

みんなで作る滋賀県安心・安全店舗認証制度申請書

記入日：令和 年 月 日

滋賀県知事 様

みんなで作る滋賀県安心・安全店舗認証制度実施要綱の規定に基づき、下記のとおり申請します。

申請者情報

代表者：（役職） (代表者名)

申請者：（氏名） (フリガナ)

申請者住所：〒

営業許可番号および許可年月日
(食品衛生法第52条第1項)

施設名称：

施設所在地：

担当者：

電話番号： (日中に連絡がとれる番号を記載ください。)

メールアドレス：

日中の連絡が取れる時間： 時 分 ~ 時 分

※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。

滋賀県安心・安全店舗認証手続き： 以下の内容に同意します

滋賀県安心・安全店舗認証を受けるためには、みんなで作る滋賀県安心・安全店舗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、滋賀県安心・安全店舗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にのみに利用させていただきます。

オープンデータでの活用： 同意します 同意しません

同意いただいた事業者の登録内容（施設の名称や所在地）を、感染症対策に積極的に取り組んでいる事業者として、オープンデータとして公開する予定です。なお、個人情報については、公開しません。
幅広く取り組みをお知らせするため、オープンデータとしての利用に同意をお願いします。

※次ページ、チェックリストの感染対策を満たしている場合、 にチェックマーク (✓) を記載してください。申請書と一緒に提出ください。

1. 適切な対策の持続的実施	
<input type="checkbox"/>	<p>店内の感染対策を指導および確認する担当者を2名以上定めている。 1名で経営している場合、経営者を主担当者として定めている。</p> <p>主担当者： _____ 副担当者： _____</p>
<input type="checkbox"/>	<p>すべての従業員へ下記感染対策に関して説明し、実践できていることを確認している。 ※1人で経営している場合は不要。</p> <p>従業員への説明を _____ 月 _____ 日に終了</p>
<input type="checkbox"/>	<p>店内の対策確認および各従業員の対策確認を定期的実施している。</p> <p>担当者による対策確認の頻度 店内 _____ 回/週 各従業員 _____ 回/週</p>
2. 来店者の感染症予防	
<input type="checkbox"/>	<p>入店時にアルコールによる手指消毒を実施していることを従業員が確認している。</p>
<input type="checkbox"/>	<p>会話時はマスク着用いただくことを、掲示により案内している。</p>
<input type="checkbox"/>	<p>来店者に対し、咳などの風邪症状がある場合には、利用しないよう掲示等で案内している。</p>
<input type="checkbox"/>	<p>全ての座席の対面距離およびテーブル間を1m以上確保している。確保できない場合は、パーティション（目を覆う程度の高さ以上のものを目安）を設置するなどによる飛沫予防を行っている。 ※少人数の家族、乳幼児、介助者が必要な方が利用される場合はこの限りではない。</p> <p>座席の対面距離： _____ m</p>
<input type="checkbox"/>	<p>待合室などでは、マスク着用と併せて、店舗内で対面距離を1m以上確保できるように工夫している。確保できない場合は、入場制限を行っている。</p>
<input type="checkbox"/>	<p>「もしサポ滋賀」のQRコードの読み取りをお願いしている。</p>
3. 従業員の感染症予防	
<input type="checkbox"/>	<p>常にマスクを着用している。</p>
<input type="checkbox"/>	<p>業務開始前に検温・体調確認を行い、記録している。</p>
<input type="checkbox"/>	<p>発熱や軽度であっても風邪症状、嘔吐、下痢などの症状がある場合には、出勤をしないことを周知し、出勤している場合は直ちに帰宅することを指示している。</p>
<input type="checkbox"/>	<p>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、対面での食事や会話を避けている。</p>
<input type="checkbox"/>	<p>休憩スペースでは換気を行い、共用する物品は定期的に消毒している。</p>
<input type="checkbox"/>	<p>従業員には就業時間以外にも、「3密環境を避けること」、「家族以外と会話時のマスク着用」および「手洗いなどの基本的な対策」が必要なことを説明し、実践させている。</p>
4. 施設・設備の衛生管理の徹底	
<input type="checkbox"/>	<p>常時換気（機械または2方向の窓の開放。窓が一つしかない場合は、ドアをあける等。全開ではなくても可。）、または30分に1回以上の頻度で5分程度、2方向の窓を全開（窓が一つしかない場合は、ドアを開ける等）にするなどして十分な換気を行っている。 （※店舗が入っている施設が、建築物における衛生的環境の確保に関する法律（建築物衛生法）の対象施設にあたる場合は、施設管理者等に問い合わせの上、建築物衛生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を確認すること。）</p>
<input type="checkbox"/>	<p>1時間に1回程度、出入り口や券売機、トイレのドアノブなど利用者・従業員が触れるところを消毒している。</p>
<input type="checkbox"/>	<p>来店者の入れ替え時にテーブル、卓上の共用調味料や注文用のタッチパネルなどの共用物品を消毒している。</p>
<input type="checkbox"/>	<p>大皿料理の提供をさけている。大皿で提供する場合は、取り箸や小皿をつけている。</p>
<input type="checkbox"/>	<p>共通のタオルを禁止し、ペーパータオルを設置するか、または個人のタオル等の使用を促している。</p>
<input type="checkbox"/>	<p>喫煙スペースでは、密にならないようにし、会話を控えることを案内している。</p> <p>喫煙スペース あり・なし 利用人数上限 _____ 人</p> <p>会話を控えることおよび利用人数の案内方法 口頭説明・掲示・その他</p>
<input type="checkbox"/>	<p>本認証シールを、店舗外から確認できるように掲示することができる。また、チェックリストを店内等、来店者が確認できるところに掲示することができる。</p>