

※事務局使用欄	
受付番号	
認証番号	

別記第1号様式

北海道飲食店感染防止対策認証制度申請書

年 月 日

北海道知事 殿

北海道飲食店感染防止対策認証制度実施要綱第4条の規定に基づき、下記のとおり申請します。

申請者情報	※法人・個人のいずれかに記入してください。		
【法人】 法人名： 代表者：（氏名） 主たる事務所の所在地：〒	よみがな よみがな （役職）		
【個人】 申請者：（氏名） （住所）〒	よみがな よみがな		
よみがな 店舗の名称 （店舗名・屋号等）			
店舗の所在地	〒		
店舗の コロナ対策責任者	（氏名） （電話）	（メールアドレス）	
	※感染防止対策に関する情報をご案内させていただく場合がございます。		
食品衛生法に 基づく許可業種	許可年月日及び 許可番号	平成・令和	年 月 日 第 号
業種 （いずれか1つを選 択して下さい）	<input type="checkbox"/> 居酒屋 <input type="checkbox"/> 和食・寿司 <input type="checkbox"/> 洋食 <input type="checkbox"/> 中華 <input type="checkbox"/> アジア・エスニック料理 <input type="checkbox"/> うどん・そば <input type="checkbox"/> 焼肉 <input type="checkbox"/> カレー <input type="checkbox"/> ラーメン <input type="checkbox"/> 喫茶・カフェ <input type="checkbox"/> カラオケ <input type="checkbox"/> ファミレス・ファストフード <input type="checkbox"/> バー・スナック等 <input type="checkbox"/> その他		
電 話 番 号			
U R L	http://		
申請にあたっての 確認事項	別紙1のとおり		
認証基準への対応状況	別紙2のとおり		
ホームページへの 掲載の可否	<input type="checkbox"/> 公開可 <input type="checkbox"/> 公開不可 （いずれかの□に✓を記載願います。） ※「公開可」を選択いただいた場合、ホームページにおいて、店舗の名称（店舗名・屋号等）、店舗所在地等を公開します。		
現地調査希望日時	現地調査を希望する曜日に○を付け、希望時間帯を記入してください。 希望曜日： 月 ・ 火 ・ 水 ・ 木 ・ 金 ・ 土 ・ 日 ・ いずれも可 希望時間帯： 午前 / 午後 時～ 時の間 ・ いずれも可 ※ 現地調査は1時間程度を予定しています。別途ご連絡の上、日程を調整させていただきますので、希望どおりにならないことがあります。		
連絡担当者 ※コロナ対策責任者と 同様の場合は記入不要	（氏名） （電話）	（メールアドレス）	

申請にあたっての確認事項

※記入上のお願い※ □は、必ず全てにチェックマーク☑を入れてください。

(実施要綱)

- 「北海道飲食店感染防止対策認証制度」に申請するにあたり、別紙の「北海道飲食店感染防止対策認証制度実施要綱」について、確認・同意いたします。
- 暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律（平成3年法律第77号）第2条に規定される暴力団員が役員又は代表者として若しくは実質的に経営に関与している団体、その他暴力団又は暴力団員と社会的に非難されるべき関係を有している団体ではありません。

(感染対策に係る道・市町村への協力)

- 北海道や市町村の感染防止に係る要請に協力し、業種別ガイドラインを遵守するとともに、感染防止対策に努めます。

(北海道飲食店感染防止対策認証制度手続き)

- 北海道飲食店感染防止対策認証制度実施要綱に基づく実地調査等を受け入れることに同意いたします。
- 北海道飲食店感染防止対策認証制度認証取得後も継続的に実地調査等を受け入れること、また、国及び道からの追加指針・認証基準等の改定があった場合、追加で対策を行うことに同意いたします。
- 入力した個人情報は、北海道飲食店感染防止対策認証制度運営の目的及び新型コロナウイルス感染症対策の各種通知に必要な範囲でのみに利用されることに同意いたします。

北海道飲食店感染防止対策認証制度認証基準への対応状況

店舗の名称（ ）

該当する又は実施している項目の口に✓を記載願います。申請時点では、すべての項目の口に✓が付いていなくてもかまいません。現地調査時に改善方法等をアドバイスします。

必須項目

※認証を得るにはこちらの基準を全て満たす必要があります。

1. 来店者の感染症予防 (1) 入店・注文・支払い	
1	<input type="checkbox"/> 店内入口に消毒設備を設置し、入場時に必ず、従業員が来店者に呼びかけ、手指消毒を実施する。
2	<input type="checkbox"/> レジ等での会計時における現金等の受け渡し後には手指衛生を行う。
3	<input type="checkbox"/> 体調不調の場合に入店しないこと、こまめな手洗い・手指消毒、咳エチケットの徹底を掲示や声かけなどで、呼びかける。

(2) 食事・店内利用	
4	<p>座席については、距離の確保やパーティション等（アクリル板等）の設置により飛沫感染を防止できるように配置すること。 ※パーティション等を設置する際には、空気の流れを阻害しないように留意すること。</p> <p>(1) テーブル間の配置についてはいずれかを満たすこと</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、相互に対人距離が最低1m以上確保できるよう配置する。</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、パーティション等（目を覆う程度の高さ以上のものを目安）で遮蔽できるようにする。</p> <p>(2) 同一テーブルでの配置についてはいずれかを満たすこと</p> <p><input type="checkbox"/> 真正面での着座配置をしないなど、座席の間隔を最低1m以上確保できるよう配置する。</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できるようにする。</p> <p>※いずれにおいても少人数の家族や日常的に接している少人数の知人等の同一グループ、介助者同席の高齢者・乳幼児・障害者等が同席する場合は除く。</p>

		<p>(3) カウンターテーブルの席の配置についてはいずれかを満たすこと</p> <p><input type="checkbox"/> カウンターテーブルの席間は最低 1m 以上の間隔を確保する。</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できるようにする。</p> <p>※いずれにおいても少人数の家族や日常的に接している少人数の知人等の同一グループ、介助者同席の高齢者・乳幼児・障害者等が同席する場合は除く。</p>
5	<input type="checkbox"/>	<p>大声での会話をさけるとともに、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う。また、必要に応じ、店内 BGM の音量を低減する。</p>

2. 従業員の感染症予防		
6	<input type="checkbox"/>	<p>業務開始前に検温・体調確認を必ず行う。体調不良の場合には、出勤しないよう呼びかける。</p>
7	<input type="checkbox"/>	<p>感染した、もしくは感染疑いのある従業員（接触した相手が検査中の場合など）について、事業主に報告させるとともに、事業主は当該従業員が出勤しないよう徹底する。</p>
8	<input type="checkbox"/>	<p>大声を出さないことを徹底する。</p>
9	<input type="checkbox"/>	<p>一定時間毎に、かつ、就業開始時や接客前、料理を取り分ける前、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する。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する。</p>
10	<input type="checkbox"/>	<p>休憩スペースでは、必要に応じ、一度に休憩する人数を減らす（可能であれば 1 人ずつ）など、密を回避するとともに、常時換気を行い、共用する物品は定期的に消毒する。</p>

3. 施設・設備の衛生管理の徹底

11	<input type="checkbox"/>	<p>換気を徹底する。</p> <p>(1) 建築物衛生法の対象施設については、法に基づく空気環境の調整に関する基準を満たしているか確認し、満たしていない場合は、換気設備の清掃、整備等の維持管理を適切に行う。</p> <p>(2) 建築物衛生法の対象外の施設については、いずれかを満たすこと</p> <p><input type="checkbox"/> 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う。</p> <p><input type="checkbox"/> 窓の開放による換気の場合は、適切な換気量の確保のため、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う。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、協力を要請する。</p> <p><input type="checkbox"/> 窓の開放による換気の場合で、特に寒冷期において、室温の維持（18度以上）及び湿度の維持（40%以上）のために、窓を十分に開けられない場合は、窓からの換気と併せて、可搬式空気清浄機を併用する。</p>
12	<input type="checkbox"/>	共通のタオルを使用しないこと。
13	<input type="checkbox"/>	卓上の共用調味料、ポット等、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等を用いて適時清拭消毒する。
14	<input type="checkbox"/>	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、作業後に手を洗う。

4. 感染者発生に備えた対処方針

15	<input type="checkbox"/>	施設の従業員又は利用者の感染が判明し、保健所の指示・調査等がなされた際は、必要な対応・協力を行う。また、当該施設において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公表する。
----	--------------------------	---

推奨項目

※こちらは必須項目ではありませんが、感染防止対策を徹底するために推奨している項目です。

1	<input type="checkbox"/>	順番待ち等により列が発生する場合は、来店者同士が触れ合わない程度の間隔を確保するよう誘導・表示などを行う。
2	<input type="checkbox"/>	<p>ビュッフェスタイルでは、いずれかを満たすこと</p> <p><input type="checkbox"/> 一回の料理取り分けごとに新たな小皿を使用する。また、取り分け用のトンゴや箸を共用とする場合は、手指の消毒を徹底する。</p> <p><input type="checkbox"/> 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る。</p>
3	<input type="checkbox"/>	待合室や喫煙スペース等の店内の一箇所に利用者が集まるなど、3つの密が発生しないよう留意する。
4	<input type="checkbox"/>	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）を行う。
5	<input type="checkbox"/>	換気を徹底するにあたり、CO2 センサーの使用等により、換気状況の把握に努めている。
6	<input type="checkbox"/>	湿度40%以上70%以下を目安として、適度に加湿する。
7	<input type="checkbox"/>	感染疑い時などに検査を受けた際は、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に従業員に周知する。