査等の結果、患者が当該施設を利用していたことが判明した場合、以下の対応を行う。 ●保健所の助言・指示等に誠実かつ積極的に対応・協力して、感染拡大を防止する対策を講じる。
(従業員の感染時の対応) <input type="checkbox"/> 従業員の感染が判明した場合、以下の対応を行う。 ●保健所の指示・調査等に誠実かつ積極的に対応・協力して、感染拡大を防止する対策を講じる。
(従業員の研修) <input type="checkbox"/> 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。
(感染リスクの早期把握のためのその他の取り組み) (感染リスクの早期把握) ★認証の必須要件ではありませんが、自主的な取組としてアピールできる事項です。 <input type="checkbox"/> 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促すなど、感染リスクの早期把握に努めている。 (具体的な方法) <input type="checkbox"/> 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もしくは奨励している。 <input type="checkbox"/> その他( )

調査希望日(土日を除く)	
第1希望	月 日( ) : ~ :
第2希望	月 日( ) : ~ :
第3希望	月 日( ) : ~ :

※ お申し込みの状況により、調査希望日に実地調査ができないことがあります。  
時間については、30分程度。10時～17時までの間で希望をご記入ください。

【別表1】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、ピヤホール
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

※ただし、風営法に規定される接待を伴う飲食店は、今回の制度の対象外です。