

## とちまる安心認証申請書【更新申請用】

「飲食店における感染症予防対策に係る認証の基準」に基づき感染症予防対策に取り組んでいますので、以下の通り申請します。

令和 年 月 日

栃木県新型コロナウイルス感染症対策本部長 福田 富一 様

### 【申請者情報】

申請者住所	住所	〒	
申請者名 (法人名又は 個人事業主名)	フリガナ		
	氏名 (法人名)		
代表者名 (法人の場合)	フリガナ		
	代表者氏名		

### 【店舗情報】

認証番号			
フリカナ			
店舗名			
店舗所在地	〒		
店舗連絡先		ホームページ	あり ・ なし
現地調査 希望曜日	<input type="checkbox"/> 月・ <input type="checkbox"/> 火・ <input type="checkbox"/> 水・ <input type="checkbox"/> 木・ <input type="checkbox"/> 金 <input type="checkbox"/> いつでもよい	現地調査 希望時間帯	<input type="checkbox"/> 10:00～12:00 <input type="checkbox"/> 12:00～15:00 <input type="checkbox"/> 15:00～18:00 <input type="checkbox"/> その他の時間帯

### 【担当者情報】※店舗担当者

担当者	氏名		役職	
日中連絡の とれる連絡先	固定電話		メールアドレス	
	携帯電話			

### 【確認項目】

内容を確認し、全ての□にチェックを記入 (☑) してください。

- 食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）に基づく営業許可証に記載されている事業者であり、その場で飲食するための設備を有している施設です。
- 暴力団員であるもの又は法人であってその役員のうち暴力団員である者がいるものに該当しません。
- 現地調査及びその他確認に要する連絡等に誠実に対応します。
- 「とちまる安心認証制度実施要綱」及び「とちまる安心認証に係る個人情報の取扱いについて」に記載されている内容に同意します。
- 認証を受けた店舗の情報（名称や所在地、感染症予防対策の取組内容等）を公表することに同意します。

## 取り組んでいる感染症予防対策

実施している項目にチェックを記入（☑）してください。

申請にあたっては、原則、すべての項目（推奨項目及びアピール項目を除く）にチェックがされている必要があります。

○は該当するものを黒く塗りつぶして（●）ください。

### 1 来店者の感染症予防

#### 入店・注文・支払い・退店

- 入口にアルコール消毒設備を設置し、入店時に必ず従業員が呼びかけ、手指消毒を実施させる。
- 入店の順番待ち時は、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。
- レジ等での会計時における現金等の受け渡し後には、アルコール等による手指消毒を行う。
- 発熱や、軽度であっても風邪症状、嘔吐、下痢、味覚・嗅覚障害等の症状がある者は入店しないよう表示する。
- 退店時にも、手洗いやアルコールによる手指消毒を周知する。

#### 食事・店内利用

○テーブル間の配置（次のいずれかを満たすこと）

- 同一グループが使用するテーブルと他のグループが使用するテーブルの間は、座席の間隔が最低1m以上確保できるよう配置する
- 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、パーティション等アクリル板、透明ビニールカーテン等（以下、「パーティション等」という。）（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。

○座席等の配置（次のいずれかを満たすこと）

※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。

- 座席の間隔を最低1m以上確保できるよう配置する。
- パーティション等を適切に設置できるようにする。

○カウンターテーブル席の配置（次のいずれかを満たすこと）

※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。

- カウンターテーブル座席の間隔を最低1m以上確保できるよう配置する。
- カウンターテーブル上にパーティション等を適切に設置できるようにする。

#### ○ピュッフェスタイル（次のいずれかを満たすこと）

- 一回の料理を取り分けるごとに新たな小皿を使用する。また、取り分け用のトングや箸を共用とする場合は、手指の消毒を徹底する。
- 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。
- 卓上に共用調味料、ポット等を置く場合、これらを適時アルコールなどで清拭消毒する。
- パーティション等について、適時アルコールなどで清拭消毒する。
- 回し飲み、スプーンや箸等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。
- 大声での会話を避けるように注意喚起を行う。また、必要に応じ、店内のBGMの音量を低減する。
- 個室を使用する場合は、適時換気を行う。
- トイレ使用後は、手洗いやアルコールによる手指消毒を実施するよう表示する。
- 喫煙スペースでは一度に利用する人数を減らすなどにより、3密（密閉・密集・密接）が発生しないよう留意する。
- 咳エチケットを徹底する。

## 2 従業員の感染症予防

- 業務開始前に検温・体調確認を行う。発熱や、軽度であっても風邪症状、嘔吐・下痢、味覚・嗅覚障害等の症状がある場合は、出勤しないよう呼びかける。
- 感染した、もしくは感染疑いのある従業員が出勤しないよう徹底する。
- 定期的、かつ就業開始時や他者の接触が多い場所・物品に触れた後、清掃後、トイレ使用後に、手洗いやアルコールによる手指消毒を実施する。
- 休憩スペースでは常時換気を行い、必要に応じ一度に利用する人数を減らすなどにより、3密（密閉・密集・密接）を回避する。
- 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。

## 3 施設における衛生管理の徹底

#### ○換気（次のいずれかを満たすこと）

- 窓の開放による換気を行うため、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。
- 換気設備により必要換気量（1人あたり毎時30 m<sup>3</sup>）を確保する。

- 手洗い場等において、共通のタオルを使用しない。
- 共用物品や共用場所を、適時アルコールなどで清拭消毒する。

＜注意すべき場所＞

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、パーティションなど

- 食品残さ、鼻水、唾液等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 感染予防対策の掲示

- 「新型コロナ感染防止対策取組宣言」運動に取り組み、「取組宣言書」及び「ステッカー」を店舗に掲示する。

#### 5 感染者発生に備えた対処方針

- 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。
- 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を従業員に周知する。

\*\*\* 認証の必須要件ではないが事業者の自主的な取組としてアピールできる事項 \*\*\*

##### 1 施設における衛生管理の徹底

- 二酸化炭素濃度（CO2）測定器を使用し、二酸化炭素濃度が1000ppmを超えていないか確認している。
- 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。
- 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、一覧表等で管理できている。

【必要換気量確保のために人数制限する場合】

換気量：          m<sup>3</sup>/時 ÷ 30 m<sup>3</sup>/人・時 =          人（必要換気量上の人数制限）