

やまぐち安心飲食店認証制度 申請要領

令和4年4月28日

【お問い合わせ先】

やまぐち安心飲食店認証事務局

083-974-4121 (平日9時30分～17時30分)

【専用ホームページ】

やまぐち安心飲食店認証サイト

<https://yamaguchi-ninshou.com/>



目次

1. 趣旨	2
2. 対象飲食店	2
3. 認証店舗への対応	2
4. 認証までの流れ	3
5. 申請	4
6. 認証基準	5
7. 留意事項	5
8. ご相談・お問い合わせ	5
9. よくある質問	6
10. 認証申請書（記載例）	7
11. 認証基準チェックシート（記載例）	8

必ず「申請前に」お読みください。

○申請方法は「電子メール」又は「郵送」となります。

(1) 提出書類 ※認証サイトからダウンロードできます。

- ①やまぐち安心飲食店認証申請書
- ②認証基準チェックシート



(2) 提出先

【電子メール】

やまぐち安心飲食店認証事務局 (info@yamaguchi-ninshou.com)

【郵送】

〒754-8691 小郡郵便局 私書箱 第3号
やまぐち安心飲食店認証事務局 宛

趣旨

飲食店における新型コロナウイルス感染防止対策を促進するため、県独自の第三者認証制度を創設し、県民が安心して飲食店を利用できる環境づくりを推進します。

対象飲食店

【認証の対象】

以下のいずれにも該当するもの

- ① 県内で、食品衛生法に基づく営業許可を受けて飲食店営業又は喫茶店営業等を営業していること。
- ② 屋内の客席において飲食させる営業を行っていること。

(補足)

認証の対象とならない飲食店

例) 持ち帰りやデリバリー専門の店舗(弁当店、宅配ピザ店、屋内に客席がないたこ焼き店等)

認証店舗への対応

- 認証ポスター、認証ステッカーを配付
- 専用ホームページで店名等を公表



認証ポスター
(A4)



認証ステッカー
(10cm×10cm)



やまぐち安心飲食店認証サイト
(専用ホームページ)

認証までの流れ

【飲食店の皆様】

- ① 認証基準チェックシートを確認し、感染防止対策を実施してください。
- ② 4ページの「申請」を参考に、電子メール又は郵送により申請をしてください。

【事務局】

- ③ 申請受付後、飲食店のご担当者様と店舗訪問の日程を電話にて調整させていただきます。
- ④ アドバイザーが店舗を訪問し、「認証基準チェックシート」に記載されている感染防止対策が実施されていることを、目視・聞き取り等で確認します。(アクリル板の設置等について、写真を撮らせていただきます。)
- ⑤ 現地確認の結果、「認証基準チェックシート」の各項目が実施されていることが確認できた店舗については、県が認証し、認証ポスターと認証ステッカーを郵送で配付するとともに、やまぐち安心飲食店認証サイトに店名等を公表します。



申請

【申請受付期間】

令和4年4月28日（木）から令和5年3月3日（金）まで

【申請方法】

電子メール又は郵送

【提出書類】 ※認証サイトからダウンロードできます。

- ①やまぐち安心飲食店認証申請書
- ②認証基準チェックシート

【提出先】

（1）電子メールの場合

やまぐち安心飲食店認証事務局（info@yamaguchi-ninshou.com）

（2）郵送の場合

〒754-8691 小郡郵便局 私書箱 第3号
やまぐち安心飲食店認証事務局 宛

認証基準

全30項目

内容は「認証基準チェックシート」をご確認ください。

※基準の解説を「やまぐち安心飲食店認証サイト」に掲載しています。


留意事項

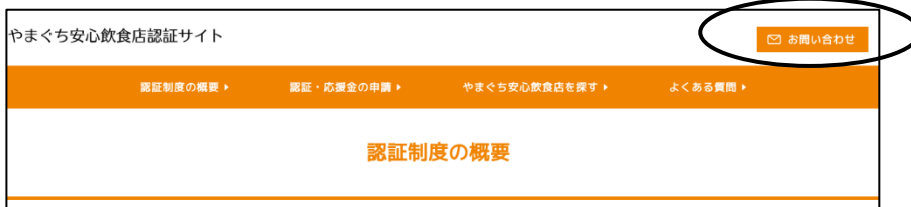
- 提出書類は返却しませんので、写し等は各自で保存してください。
- 認証に係る感染防止対策を誠実に実施し、従業員に実施を徹底させてください。

ご相談・お問い合わせ

- 申請書の記入方法や認証基準など、分からないことがあれば、認証事務局までお気軽にお問い合わせください。

電話：083-974-4121

Eメール：ホームページ各コーナーの  をクリック



(1) 対象店舗について

Q バーやクラブなど、いわゆる接待を伴う飲食店は認証の対象になりますか？

A 接待を伴う飲食店も対象になります。

Q 営業者が県外在住（本社が県外）の場合、認証の対象になりますか？

A 営業者が県外在住（本社が県外）であっても、県内の飲食店は対象となります。

(2) 認証について

Q 申請から認証までどのくらいの期間がかかりますか？

A 申請の混み具合や認証基準の適合状況等にもよりますが、早ければ申請後、約2週間程度で認証する見込みです。

Q 店舗確認の時に基準に合っていなかったら認証されないのですか？

A 店舗確認時に、認証基準を満たしていない場合、調査員が適切な助言を行った上で、再度訪問し、確認します。

Q 認証を受けるために料金は必要ですか？

A 認証申請に料金はかかりません。

やまぐち安心飲食店認証制度 認証申請書

令和4年4月28日

山口県知事 様

やまぐち安心飲食店認証制度実施要綱第4条に基づき、下記のとおり申請します。

申請者 (営業者)	氏名(法人にあっては、名称及び代表者の役職・氏名) 山口 太郎	営業許可と同じ方が 申請してください
	住所(法人にあっては、本店・主たる事務所の所在地) 〒753-8501 山口県山口市滝町〇番〇号	
	メールアドレス : a15300@pref.yamaguchi.lg.jp	

記

【認証申請】 ※太枠内は、県HPで公表します。

店舗の名称 (屋号)	フリガナ ヤマグチアンシンインショクテン やまぐち安心飲食店			営業許可証のとおり 記載してください
店舗の所在地	〒753-8501 山口県山口市滝町△番△号			
業種 (3つまで✓可)	<input checked="" type="checkbox"/> 食堂 <input type="checkbox"/> レストラン <input type="checkbox"/> 居酒屋 <input type="checkbox"/> バー・スナック <input type="checkbox"/> カフェ <input type="checkbox"/> 割烹 <input checked="" type="checkbox"/> ラーメン <input type="checkbox"/> うどん <input type="checkbox"/> 洋食・西洋料理 <input type="checkbox"/> カレー <input type="checkbox"/> そば <input type="checkbox"/> 旅館・ホテル <input type="checkbox"/> 鍋 <input type="checkbox"/> お好み焼き <input type="checkbox"/> 和食 <input type="checkbox"/> 寿司 <input type="checkbox"/> 中華料理 <input checked="" type="checkbox"/> 定食 <input type="checkbox"/> アジア・エスニック <input type="checkbox"/> 焼肉 <input type="checkbox"/> その他			
店舗のURL	https://yamaguchi-ninshou.com/			
営業時間	11時～14時、17時～22時	定休日	月・火	
店舗の電話番号	083-976-4141			
テイクアウト	<input checked="" type="checkbox"/> 有 / <input type="checkbox"/> 無	デリバリー	<input type="checkbox"/> 有 / <input checked="" type="checkbox"/> 無	
食品衛生法に基づく許可業種	<input checked="" type="checkbox"/> 飲食店 <input type="checkbox"/> 喫茶店 <input type="checkbox"/> 菓子製造業 <input type="checkbox"/> その他	許可年月日及び 指令番号	平成・ 令和 2年7月1日 令2山健第〇〇〇号	
店舗概要	同時に勤務する従業員(4人) 客席(40席) 酒類提供 (有 / 無)			
担当者	氏名(山口 次郎) 電話番号(083-976-4141)			
同意事項	<input checked="" type="checkbox"/> 以下の内容に同意します。(□に✓を記載してください。) ・ 従業員の感染又は感染者が上記の店舗を利用していたことが判明した場合、保健所の指示・調査等に対応・協力するとともに、必要に応じて、従業員の感染又は感染者が利用した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します。 ・ 認証に係る感染防止対策の実施状況について、県が行う現地調査に協力します。 ・ 認証に係る感染防止対策を誠実に実施し、また従業員に実施を徹底させます。 ・ 営業時間短縮や休業の要請など、県等が行う施策に協力します。 ・ 本申請により入手する個人情報に関し、本事業の目的の範囲内で使用されることを了承します。			

留意事項：「店舗のURL」以外は記入必須項目 添付書類：認証基準チェックシート

やまぐち安心飲食店認証制度 認証基準チェックシート

○該当しない項目を除き、全ての項目を実施し、チェックしてください。

1 来店者の感染症予防	
1	<input checked="" type="checkbox"/> 店内入口及び通路等に消毒設備を設置するとともに、入店時に必ず、従業員が来店者に呼びかけ、手指消毒を実施する。
2	<input checked="" type="checkbox"/> 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するための誘導・表示などを行う。
3	<input checked="" type="checkbox"/> 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などで遮蔽し、コイントレイを介した金銭の受け渡し、またはキャッシュレス決済を導入する。現金等の受け渡し後には手指消毒を行う。
4	<input checked="" type="checkbox"/> 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、倦怠感等の症状がある者は入店しないよう表示する。
5	<input checked="" type="checkbox"/> 来店者に以下の事項の徹底を表示と呼びかけにより要請する。 <ul style="list-style-type: none"> ・ 飲食時以外のマスク着用、咳エチケット ・ 定期的な手洗い・手指消毒（離席する際の手指消毒） ・ お酌や回し飲み、スプーンや箸などの食器の共有や使い回しをしない。 ・ 大声での会話を避ける。
6	<input checked="" type="checkbox"/> テーブル間の配置は、次のいずれかを満たすこと（該当しない場合はこちらを選択 <input type="checkbox"/>) <input checked="" type="checkbox"/> 相互に対人距離が1m以上確保できるよう配置する。
	<input type="checkbox"/> アクリル板（目を覆う程度の高さ以上のものを目安）、透明ビニールカーテン、パーティション等（以下「パーティション等」）で遮蔽する。
7	<input checked="" type="checkbox"/> 同一テーブル内の配置は、次のいずれかを満たすこと。（該当しない場合はこちらを選択 <input type="checkbox"/>) ※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は除く。
	<input checked="" type="checkbox"/> 真正面での着座配置をしない。座席の間隔を最低1m以上確保できるよう配置する。
	<input checked="" type="checkbox"/> テーブル上にパーティション等を設置して遮蔽する。
8	<input checked="" type="checkbox"/> カウンターテーブルでの配置は、次のいずれかを満たすこと。（該当しない場合はこちらを選択 <input type="checkbox"/>) <input type="checkbox"/> 席間は1m以上の間隔を確保する。
	<input checked="" type="checkbox"/> テーブル上にパーティション等を設置して遮蔽する。
9	<input checked="" type="checkbox"/> 滞在時間の制限（2時間程度を目安）や予約制の活用等により同時に多数の人が集まらないようにする。
10	<input checked="" type="checkbox"/> 大皿料理については、次のいずれかを満たすこと。（該当しない場合はこちらを選択 <input type="checkbox"/>) <input type="checkbox"/> 大皿は避け、料理を個々に提供する。
	<input checked="" type="checkbox"/> 大皿で提供する場合は、従業員が取り分ける。又は人数分の取り箸や小皿を提供する。
11	<input type="checkbox"/> ビュッフェスタイルでは、次のいずれかを満たすこと。（該当しない場合はこちらを選択 <input checked="" type="checkbox"/>) <input type="checkbox"/> 利用者が一回の料理取り分けごとに新たな小皿を使用するとともに、飛沫がかからないようにカバーを設置するなど食品・ドリンクを保護し、取り分け時はマスク、使い捨て手袋等の着用を徹底する。
	<input type="checkbox"/> 料理をあらかじめ小皿に盛って提供する。
	<input type="checkbox"/> 従業員が料理を取り分ける。
12	<input checked="" type="checkbox"/> 卓上の共用調味料、ポット、メニュー等の設置を避けるか、これらを客入れ替え時に消毒する。
13	<input checked="" type="checkbox"/> トイレに蓋がある場合は、蓋を閉めて汚物を流すように表示する。トイレ使用後は、手洗いや手指消毒を実施するよう表示する。
14	<input type="checkbox"/> 喫煙スペースがある場合は、一度に利用する人数を減らす、人と人との距離を保つ等により、3つの密を避けるよう要請する。（該当しない場合はこちらを選択 <input checked="" type="checkbox"/>)

2 従業員の感染症予防	
15	<input checked="" type="checkbox"/> 常にマスクを着用し、咳エチケットを徹底する。大声での会話を避ける。
16	<input checked="" type="checkbox"/> 業務開始前、業務中に検温・体調を確認し、発熱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、出勤を停止させる。
17	<input checked="" 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は禁止する。
18	<input checked="" type="checkbox"/> 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、トイレ使用后等に手指消毒や手洗いを実施する。
19	<input checked="" type="checkbox"/> 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に注意し、対人距離を確保する。
20	<input checked="" type="checkbox"/> 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る。
21	<input checked="" type="checkbox"/> 休憩スペースでは十分な換気（換気基準は「3. 施設・設備の衛生管理の徹底」のとおり）を行い、共用する物品は1日1回以上消毒する。
22	<input checked="" type="checkbox"/> 従業員のユニフォームは当該日業務終了後、原則として毎日洗濯又は消毒する。
23	<input checked="" 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等、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する。
3 施設・設備の衛生管理の徹底	
24	室内の換気については、以下のいずれかを満たすこと。
	<input type="checkbox"/> 【建築物における衛生的環境の確保に関する法律の対象施設】（該当しない場合はこちらを選択 <input checked="" type="checkbox"/> ） （床面積 3,000 m ² 以上の商業施設等）
	<input type="checkbox"/> 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。
	<input checked="" type="checkbox"/> 【建築物における衛生的環境の確保に関する法律の対象外の施設】（該当しない場合はこちらを選択 <input type="checkbox"/> ） 以下のいずれかを満たすこと。
	<input type="checkbox"/> 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）する等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。
	<input type="checkbox"/> 換気設備により必要換気量（一人あたり毎時 30 m ³ ）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。
	<input checked="" type="checkbox"/> 二酸化炭素測定器を設置の上、二酸化炭素濃度 1,000ppm 以下を維持するよう適切な換気を行う。
25	<input checked="" type="checkbox"/> 共通のタオルを禁止し、ペーパータオルを設置するか、または個人のハンカチ等の使用を促す。
26	<input checked="" type="checkbox"/> テーブルや他人と共用する物品など、複数の人の手が触れる場所を消毒用アルコールや次亜塩素酸ナトリウム、市販の界面活性剤含有の洗浄剤を用いて利用者の入替時など定期的に清拭消毒する。トイレの床は、毎日アルコール等で消毒する。
27	<input checked="" type="checkbox"/> ゴミを回収する者はマスクや手袋を着用し、作業後、必ず手を洗う。
28	<input checked="" 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する。
4 チェックリストの作成・公表	
29	<input checked="" type="checkbox"/> 各施設・事業者は、施設内のリスク評価をしたうえで、清掃・消毒、換気等の具体的な方法や手順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、店内掲示等により公表する。
5 感染者発生に備えた対処方針	
30	<input checked="" type="checkbox"/> 感染リスクの早期把握のため、国が提供する濃厚接触通知アプリ等の利用を呼びかける。