



随時記者発表

項 目	北海道飲食店感染防止対策認証制度（第三者認証制度）にかかる現地調査について														
区 分 等	発 表	1 1 月 1 9 日 時 分	説明者												
	資料配布	1 1 月 1 9 日 時 分													
配布資料	飲食店における感染防止対策の認証制度（通称、第三者認証制度）のご案内														
発表要旨	<p>道内の飲食店を対象とする「北海道飲食店感染防止対策認証制度（通称：第三者認証制度）」について、振興局および町が立ち会って実施する現地調査の日程を次のとおりお知らせします。なお、日高振興局管内の飲食店への現地確認は、1 1 月 2 2 日を皮切りに随時実施されていくこととなっています。</p> <p>○日程および現地確認店舗（取材が可能な店舗）</p> <p>1 1 月 2 2 日（月）</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>時間</th> <th>店舗名</th> <th>住所</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>11:00</td> <td>ホテルアネックスイン ホテルサトウ</td> <td>新ひだか町静内本町 2-3-1 新ひだか町静内本町 3-3-4</td> </tr> </tbody> </table> <p>1 1 月 2 4 日（水）</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>時間</th> <th>店舗名</th> <th>住所</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>13:00</td> <td>うらかわ優駿ビレッジ AERU</td> <td>浦河町西舎 141 番 40</td> </tr> </tbody> </table>			時間	店舗名	住所	11:00	ホテルアネックスイン ホテルサトウ	新ひだか町静内本町 2-3-1 新ひだか町静内本町 3-3-4	時間	店舗名	住所	13:00	うらかわ優駿ビレッジ AERU	浦河町西舎 141 番 40
時間	店舗名	住所													
11:00	ホテルアネックスイン ホテルサトウ	新ひだか町静内本町 2-3-1 新ひだか町静内本町 3-3-4													
時間	店舗名	住所													
13:00	うらかわ優駿ビレッジ AERU	浦河町西舎 141 番 40													
報道に当たってのお願い	日高管内の飲食店の皆様に幅広く本制度を活用いただくため、積極的な報道をお願いします。														
担 当	日高振興局 産業振興部 商工労働観光課 商工労働観光課長 伊藤 秀和 商工労働係長 若松 邦弥 （電話：0146-22-9281）														

道内の飲食店を対象に、感染防止対策に必要な事項の取組状況を確認し、対策実施されている場合に認証する制度を実施しています。

飲食店の皆さまには、是非、認証の取得をお願いいたします！

<メリット等>

- ★ 店舗における感染拡大のリスク低減
- ★ 感染防止対策に取り組んでいることをアピール
- ★ 道ホームページで認証店舗を公表
- ★ 今後の感染状況や国の基本的対処方針の見直し等により、**認証の取得が営業時間短縮や酒類提供時間短縮等の制限緩和の要件となる可能性があります**



貴店は道が実施する感染防止対策に係る認証基準を実践しています。

店名

※認証書のイメージ

1 対象事業者

道内で飲食業の営業許可を受けている事業者 ※店舗ごとに申請

※「飲食店における感染防止対策の認証（試行）」に申請いただいた事業者の皆様は、改めて申請していただく必要はございません。

2 認証の流れ

申請

原則、電子申請
電子申請いただけない事業者のみなさまは、郵送での申請が可能です。

現地調査

・調査員による
現地調査
・改善アドバイス
事前連絡の上、訪問

認証

基準を満たすと
認証書を交付
店頭などへ掲示

3 認証基準

道では国が示す基準を整理・統合し、座席の間隔や換気回数などの認証基準を定めました。裏面に認証基準の一例を掲載しておりますので、ご参照ください。

4 申請受付・お問い合わせ

○申請方法

下記URLより『**電子申請**』で受付

※**電子申請がご利用いただけない場合には郵送での申請も可能です**

○お問い合わせ(制度概要・認証基準の内容)

コールセンター

電話 0570-783-816

受付時間 平日9:00

~18:00

ホームページQRコード



○ホームページ(制度の詳細や、電子申請の受付)

URL : <https://do-safety.jp/>

認証基準の概要

1 来店者の感染症予防（8項目）

- 店内入口に消毒設備を設置し、手指消毒を実施。
- 同一テーブルでの配置については、座席の間隔を最低1 m以上確保するまたは、テーブル上にパーティション等を設置。

2 従業員の感染症予防（5項目）

- 濃厚接触者として判断された従業員等は就業を禁止。
- 休憩スペースでは、マスクを着用し、対面での食事や会話を避けること。

3 施設・設備の衛生管理の徹底（4項目）

- 換気設備により必要換気量を確保。換気設備の清掃、整備等の維持管理を適切に行う。
- 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する。

4 感染者発生に備えた対処方針（2項目）

- 感染者が施設を利用していた場合や施設の従業員の感染が判明した場合、保健所の指示・調査等に誠実かつ積極的に対応・協力して、当該施設からの感染拡大防止策を講じる。

5 推奨項目（9項目）

- 施設は、具体的な方法や手順、清掃・消毒の頻度などを定めたチェックリストを作成。