

みえ安心おもてなし施設認証制度

「あんしん みえリア」

にご参加ください！

新型コロナウイルスの感染リスクが続く中でも、県民等の皆様が安心して飲食できる環境づくりを進めるために…

- 感染防止対策に取り組む飲食店などからの申請を受け、県が基準に基づき現地確認のうえ認証します。
- 認証施設には認証マーク(ステッカー)を交付するとともに、県のホームページで認証施設を公開します。

▼対象事業者

飲食業の営業許可を受けている事業者が対象になります。
宅配専門店、テイクアウト専門店、キッチンカー等は対象外となります。

▼認証までの流れ

【1 申請】

三重県電子申請・届出システム、または郵送で申請してください。

【2 現地確認】

調査員が現地で認証基準に適合しているかを確認します。

*現地確認の際は事前連絡の上、訪問します。

【3 認証】

認証基準に適合していることが確認できたら、後日、認証マークを交付します。

*詳細は、県ホームページ(<https://www.pref.mie.lg.jp/SHINSAN/HP/m0143000186.htm>)
をご覧くださいか、下記までお問い合わせください。



▼認証基準

業界別ガイドライン等を基本にしています。

また、カラオケ施設のある飲食店等、社交飲食業も対象としているため、それらの業界が示すガイドラインからも必要な項目を加えています。

*裏面に認証基準の一例を掲載していますのでご参照ください。



▼認証を受けたら

安心してご利用できるお店であることをアピールできます！

- ・「みえ安心おもてなし認証」の認証マーク(ステッカー)を交付します！
- ・県ホームページで認証店のリストを公開します！

*なお、認証後に、感染予防対策が基準通り実施されていないことが確認された場合等には、県は認証を取り消すことがあります。



▼お問い合わせ先

みえ安心おもてなし施設認証制度コールセンター(みえ安心おもてなし施設認証制度事務局)
電話059-224-2282 (変更の場合は県ホームページでお知らせします)
URL <https://www.pref.mie.lg.jp/SHINSAN/HP/m0143000186.htm>



みえ安心おもてなし施設認証制度 認証のポイント

認証基準の一例をご紹介します。

1 来店者の感染症予防(20項目)

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従業員が来店者に呼びかけている。等

2 従業員の感染症予防(8項目)

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。等

3 施設・設備の衛生管理の徹底(9項目)

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(2時間程度毎)に清拭消毒している。等

4 デジタル技術の活用(3項目／推奨項目)

飲食店利用者に「安心みえるLINE」での訪問登録をルール化ないし奨励する。等

5 チェックリストの作成・公表(1項目)

施設のリスク評価を行ったうえで、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し、毎日のチェックリストの確認について公表している。

6 感染者発生に備えた対処方針(4項目)

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、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。等

(以下は該当する事業者のみ)

7 カラオケボックス等の歌唱を伴う飲食店(6項目)

歌唱に際しては、対人間の距離をできるだけ2m(最低1m)以上とり、マスク又は目や顔を覆う防護具の装着に理解を求める。等

8 社交飲食業(4項目)

従業員はテーブル移動時には手指消毒を行う。特にグラス等を手渡す際は注意する。等