

信州の安心なお店応援キャンペーン事務局行

信州の安心なお店応援キャンペーン 認証申請書 (FAX申込用)

事業者名 <small>*法人は法人名/個人事業者は店舗名を記入</small>	(フリガナ)		代表者名	(フリガナ)
住所	(〒 -)	都・道・府・県 <small>*いずれか○印</small>	市・町・村 <small>(市町村以降) *いずれか○印</small>	
電話番号	- -			

店舗名	(巡回訪問店舗) フリガナ			
団体加入状況 <small>*加入状況をチェックし団体名を記入</small>	生活衛生同業組合	<input type="checkbox"/> 加入 () 組合	<input type="checkbox"/> 未加入	
	商工会	<input type="checkbox"/> 加入 () 商工会	<input type="checkbox"/> 未加入	
	商工会議所	<input type="checkbox"/> 加入 () 商工会議所	<input type="checkbox"/> 未加入	
店舗代表者				
住所	(〒 -)	市・町・村 <small>*いずれか○印</small>	(市町村以降)	
店舗電話番号		FAX番号		
定休日・休業日		巡回訪問希望日時	※登録申請日から3日後以降の平日10:00~16:00の間 (前後3時間) でご記入ください。	
店舗または企業ホームページ	URL	WWW:		
巡回確認日の緊急連絡先	※当日連絡がとれる携帯番号をご記入ください。			
業種	<input type="checkbox"/> 飲食業 ※飲食業の方は下記の最もあてはまる業態ひとつに✓ (チェック) してください <input type="checkbox"/> 宿泊業 (<input type="checkbox"/> 食堂・レストラン <input type="checkbox"/> 喫茶店・カフェ <input type="checkbox"/> 専門料理店 <input type="checkbox"/> ファーストフード <input type="checkbox"/> 居酒屋・酒類提供店 <input type="checkbox"/> デリバリー・テイクアウト)			
スタンプラリー	希望する	・	希望しない	
ミニ番組への出演	希望する	・	希望しない	※事務局、巡回員にて感染対策の取組内容等を確認の上、出演いただく店舗には直接ご連絡させていただきます。
クーポン券取扱い	希望する	・	希望しない	
クーポン券希望冊数	冊 ※2冊単位でお申し込みください。1店舗につき上限100冊です。			

◆振込口座情報 *クーポン券取扱希望の方のみご記入ください。

金融機関名	*銀行・信金・信組・労金・農協等いずれも登録可能		支店名	(支店番号)
口座種目	普通・当座	*いずれか○印	口座番号	
(フリガナ)	口座名義人			

★ご注意★ 本「認証申請書」のほか、「認証基準 (チェックシート) 」(長野県知事宛の用紙、取組を記入する用紙の2種類) もご提出ください。

※店舗が複数ある場合は、店舗毎に作成をして下さい。

※クーポン券付加価値の返金口座が同じでも店舗毎に必ずご記入下さい。

(別紙)

信州の安心なお店認証制度 認証基準 (チェックシート)

長野県知事 様

信州の安心なお店認証制度実施要綱第5第2項の規定により、新型コロナウイルス感染症対策の取組みについて認証を受けたいので、提出いたします。

(留意事項)

- ※ 記載に当たっては、可能な限り具体的、定量的な記述をお願いします。
- ※ 資料の提出に当たっては、具体的な取組みが分かるような参考資料(写真)を可能な範囲で添付いただくようお願いします。
- ※ 本チェックリストのほか、内閣官房にて取りまとめている業種別ガイドライン (<https://corona.go.jp/prevention/pdf/guideline.pdf?20210406>)の中で、自社が属する業種のガイドラインについても確認と、ある場合には適切な実施をお願いします。
- ※ 認証基準の充足が確認された後も、新型コロナウイルス感染症対策に万全を期すべく、継続した取組みをお願いします。
- ※ 下記項目のうち、申請者欄には押印をお願いいたします。

申請日 _____

申請者 _____ (印)

施設名 (店舗名) _____

所在地 _____

信州の安心なお店認証制度 認証基準（チェックシート）

実施日: _____

施設名: _____

確認者: _____

<チェック方法> ○:実施している △:一部実施 ×:未実施 □:適用外

項目	内 容	チェック	具体的な取組
対人距離	1 異なるグループ間(テーブルの間隔など)は、1m以上の間隔を空けるか、アクリル板等で区切る。		
	2 テイクアウトで順番待ちをする場合、あるいは注文後の待機中において、各人ができるだけ1m以上の間隔を空けるよう誘導する。(床に間隔を示すテープを貼るなど。)		
	3 飛沫を防止するため、レジと利用者との間にアクリル板等の仕切りを設置するなどの工夫をする。		
手指消毒	4 店舗(事業所)の入口や手洗い場所に消毒用アルコールを設置する。		
	5 従業員への手指消毒を徹底するとともに、利用者へのこまめな手指消毒の呼びかけを実施する。		
マスク	6 従業員は原則として常時マスクを着用するよう徹底する。		
	7 利用者へは、アクリル板のない席やカウンター前で会話する際のマスク着用の呼びかけを実施する。		
施設換気	8 換気扇などによる常時換気を実施する。		
	9 扉や窓の開閉による定期的(1時間に2回以上)な換気を実施する。		
施設消毒	10 ドアノブ、テーブル、トイレ内設備など、不特定の者が多数接する部分は、定期的に消毒する。		
	11 テーブル、イス、カウンター等の什器類は、定期的に消毒する。		

	12	メニューブックや卓上ベル、カラオケマイク、リモコン、タブレット端末等は、使用の都度、消毒する。		
その他	13	業務開始前に検温や体調確認を行う。そのうえで発熱等の症状が確認された場合には、従業員の出勤を停止させる。		
	14	利用者への検温及び体調確認を実施する。		
	15	会計時にはコイントレイを介した受け渡しやコイントレイの消毒等を行う。		
	16	テイクアウトを実施している店舗では、来店者の店内滞留時間を短くするために、事前予約注文を受け付けるなどの仕組みを導入する。		
	17	テイクアウト客と店内飲食客の動線を区別し、接触を避けるよう工夫する。		
	18	デリバリー担当の配達員と来店客が接触しないように、可能であればデリバリー専用カウンターを設け、両者の動線が重ならないよう工夫する。		
	19	料理の受け渡しは必ず手指を消毒してから行う。		
	20	代金が支払い済み(オンライン決済等)で、注文者が希望する場合は、注文者が指定した所に料理を置くなど非接触の受渡しを行う。		
	21	配達員は、店舗従業員と同様の健康管理、手洗い等の衛生管理を実践し、マスクを着用する。		
	22	配達する料理の容器は、配達員が直に触れないよう袋等に入れ、配達に使用する運搬ボックス等は使用の都度、消毒する。		
	23	食中毒等の防止のため、料理は早めに消費するよう、口頭もしくは注意書きを添えてお客様に注意を促す。(特に夏季)		
	24	県から配布する「お客様と共につくる“信州の安心なお店”当店の取り組み」を店頭の目立つ場所に掲示し、その内容を遵守する。		

備考、その他特記事項(チェックシートの項目以外で感染症対策として講じられているものがありましたら別紙で提出してください。)