

しまね「新型コロナの予防に取り組むお店」紹介事業実施要領

1 趣旨

各種業界団体において、新型コロナウイルスの感染拡大予防のガイドラインが作成されており、県内においても各事業者がこれらのガイドラインを参考とした感染予防対策に取り組みながら事業活動を再開している。

一方で、接待を伴う飲食店など、身体的接触の機会が多いサービスを提供する業態においては、感染不安などの理由から利用者の減少が見られており、業界を挙げて感染予防対策へ意識の向上を図る必要がある。

そこで、現在、自主的に感染予防対策に取り組んでいる施設を県のホームページで紹介するとともに、事業者に対し取組宣誓書を交付し、これを店舗に掲示することで、県民が安心して施設を利用できるよう支援すること、ならびに各事業者が新型コロナウイルス対策の浸透を図り、業界全体で感染予防対策に取り組む姿勢が醸成されることを目的として本事業を実施する。

2 対象施設

島根県内で、営業する以下の施設を対象とする。

- ① 客席飲食施設（食品衛生法に基づく飲食店営業又は喫茶店営業の許可を受けた施設で、客席で飲食させる施設をいう。）
- ② 接待飲食施設（①の飲食店営業の施設のうち、施設の従業員による接待を伴うサービスを提供する施設をいう。）
- ③ 宿泊施設（旅館業法に基づく許可を受けた施設をいう。）
- ④ 理容所（理容師法に基づく検査確認済証の交付を受けた施設をいう。）
- ⑤ 美容所（美容師法に基づく検査確認済証の交付を受けた施設をいう。）

3 参加要件

- ① 継続的に新型コロナウイルス感染予防対策に取り組んでいること
- ② 別紙1から4の各事業者向けの自主点検票に従い、すべての項目に対して、感染拡大予防対策に取り組んでいること

4 参加申込の方法

- ① 参加申込を希望する事業者は、別紙1から4の各事業者向けの自主点検票に基づき、自らの施設で行っている感染拡大予防対策について、点検を行う。（チェック欄に☑を記入すること）
- ② すべての項目に対して、感染拡大予防対策に取り組んでいる施設の事業者は、様式1「しまね「新型コロナの予防に取り組むお店」紹介事業参加申込書」に必要事項を記入のうえ、点検結果を記載した自主点検票を添付して、郵送、電子メール又はFAXのいずれかの方法により申し込

むこと。

※必要事項の記入にあたっては、営業許可証等に記載のある内容で記入すること。

- ③ 県は、書類審査後、申込事業者の住所あてに、「取組宣誓書」を送付する。

◆ 申込先

〒690-8501 松江市殿町1番地 島根県健康福祉部薬事衛生課

TEL : 0852-22-5264 FAX : 0852-22-6041

E-mail:yakuji@pref.shimane.lg.jp

5 取組施設の公表

- ① 県は申込書の内容を確認のうえ、取組施設を県ホームページへ掲載する。

<しまね「新型コロナの予防に取り組むお店」紹介事業ホームページ>

https://www.pref.shimane.lg.jp/medical/yakuji/eisei/life_hygiene/koronatorikumizigyousya.html

- ② 書類の不備等があった場合は、申込事業者に対し個別に連絡する。

6 申込内容の変更・取り下げ

- ① 申込内容に変更が生じた場合、様式2「しまね「新型コロナの予防に取り組むお店」紹介事業変更届」を上記送付先に提出すること。

- ② 申込内容を取り下げる場合は、様式3「取下届出書」を上記送付先に提出すること。

7 公表の取消

次のいずれかに該当する場合、ホームページから掲載を取り消すことができること。

- ① 参加事業者が3の要件に該当しなくなった場合
② 申込内容に虚偽又はその疑いがある場合
③ 参加事業者が法令や公序良俗に反する行為をした場合

8 留意事項

本事業は、事業者が施設における感染症予防対策に取り組んでいることを紹介するものであること。各施設における感染リスクや衛生管理レベルを県が評価するものではなく、また、各施設の取り組みにおける感染予防効果を保証するものではない。

様式1

申込年月日 令和 年 月 日

島根県健康福祉部薬事衛生課

しまね「新型コロナの予防に取り組むお店」紹介事業 参加申込窓口 御中

住所 (法人にあつては主たる事務所の所在地)

〒

氏名 (法人にあつては名称及び代表者の氏名)

電話番号

しまね「新型コロナの予防に取り組むお店」紹介事業参加申込書

しまね「新型コロナの予防に取り組むお店」紹介事業実施要領の規定に基づき、参加を申し込みます。

記

1 事業所の名称

2 事業所所在地

3 事業所電話番号

4 業種 (該当するものにチェックを入れてください)

- | | | |
|---------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 客席飲食施設 | <input type="checkbox"/> 接待飲食施設 | <input type="checkbox"/> 宿泊施設 |
| <input type="checkbox"/> 理容所 | <input type="checkbox"/> 美容所 | |

5 添付資料 (自主点検票) 別添のとおり

様式2

申込年月日 令和 年 月 日

島根県健康福祉部薬事衛生課

しまね「新型コロナの予防に取り組むお店」紹介事業 参加申込窓口 御中

住所 (法人にあつては主たる事務所の所在地)

〒

氏名 (法人にあつては名称及び代表者の氏名)

電話番号

しまね「新型コロナの予防に取り組むお店」紹介事業変更届出書

しまね「新型コロナの予防に取り組むお店」紹介事業実施要領の規定に基づき、下記の
申込内容の変更を届け出ます。

記

- 1 事業所の名称
- 2 事業所所在地
- 3 事業所電話番号
- 4 変更事項

様式3

届出年月日 令和 年 月 日

島根県健康福祉部薬事衛生課

しまね「新型コロナの予防に取り組むお店」紹介事業 参加申込窓口 御中

住所 (法人にあつては主たる事務所の所在地)

〒

氏名 (法人にあつては名称及び代表者の氏名)

電話番号

取下届出書

しまね「新型コロナの予防に取り組むお店」紹介事業実施要領の規定に基づき、下記の
申込の取り下げを届け出ます。

記

- 1 事業所の名称
- 2 事業所所在地
- 3 事業所電話番号

客席のある飲食店における感染予防対策自主点検票

事業所名称

点検項目	点検内容	チェック欄	点検のポイント
施設の管理	施設・設備の清掃・消毒	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・毎日店内を清掃し、テーブル、カウンター、椅子、ドアノブ、手すり、メニュー表、呼び出しボタンなど、手が触れる機会が多い箇所の消毒を行っている。 ・お客様が入れ替わる都度、施設、設備、備品の消毒を行っている。
	感染予防のための資材	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・店内入口や手洗い場所に、手指消毒用エタノールなどの消毒液を設置している。 ・感染予防に必要な資材(マスク、ペーパータオル等)を十分に備えている。
	施設の換気	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・ドア・窓等の定期的な開放、換気扇の常時使用など、十分な換気を行っている。
	客席の配置	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・お客様の座席間隔を広く取って十分な身体的距離を確保できるようにしている。(できるだけ2m(最低1m)) ・客席やカウンター席では、真正面の配置を避ける、または遮蔽板(アクリル板、ビニルカーテン等)を設置するなど、飛沫感染予防に配慮している。
	ゴミの廃棄	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・鼻水、唾液などが付いたゴミは、フタ付きのゴミ箱やビニール袋に密閉して廃棄している。 ・ゴミ出しを行う場合は手袋やマスクを着用している。
	トイレの清掃・消毒	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・トイレは毎日清掃し、ドアノブ、レバーなどの不特定多数のお客様が触れる箇所の消毒を行っている。 ・ハンドドライヤーの使用は避け、ペーパータオルを使用している。
従業員	従業員の健康管理	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・出勤前に検温して発熱の有無を確認している。 ・発熱や咳などの症状がある場合は、店舗責任者に報告させ、勤務させないような措置をとっている。 ・従業員自らが感染しないよう、日頃から感染予防に努めている。 ・感染者や濃厚接触者と判断された従業員は就業させないようにしている。
	手洗いの励行	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・業務中は、こまめに手指の洗浄・消毒を行っている。
	マスク・服装	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・接客時や店員同士の会話時にマスクを着用するなど咳エチケットを実践している。 ・ユニフォームは毎日洗濯されたものに交換している。
お客様への対応	健康確認	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・発熱や咳などの症状がある場合は店内での飲食をお断りさせていただき、旨の呼びかけや掲示をしている。
	マスクの着用	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・食事中以外のマスクの着用を呼びかけたり、掲示を行っている。 ・会話を控えめにさせていただきよう呼びかけている。
	受付・会計	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・お客様同士の間隔がとれるよう、施設の規模に応じた来店制限や予約の受付をしている。 ・会計時は、マスク着用や遮蔽板の設置、お客様の側面に立つなどの飛沫防止対策をとっている。 ・カード決済やコイントレイなど現金を直接手渡ししないような方法で会計を行っている。
	接客	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・注文を受けつけるときは、お客様の側面に立ち、真正面とならないようにしている。
	配膳・食事	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・大皿での料理提供は避けて、個々に料理を提供している。 ・お酌やグラスの回しのみは避けるよう、呼びかけている。 ・ビュッフェやサラダバーなどは、飛沫が防止できるよう、保護している。

接待を伴う飲食店における感染予防対策自主点検票

事業所名称

点検項目	点検内容	チェック欄	点検のポイント
施設の管理	施設・設備の清掃・消毒	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・毎日店内を清掃し、テーブル、カウンター、椅子、ドアノブ、手すりなど、手が触れる機会が多い箇所の消毒を行っている。 ・お客様が入れ替わる都度、施設、設備、備品の消毒を行っている。
	感染予防のための資材	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・店内入口や手洗い場所に、手指消毒用エタノールなどの消毒液を設置している。 ・感染予防に必要な資材(マスク、ペーパータオル等)を十分に備えている。
	施設の換気	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・ドア・窓等の定期的な開放、換気扇の常時使用など、十分な換気を行っている。
	客席の配置	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・お客様やスタッフ、他のグループとの座る間隔を座席1つ分以上あけるようにしている。(できるだけ2m(最低1m)) ・客席やカウンター席では、真正面の配置を避ける、または遮蔽板(アクリル板、ビニルカーテン等)を設置するなど、飛沫感染予防に配慮している。
	ゴミの廃棄	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・鼻水、唾液などが付いたゴミは、フタ付きのゴミ箱やビニール袋に密閉して廃棄している。 ・ゴミ出しを行う場合は手袋やマスクを着用している。
	トイレの清掃・消毒	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・トイレは毎日清掃し、ドアノブ、レバーなどの不特定多数のお客様が触れる箇所の消毒を行っている。 ・ハンドドライヤーの使用は避け、ペーパータオルを使用している。
従業員	従業員の健康管理	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・出勤前に検温して発熱の有無を確認している。 ・発熱や咳などの症状がある場合は、店舗責任者に報告させ、勤務させないような措置をとっている。 ・従業員自らが感染しないよう、日頃から感染予防に努めている。 ・感染者や濃厚接触者と判断された従業員は就業させないようにしている。
	手洗いの励行	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・業務中は、こまめに手指の洗浄・消毒を行っている。
	マスク、服装	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・接客時や店員同士の会話時にマスクを着用するなど咳エチケットを実践している。 ・ユニフォームは毎日洗濯されたものに交換している。
お客様への対応	健康確認	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・発熱や咳などの症状がある場合は店内への入場をお断りさせていただく旨の呼びかけや掲示をしている。 ・入場時に、氏名、連絡先を確認し、保健所等の行政機関へ提供を行う場合がある旨の周知をしている。
	マスクの着用・手指消毒	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・食事中以外のマスクの着用を呼びかけたり、掲示を行っている。 ・大声を出さず、会話を控えめにさせていただくよう呼びかけている。 ・手指の洗浄や消毒を呼びかけている。
	受付・会計	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・お客様同士の間隔がとれるよう、施設の規模に応じた入店制限や予約の受付をしている。 ・会計時は、マスク着用や遮蔽板の設置、お客様の側面に立つなどの飛沫防止対策をとっている。 ・カード決済やコイントレイなど現金を直接手渡ししないような方法で会計を行っている。
	接客	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・お客様やスタッフが対面しないように互い違いに座るようにしている。 ・お客様に、身体的接触を避けるよう呼びかけている。
	飲食	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・大皿での料理提供は避けて、個々に料理を提供している。 ・お酌やグラスの回しのみは避けるよう、呼びかけている。
	カラオケによる感染予防	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・定期的にマイクを消毒している。 ・ステージと客席の間に十分なスペースを確保している。

宿泊施設における感染予防対策自主点検票

事業所名称 _____

点検項目	点 検 内 容	チェック欄	点検のポイント
施設の管理	館内清掃	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・ドアノブ、フロントデスク、エレベーターのボタン、手すりなど、手が触れる機会が多い箇所の消毒を行っている。 ・客室内の備品や、館内の共用備品(浴室ドライヤー、パソコン、自動販売機など)についても、使用の都度、または定期的に消毒を行っている。
	感染予防のための資材	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・館内入口や手洗い場所に、手指消毒用エタノールなどの消毒液を設置している。 ・感染予防に必要な資材(マスク、ペーパータオル等)を十分に備えている。
	フロント	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・間隔を空けた待ち位置の表示など、宿泊客同士の距離を保つための措置を講じている。 ・フロントは、遮蔽板(アクリル板、ビニルカーテン等)を設置するなど、飛沫感染予防に配慮している。 ・館内や客室の案内は、文書の配布や動画での紹介などを行っている。
	施設の換気	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・空調管理による空気の清浄化、または、ドア・窓等の定期的な開放、換気扇の常時使用など、館内の十分な換気を行っている。
	ゴミの廃棄	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・鼻水、唾液などが付いたゴミは、フタ付きのゴミ箱やビニール袋に密閉して廃棄している。 ・ゴミ出しを行う場合は手袋やマスクを着用している。
	トイレの清掃・消毒	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・トイレは毎日清掃し、ドアノブ、レバーなどの不特定多数のお客様が触れる箇所の消毒を行っている。 ・ハンドドライヤーの使用は避け、ペーパータオルを使用している。
従業員	従業員の健康管理	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・従業員は出勤前に検温して発熱の有無を確認している。 ・発熱や咳などの症状がある場合は、店舗責任者に報告させ、勤務させないような措置をとっている。 ・従業員自らが感染しないよう、日頃から感染予防に努めている。 ・感染者や濃厚接触者と判断された従業員は就業させないようにしている。
	手洗いの励行	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・業務中は、こまめに手指の洗浄・消毒を行っている。 ・ペーパータオルの使用など衛生的な手ふきを行っている。
	マスク、服装	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・接客時や店員同士の会話時にマスクを着用するなど咳エチケットを実践している。 ・ユニフォームは毎日洗濯されたものに交換している。
お客様への対応	健康確認	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・宿泊客が体調が悪くなったとき、直ちに申し出るように要請している。 ・体調が悪くなったお客様への対応(別室への案内、客室での待機など)をあらかじめ決めている。
	宿泊者名簿	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・宿泊者名簿の記載を徹底し、保健所への提出に備えている。
	マスクの着用	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・お客様に、マスクの着用を呼びかけたり、掲示を行っている。 ・お客様に共用スペースでの会話を控えめにさせていただくよう呼びかけている。
	チェックイン・チェックアウト	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・ルームキーやカードキーを消毒している。 ・お客様が多い時間帯があれば、あらかじめ受付時間・手続き場所の調整を行うなど、お客様で混み合うことが無いように配慮している。 ・カード決済やコイントレイなど現金を直接手渡ししないような方法で会計を行っている。
	配膳・食事	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・箸や取り箸は、注文後に提供している。 ・大皿での料理提供は避けて、個々に料理を提供している。 ・お酌やグラスの回しのみは避けるよう、呼びかけている。 ・ビュッフェやサラダバーなどは、飛沫が防止できるよう、保護されている。
	手指消毒	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・館内での手指の洗浄や消毒を呼びかけている。

理美容業における感染予防対策自主点検票

事業所名称

点検項目	点検内容	チェック欄	点検のポイント
施設の管理	店内の施設・物品の清掃・消毒	<input type="checkbox"/>	・毎日店内を清掃し、受付テーブル、施術椅子、ドアノブ、手すりなど、手が触れる機会が多い箇所の消毒を行っている。 ・お客さまが入れ替わる都度、タオル、ケープの交換や、施術に使用する器具の消毒を実施している。
	感染予防のための資材	<input type="checkbox"/>	・店内入口や手洗い場所に、手指消毒用エタノールなどの消毒液を設置している。 ・感染予防に必要な資材(マスク、ペーパータオル等)を十分に備えている。
	施設の換気	<input type="checkbox"/>	・ドア・窓等の定期的な開放、換気扇の常時使用など、店内の十分な換気を行っている。
	ゴミの廃棄	<input type="checkbox"/>	・鼻水、唾液などが付いたゴミは、フタ付きのゴミ箱やビニール袋に密閉して廃棄している。 ・ゴミ出しを行う場合は手袋やマスクを着用している。
	トイレの清掃・消毒	<input type="checkbox"/>	・トイレは毎日清掃し、ドアノブ、レバーなどの不特定多数のお客様が触れる箇所の消毒を行っている。 ・ハンドドライヤーの使用は避け、ペーパータオルを使用している。
従業員	従業員の健康管理	<input type="checkbox"/>	・従業員は出勤前に検温して発熱の有無を確認している。 ・発熱や咳などの症状がある場合は、店舗責任者に報告させ、勤務させないような措置をとっている。 ・従業員自らが感染しないよう、日頃から感染予防に努めている。 ・感染者や濃厚接触者と判断された従業員は就業させないようにしている。
	手洗いの励行	<input type="checkbox"/>	・業務中は、こまめに手指の洗浄・消毒を行っている。 ・ペーパータオルの使用など衛生的な手ふきを行っている。
	マスク、服装	<input type="checkbox"/>	・接客時や施術時、店員同士の会話時などにマスクを着用するなど咳エチケットを実践している。 ・ユニフォームは毎日洗濯されたものに交換している。
お客様への対応	健康確認	<input type="checkbox"/>	・発熱や咳などの症状がある場合は来店いただかないよう呼びかけたり掲示している。
	マスクの着用	<input type="checkbox"/>	・お客様にマスクの着用をお願いしている。(施術行為のために外す必要がある時は除く) ・マスクを着用していないときは会話を控えめにさせていただくよう呼びかけている。
	受付・会計	<input type="checkbox"/>	・お客様同士の間隔がとれるよう、施設の規模に応じた来店制限や予約の受付をしている。 ・会計時は、マスク着用や遮蔽板の設置、お客様の側面に立つなどの飛沫防止対策をとっている。 ・カード決済やコイントレイなど現金を直接手渡ししないような方法で会計を行っている。
	施術時の対応	<input type="checkbox"/>	・身体的距離の確保を考慮して施術椅子を配置している。 ・施術時には必要最小限の会話となるようにしている。
	手指消毒	<input type="checkbox"/>	・店内での手指の洗浄や消毒を呼びかけている。