

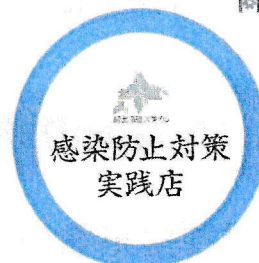
飲食店における感染防止対策の認証制度 (通称、第三者認証制度)のご案内

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

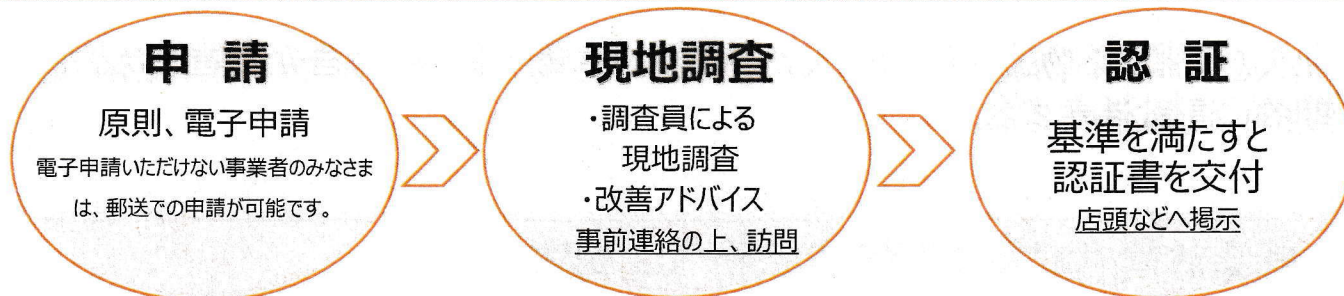
※認証書のイメージ

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



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(制度の詳細や、電子申請の受付)

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

ホームページQRコード



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。