感染防止認証ゴールドステッカー申請書

大阪府知事　　様

年　　月　　日

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。

申請者情報

店舗名：
店舗所在地：〒
事業者名（法人の場合）フリガナ：
事業者名（法人の場合）　／　法人名：　／　代表者名：
事業者名（個人事業主の場合）フリガナ：
事業者名（個人事業主の場合）：
電話番号：
メールアドレス：
担当者名：
飲食店営業許可番号：
店舗種別（P.7「店舗種別一覧」から選択し番号を記入下さい）：
施設ホームページURL（※有する場合）：

誓約・同意事項

大阪府感染防止認証ゴールドステッカー認証制度実施要綱における認証事業者の責務「感染症予防対策の実施」「認証ステッカーの適正な使用・管理」「知事等が行う調査への協力」及び法令等を遵守します。

□ 同意します

感染症対策に積極的に取り組んでいる事業者として「登録した施設の名称」や「所在地」などの情報を、オープンデータとして公表することに同意します。

□ 同意します

登録したメールアドレスに、府から送信される最新の感染対策ガイドラインやお知らせ、アンケート等について内容を確認します。

□ 同意します

代表者、役員又は使用人その他の従業員若しくは構成員等が、大阪府暴力団排除条例第2条第1号に規定する暴力団、同条第2号に規定する暴力団員、同条第3号に規定する暴力団員等及び同条第4号に規定する暴力団密接関係者には、該当せず、かつ将来にわたっても該当しません。また、上記の暴力団、暴力団員、暴力団員等及び暴力団密接関係者が経営に事実上参画していません。

□ 同意します

大阪府から店舗の活動状況に関する調査、報告又は是正のための措置の求めがあった場合は、これに応じます。また、申請内容に疑義があった場合に、大阪府が申請店舗の関係者に対して本申請の内容について、店舗に立入り、調査いたします。

□ 同意します

申請内容の不備等について、大阪府が指定する期限までに解消されなかったときは、大阪府が当該申請は取り下げられたものとみなします。

□ 同意します

認証施設の従業員又は利用者のうちから新型コロナウイルス感染症の集団感染（５人以上のクラスター）が発生した場合において、下記の内容について同意することを確認しました。

①　集団感染が発生した場合、感染防止認証ゴールドステッカー事務局へ発生の事実があったことを報告すること

②　大阪府においてクラスター公表がされた場合は、感染防止認証ゴールドステッカー事務局が当該認証施設の集団感染に関する詳細情報を保健所より取得すること

③　①②で把握した認証施設に対して、感染防止認証ゴールドステッカー事務局がゴールドステッカー認証に関わる感染対策等の基準を満たしているかどうかについて聞き取り等で情報を収集すること

□ 同意します

認証施設において、「新型コロナウィルス感染症の集団感染等が発生し、その原因として、認証基準に定めた感染症防止対策が取られていないことが判明した場合」、「府の調査等において、認証施設の要件を満たさなくなったことを確認し、府の改善の要請等に従わない場合」、「新型インフルエンザ等対策特別措置法第24条第９項、第31条の６第１項又は第45条第２項に基づく要請を遵守していないことが判明した場合」、府が認証を取り消すことができることを確認しました。

□ 同意します

１．コロナ対策リーダー

１　コロナ対策リーダーの設置

□ 各店舗における感染防止対策の徹底を図るため、コロナ対策リーダーを設置している。

□ コロナ対策リーダーは、所定の教材による研修を受講したものをあてている。

□ コロナ対策リーダーは、毎日、チェックリストにより対策状況を確認している。

コロナ対策リーダー氏名（　　）

研修受講日（　　）

２．来店者への感染予防

※**太字**が含まれる項目にチェックが入った時は、その写真を添付してくださ

２　入口での消毒

□ **店内入口に消毒設備を設置し**、入場時に必ず手指消毒を実施するよう従業員が来店者に呼びかけている。（推奨:掲示物等での周知）

３　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以上の来店者同士の対人距離を確保するための誘導・表示などを行っている。

（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**　□　従業員による誘導

□　その他（　　）

４　レジ等の遮蔽及び支払

□ 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するほか、コイントレイを介した受け渡し、またはキャッシュレス決済を導入している。なお、現金等の受け渡し前後には手指消毒を行っている。

（遮蔽に関する具体的な方法 ）

□　アクリル板の設置　**□　透明ビニールカーテンの設置**　**□　パーテーションの設置**

□　その他（　　）

（支払に関する具体的な方法）

□　コイントレイを介した金銭の受け渡し　**□　キャッシュレス決済の導入**

（受け渡し前後の消毒）

□　現金等の受け渡し前後には手指消毒を行っている。

５　体調不良等の来店者への対応

□ 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掲示物等により周知している。

（周知に関する具体的な方法）

□　ポスター　**□　その他（　　）**

６　マスク会食の徹底

□ マスク会食啓発卓上POPやポスター等の掲示物により、従業員が来店者に食事中以外はマスクを着用することなど、マスク会食の徹底を呼びかけている。また、こまめな手洗い・手指消毒を掲示物等により周知している。

（マスク会食の周知に関する具体的な方法 ）

□　卓上POP　**□　ポスター**

□　その他（　　）

（こまめな手洗い・手指消毒の周知に関する具体的な方法 ）

□　ポスター　**□　その他（　　）**

7　テーブル間の対人距離	
□	※①又は②、③のいずれかにチェックしてください。 ①テーブルの間は、相互に対人距離が最低１ｍ以上確保できるよう配置している。 （具体的な方法） **□　グループごとの個室で対応している。** **□　テーブル間が、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：　　）** **□　その他（　　）**
□	②テーブルの間を、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、パーティション等で遮蔽している。 （具体的な方法） **□　グループごとの個室で対応している。** **□　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（　　）**
□	③該当なし（テーブル席はない）
8　同一テーブル内の対人距離	
□	※①又は②、③のいずれかにチェックしてください。 （少人数の家族、介助者同席の高齢者・乳幼児・障がい者等が対面での着座を希望する場合は除く。） ①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している。 （具体的な方法） **□　真正面での着座配置をせず、予め椅子を取り除くことや利用できない旨の表示をしている。** **座席の間隔を最低１ｍ以上確保できるよう配置している。** （最短距離：　　）
□	②テーブル上に一人ひとりのパーティション（目を覆う程度の高さ以上のものを目安）等を設置して遮蔽している。 （具体的な方法） **□　以下のようなパーテーション等を設置して遮断している**。 **高さ：座った人の目を覆う程度の高さ以上** **幅　：概ね机と同じ幅** **形状：２人掛けは一字、４人掛けは十字、６人掛けはキ字のように隣接する人と遮断されるように配置**
□	③該当なし
9　カウンターテーブルの対人距離	
□	※①又は②、③のいずれかにチェックしてください。 ①カウンターテーブルの席間は最低1ｍ以上の間隔を確保している。 （具体的な方法） □　カウンターテーブルの席間は、**最低１ｍ以上の間隔を確保**している。 （最短距離：　　）
□	②カウンターテーブル上に一人ひとりのパーティション（目を覆う程度の高さ以上のものを目安）等を設置して遮蔽している。 （具体的な方法） **□　以下のようなパーテーション等を設置して遮断する** **高さ：座った人の目を覆う程度の高さ** **幅　：概ね机と同じ幅** **形状：隣接する人と遮断されるように１席ごとに配置**
□	③該当なし（カウンターテーブルなし）
１０　滞在時間	
□	滞在時間（※）の制限や予約制の活用などにより同時に多数の人が集まらないようにしている。 ※２時間程度を目安 （具体的な方法） □　従業員による呼びかけ　□　予約制の活用　□　その他（　　）
１１　大皿料理への対応	
□	料理は大皿を避け個々に提供する。鍋料理や盛り合わせ料理などの提供については、従業員が取り分ける場合は、使い捨て手袋を使用している、もしくは取り分け前後に手指消毒を行っている。又は来店者が取り分ける場合は、取り分け用の食器や箸を共有しないことを徹底している。 （具体的な方法） □　料理は大皿を避け個別に提供している （取り分け方法） □　鍋料理や盛り合わせ料理などの提供については、従業員が取り分ける場合は、使い捨て手袋を使用している、もしくは取り分け前後に手指消毒を行っている。又は来店者が取り分ける場合は、取り分け用の食器や箸を共有しないことを徹底している。

１２　ビュッフェスタイルの対応	
□	※①又は②、③のいずれかにチェックしてください。 ビュッフェスタイルで料理を提供している店舗については、次の①又は②のいずれかを満たしている。 （ビュッフェスタイルの具体的な方法） □　①利用者の取り分け時の対策（★）を徹底している □　②料理を小皿に盛って提供しているか、従業員が料理を取り分けている ★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 ・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よう呼びかけている ・飛沫がかからないようにカバーを設置するなど食品・ドリンクを保護している ・取り分け時はマスク、使い捨て手袋等を着用するよう呼びかけている ・取り分け用のトングや箸を共有しないよう呼びかけている
□	③該当なし（ビュッフェスタイルでの料理提供なし）
１３　卓上の衛生管理	
□	卓上の共用調味料、ポット等を避けるか、これらを客入れ替え時に消毒している。
１４　共有等の注意喚起	
□	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は避けるように掲示物等で注意喚起を行っている。 （具体的な方法） **□　掲示物**　　□　従業員による呼びかけ
１５　店内ＢＧＭ	
□	店内ＢＧＭの音量を低減させ、大声での会話を避けるように注意喚起を行っている。
１６　咳エチケット	
□	咳エチケットを徹底するよう注意喚起を行っている。 （注意喚起の具体的な方法） **□　掲示物**　　□従業員による呼びかけ
１７　トイレの利用	
□	※①又は②のいずれかにチェックしてください。 ①トイレの蓋を閉めて汚物を流すように表示している。 （具体的な周知方法） **□　掲示物**　　**□　その他（　　）**
□	②該当なし（和式トイレ・身体障がい者用トイレ等蓋がないトイレの場合）
１８　トイレ使用後の消毒	
□	トイレ使用後は、手洗いや消毒を実施するよう表示している。 （具体的な方法） **□　掲示物**　　**□　その他（　　）**
１９　喫煙スペースの利用方法	
□	※①又は②、いずれかにチェックしてください。 ①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ことや、人と人との距離を保つなどにより、３つの密を避けることや会話を控えるよう注意喚起を行っている。 ※複数室ある場合は、喫煙スペースごとに制限していること。 （具体的な方法） **□　足下に立つ位置の表示**　　**□距離を空けて利用する旨の掲示** **□　一度に利用できる人数の制限を設けている旨の掲示** **□　会話を控えるよう要請する掲示等**　**□　その他（　　）**
□	②該当なし（喫煙スペースなし）
２０　カラオケ設備の利用	
□	①カラオケ設備がある飲食店については、以下の要件を満たしていること。 ・来店者への呼びかけにより、飲食中以外、特に歌唱中においてのマスク着用の徹底を図ること。（入店時、店舗内の定期巡回等） ・来店者の入替時、マイク、リモコン、タブレット端末、カラオケ機器、テーブル、椅子等を消毒すること。 ・カラオケを使用（歌唱）する際に、対人距離をできるだけ２ｍ（最低１ｍ）確保し、横並びで座るよう徹底すること。
□	②該当なし（カラオケ設備なし）

２１　接待の実施等	
□	①接待等を伴う飲食店については、以下の要件を満たしていること。 ・会話をする際や食事中以外は、マスクを着用するよう徹底すること。 ・人との接触を避け、対人距離（最低１ｍ）を確保するよう徹底すること。 ・来店者の横に着いて、いっしょにカラオケやダンスを行うなどの接客は、自粛していること。 ・近距離で行うライブ・ダンス・ショー・シャンパンコール等については、自粛していること。
□	②該当なし（接待等なし）

２２　ダンスホールの利用	
□	①ダンスホールのある飲食店については、以下の要件を満たしていること。 ・ＤＪブースやダンサーステージ（以下「ＤＪブース等」という。）とダンスホールが隣接する場所については、ＤＪブース等からできるだけ２ｍ（最低１ｍ）離れた位置にラインを表示し、その間は使用禁止とする。又はＤＪブース等とダンスホールの間に透明のパーテーション等を設置すること。 ・マスクを着用すること、過度な大きさ・頻度の声出し、身体接触（ハイタッチ等）の禁止について、徹底を図ること。 ・ダンス等をするスペース（ダンスホール）については、所要の入場制限を行うほか、対人距離をできるだけ２ｍ（最低１ｍ）確保すること。 ・ダンスホールと飲食をするスペースが明確に分かれていない場合は、飲食物を提供しないこと。 （ＤＪブース等とダンスホールを分ける具体的な方法） **□　最低１ｍ離れた位置にラインを表示する**　　**□透明なパーティション等を設置する**
□	②該当なし（ダンスホールなし）

３．従業員の感染症予防

２３　マスク着用等	
□	業務中は常にマスクを着用し、咳エチケットを徹底する。休憩中を含め、大声での会話を避けること。 （業務中は常にマスクを着用し、咳エチケット） □　徹底するよう周知している （大声での会話） □　避けるよう周知している

２４　検温・体調確認	
□	出勤前又は業務開始前に検温・体調確認を行う。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。 （検温・体調確認の具体的な方法） □　店舗責任者やコロナ対策リーダーへ報告している （症状確認の具体的な方法） □　ミーティングにおける注意喚起　　□　チェックリスト □　その他（　　）

２５　PCR検査等の受診推奨	
□	従業員に発熱（例えば平熱より１度以上）等の症状がある場合には、「飲食店スマホ検査センター」等でＰＣＲ検査等の受診を推奨している。 （具体的な方法） □　ミーティングにおける注意喚起　　□　チェックリスト □　その他（　　）

２６　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は禁止している。 （具体的な方法） □　ミーティングにおける注意喚起　　□　チェックリスト □　その他（　　）

２７　定期的な手指消毒等	
□	定期的に、かつ、就業開始時や他者の接触が多い場所・物品を触れた後、清掃後、トイレ使用後に、手指消毒や手洗い等を実施している。 （実施方法） □　従業員へ周知している （具体的な方法） □　ミーティングにおける注意喚起　　□　チェックリスト □　その他（　　）

２８　対人距離	
□	注文時や料理提供時には、利用者の正面に立たないなど、対人距離を確保している。 （具体的な方法） □　ミーティングにおける注意喚起　　□　チェックリスト □　その他（　　）
２９　休憩スペース	
□ □	※①又は②、いずれかにチェックしてください。 ①休憩スペースや更衣室では、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ている。 （具体的な方法） □　ミーティングにおける注意喚起　　□　チェックリスト □　その他（　　） ②該当なし（休憩スペースなし）
３０　ユニフォーム	
□	従業員のユニフォームは毎日洗濯している。

４．施設・設備の衛生管理の徹底

３１　CO2センサーの常備	
□ □	**CO2センサーを常備している。** 測定したCO2濃度（　　ppm） 各居室の中央で床から75cm～150cmの高さでCO2濃度を測定し、1000ppm以下であることを確認している。
３２　建築物衛生法（建築物における衛生的環境の確保に関する法律）の対象施設である場合	
□ □ □	※①又は②、③のいずれかにチェックしてください。 ①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。**結果を提示している**。 ②各居室で床から75cm～150cmの高さでCO2濃度を測定し、1000ppm以下であることを確認している（営業中） ③該当なし
３３　建築物衛生の対象外施設である場合	
□ □ □ □	※①又は②、③もしくは④のいずれかにチェックしてください。 ①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）するなどして十分な換気を行っている。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、協力を要請している。 ②各居室で床から75cm～150cmの高さでCO2濃度を測定し、1000ppm以下であることを確認（営業中） ③換気設備により必要換気量（一人あたり毎時30㎥）を確保している。 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っている。 ④該当なし
３４　湿度の管理	
□	湿度40%以上を目安として、適度に加湿している。
３５　共通のタオル等	
□ □	トイレ等に共通で使用できるタオルを設置せず、エアータオルの使用を停止している。 ペーパータオル等を設置しているか、個人のタオルの使用を促している。
３６　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、消毒用エタノ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、アクリル板、透明ビニールカーテン、パーティションなど
３７　ゴミ回収①	
□	ゴミを回収する者はマスクや手袋を着用し、作業後、必ず手を洗うよう周知している。 （具体的な方法） □　ミーティングにおける注意喚起　　□　チェックリスト □　その他（　　）

３８　ゴミ回収②	
□	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よう周知している。 （具体的な方法） □　ミーティングにおける注意喚起　　□　チェックリスト □　その他（　　）

５．基準の遵守等

３９　チェックリストの作成	
□	各施設・事業者は、施設内のリスク評価をしたうえで、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公表する。 （具体的な方法） **□　店舗のわかりやすい場所への掲示**
４０　従業員感染時の対策・公表	
□	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とともに、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。
４１　研修機会の提供	
□	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を行っている。 （具体的な方法） □　ミーティング　　□採用時　　□その他（　　）
４２　感染対策・公表	
□	保健所が行う積極的疫学調査の結果、感染者が当該施設を利用していたことが判明した場合、保健所の助言・指示等に誠実かつ積極的に対応・協力して、当該施設を媒介とした感染拡大を防止する対策を講じるとともに、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。
４３　感染防止・追跡対策	
□	感染防止宣言ステッカーの導入に加え、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の利用の周知、及び大阪コロナ追跡システムQRコードを掲示している。 感染防止宣言ステッカー登録番号（　　） （国の濃厚接触通知アプリ周知に関する具体的な方法） **□　掲示物**　　□　従業員による呼びかけ　　□　その他（　　） 大阪コロナ追跡システム施設ID　（　　） 大阪コロナ追跡システム　ＱＲコード掲示物に関する具体的な利用方法 **□　掲示　　□　従業員による手渡しなど　□　その他（　　）**

○店舗種別一覧

	店舗種別		店舗種別
1	イタリア料理	25	しゃぶしゃぶ
2	フランス料理店	26	ステーキハウス
3	インド料理	27	ハンバーグレストラン
4	スペイン料理店	28	とんかつ屋
5	アジア料理	29	牛丼店
6	洋食（オムライス等）	30	ファストフード
7	中華料理	31	ファミリーレストラン
8	和食	32	居酒屋
9	沖縄料理	33	カフェ・喫茶店
10	天ぷら屋	34	BAR
11	鍋料理	35	カラオケ
12	寿司屋	36	スナック
13	ふぐ料理	37	キャバクラ
14	ラーメン	38	ホストクラブ
15	うどん	39	ラウンジ
16	そば	40	クラブ
17	うなぎ屋	41	その他
18	おでん屋		
19	お好み焼		
20	串かつ屋		
21	焼き鳥屋		
22	鉄板焼き屋		
23	カレー屋		
24	焼肉		