やまなしグリーンゾーン認証（飲食業）申請書

山梨県知事　　殿

以下のとおり申請します。

※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。
○　は　どちらかを選択して塗りつぶしてください。

申請者情報
申請者：
代表者：（役職）　　（氏名）
申請者／代表者ふりがな：
申請者／代表者生年月日：　　年　　月　　日
申請者住所：〒
業種：　□　飲食業
施設名称：
施設所在地：
担当者：　　（電話）　　（メール）
施設ホームページ：
感染症対策の考え方：
グリーンゾーン認証手続き：**□以下の内容に同意します** グリーン・ゾーン認証を受けるためには、やまなしグリーン・ゾーン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、グリーン・ゾーン認証申請に係る個人情報の取り扱いについてに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、取り組んでいる感染症対策取組内容）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。
県からのお知らせ　　：**○受け取ります**　　**○不要です** 登録いただいたメールアドレスに、最新の感染対策ガイドラインや補助金のお知らせ、アンケートなどを送らせていただく場合があります。

１．来店者への感染予防

（１）入店・注文・支払

（入口での消毒）
□　店内入口に消毒設備を設置し、入場時等に、手指消毒を実施するよう表示している。
（消毒設備の内容）
□　ポンプ式アルコール消毒液　　□　その他（　　）

（順番待ち等の対人距離）
□　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している。
（具体的な方法 ）
□　足下誘導シールの使用　　□　注意喚起の案内表示
□　その他（　　）

（レジ等の遮断）
□　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、パーティションなどで遮蔽している。

（支払）
□　支払い時の感染症対策を行っている。
（具体的な方法）
□　キャッシュレス決済の導入
□　コイントレイを介した金銭の受け渡し（受付ごとに消毒を実施）
□　その他（　　）

（利用者の発熱等）
□　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・下痢等の症状がある者は入場しないように表示する。

（注意喚起）
□　以下のような注意喚起を全て行っている。
●飲食時以外のマスクの着用
●定期的な手洗い･手指消毒
●咳エチケットの徹底

（エレベータ）
○　エレベータあり　　○　エレベータなし
□　エレベータがある場合に乗車人数制限等を行っている。
（主な１基について記載してください。）
乗車定員：　　人　　乗車制限人数：　　人
□　その他にエレベータがあり、その定員や制限人数については、一覧表等で管理している。
（具体的な方法）
□　重量センサーの調整による制限　　□　足下誘導シールの使用
□　注意喚起の案内表示　　□　その他（　　）

（送迎車）
○　送迎車あり　　○　送迎車なし
□　乗車人数制限等を行っている。
（主な１台について記載してください。）
乗車定員：　　人　　乗車制限人数：　　人
□　その他に送迎車があり、その定員や制限人数については、一覧表等で管理している。
（送迎車の遮蔽）
□　送迎車の運転席と後部座席をアクリル板・透明ビニールカーテン等で遮蔽している。

（２）食事・店内利用

（グループ間の対人距離）
□　グループ間の対人距離の確保を行っている。
（具体的な方法）
□　グループごとの個室で対応している。
□　グループ間が、相互に対人距離１ｍ以上確保できるように配置している。
（最短距離：　　）
□　テーブル間をアクリル板、透明ビニールカーテン、パーティション等で遮蔽している。
□　その他（　　）

（グループ内の対人距離）
□　グループ内の対人距離の確保を行っている。
※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を除く。
（具体的な方法）
□　真正面での着座配置をせず、座席の間隔を１ｍ以上確保できるよう配置している。
（最短距離：　　）
□　テーブル上にパーティション等を設置して遮蔽している。
□　その他（　　）

（密集の防止）
□　同時に多数の人が集まらないような工夫をしている。
（具体的な方法）
□　予約制の活用　　□　滞在時間の制限（概ね2時間程度を目安）
□　その他（　　）

（大皿料理への対応）
□　大皿での提供において対策を行っている。
（具体的な方法）
□　個別に提供している。　　□　従業員が取り分けている。
□　その他（　　）

（ビュッフェスタイルへの対応）
○　ビュッフェスタイルでの提供において対策を行っている。
○　ビュッフェスタイルでの提供はしていない。
（具体的な方法）
□　利用者の取り分け時の対策（※）を徹底している。
□　小皿に盛って提供している。
□　従業員が取り分けている
□　その他（　　）
※利用者の取り分け時の対策として以下の全てを実施していること。
●一回の料理取り分けごとに新たな小皿を使用する。
●飛沫がかからないようにカバーを設置するなど食品・ドリンクを保護する。
●取り分け時はマスク、使い捨て手袋等を着用する。
●取り分け用のトングや箸を共有としない。

（卓上の共用品）
□　卓上の共用調味料、ポット等について対策を行っている。
（具体的な方法）
□　共有のものは設置せず個別に提供している。　　□　客の入れ替え時に消毒している。
□　その他（　　）

（注意喚起）
□　以下のような注意喚起を全て行っている。
●お酌や回し飲みを避ける
●店内BGMの音量を低減させ、大声での会話を避ける
●咳エチケットの徹底

（個室での対応）
○　個室の常時換気を行っている　　○　個室は該当しない

（喫煙スペース）
○喫煙スペースあり　　○　喫煙スペースなし
□　喫煙スペースの利用制限を行っている。
（主なものについて記載してください。）
広さ：　　利用制限人数：
□　その他に喫煙スペースがあり、その定員や制限人数については、一覧表等で管理している。
□　人と人との距離を保つなどにより、３つの密を避けるよう要請している。

（注意喚起）
□　以下のような注意喚起を全て行っている。
●トイレの蓋がある場合は、蓋を閉めて汚物を流す。
●トイレ使用後は、手洗いや手指消毒を実施する。

２．従業員の感染症予防

□　マスク着用を遵守している。

□　業務開始前に検温・体調確認を行っている。

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・下痢等の症状がある場合には、出勤を停止させている。

（就業制限）
□　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を禁止している。

（定期的な手指消毒等）
□　定期的に手指消毒や手洗いを実施している。

（その他の手指消毒等）
□　以下の場合に手指消毒や手洗いを実施している。
●就業開始時
●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

（接客対応）
□　利用者からの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注意し、対人距離を確保している。

（休憩スペース）
□　従業員用の休憩スペースでは以下のような対応を行っている。
●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。
●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。
●共用する物品を定期的に消毒する。

（ユニフォーム）
□　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している。

定期的な洗濯の頻度（例：業務終了後に毎回）（　　）

３．施設・設備の衛生管理の徹底

ビル管理法（建築物における衛生的環境の確保に関する法律）の対象の施設か。
○　対象施設である　　○　対象施設ではない

ビル管理法の**対象施設**である場合に、以下のいずれかに該当していること。
○　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。
○　換気設備の清掃、整備等の維持管理を適切に行っている。

ビル管理法の**対象外施設**である場合に、以下のいずれかに該当していること。
○　換気設備により必要換気量（一人あたり毎時30立法メートル）を確保し、換気設備の清掃、整備等の維持管理を適切に行っている。
○　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っている。

（★換気の詳細）
★　認証の必須要件ではありませんが、事業者の自主的な取組としてアピールできる事項です。
館内の換気の詳細をわかりやすく図示等している。
□　施設内の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。
□　施設内の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。

（ハンドドライヤー等）
□　ハンドドライヤー、共通のタオルを禁止し、以下のいずれかの対応を行っている。
（具体的な方法）
□　ペーパータオルの設置　　□　個人のタオル等の使用
□　その他（　　）

（定期的な清拭消毒）
□　他人と共用する物品や複数の人の手が触れる場所を、利用者の入替時など定期的に清拭消毒している。
＜飲食業で他人と共用し接触が多い部位＞
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など
（具体的な消毒方法）
□　消毒用エタノール　　□　次亜塩素酸ナトリウム　　□　界面活性剤含有の洗浄剤
□　その他（　　）

（更なる感染症対策）

（★更なる感染症対策）
★認証の必須要件ではありませんが、事業者の自主的な取組としてアピールできる事項です。
□　接触感染、飛沫感染のリスクを低減するため、更なる対策を実施している。
（具体的な方法）
□　利用者の動線が重ならないための案内　　□　自動扉の導入　　□　自動水栓の導入
□　その他（　　）

（ゴミの回収）
□　ゴミを回収する者はマスクや手袋を着用し、作業後、必ず手を洗っている。

（ゴミの処理）
□　食品残さ、鼻水や唾液などが付着した可能性があるゴミ、リネン類、おしぼり等は、ビニール袋に密閉して処理している。

４．チェックリストの作成・公表

□　施設のリスク評価を行った上で、具体的な方法や手順、清掃・消毒の頻度、人と人との間隔の空け方などを定めたチェックリストを作成している。

（チェックリストの公表）
□　チェックリストによる毎日の確認について公表している。

５．感染者発生に備えた対処方針

（従業員の感染時の対応）
□　従業員の感染が判明した場合、以下の対応を行う。
●保健所の指示・調査等に誠実かつ積極的に対応・協力して、感染拡大を防止する対策を講じる。
●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。

（利用者の感染時の対応）
□　保健所が行う感染者追跡調査等の結果、感染者が当該施設を利用していたことが判明した場合、以下の対応を行う。
●保健所の助言・指示等に誠実かつ積極的に対応・協力して、感染拡大を防止する対策を講じる。
●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。

（従業員の研修）
□　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など、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している。

（感染リスクの早期把握のためのその他の取り組み）

（★感染リスクの早期把握）
★認証の必須要件ではありませんが、事業者の自主的な取組としてアピールできる事項です。
□　従業員に対し、国が提供する濃厚接触通知アプリの利用を促すなど、感染リスクの早期把握に努めている。
（具体的な方法）
□　従業員に対し、国が提供する濃厚接触通知アプリの利用をルール化もしくは奨励している。
□　その他（　　）