

やまなしグリーンゾーン認証（ワイナリー）申請書

山梨県知事 殿

以下のとおり申請します。

【送付先】

山梨県観光文化部観光振興課
ワイン県・ブランド推進担当
〒400-8501
甲府市丸の内1-6-1山梨県庁別館2階
電話番号：055-223-8876 FAX:055-223-1438

※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。
 は どちらかを選択して塗りつぶしてください。

申請者情報

申請者：

代表者：（役職） （氏名）

申請者／代表者フリガナ：

申請者／代表者生年月日： 年 月 日

申請者住所：〒

業種： 果実酒製造業（ワイナリー）

施設名称：

施設所在地：

担当者： （電話） （メール）

施設ホームページ：

感染症対策の考え方：

グリーンゾーン認証手続き：以下の内容に同意します

グリーン・ゾーン認証を受けるためには、やまなしグリーン・ゾーン認証制度実施要綱により、申請の後に実施調査等を行わせていただきます。
また、入力いただいた個人情報は、グリーン・ゾーン認証申請に係る個人情報の取り扱いについてに記載した目的にのみに利用させていただきます。

オープンデータでの活用：同意します 同意しません

同意いただいた事業者の登録内容（施設の名称や所在地、取り組んでいる感染症対策取組内容）を、感染症対策に積極的に取り組んでいる事業者として、オープンデータとして公開する予定です。なお、個人情報については、公開しません。
幅広く取り組みをお知らせするため、オープンデータとしての利用に同意をお願いします。

県からのお知らせ：受け取ります 不要です

登録いただいたメールアドレスに、最新の感染対策ガイドラインや補助金のお知らせ、アンケートなどを送らせていただく場合があります。

1. 来店者への感染予防

(1) 入店・注文・支払

(入口での消毒)

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よう表示している。

(消毒設備の内容)

ポンプ式アルコール消毒液 その他 ()

(検温の実施)

施設入口において、検温・体調チェックを行っている。

(具体的な方法)

施設に入場する際、非接触型体温計で利用者の体温を計測している。

(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（マスク着用のない場合は2m）の来店者同士の対人距離を確保している。

(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
 その他 ()

(レジ等の遮断)

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している。

(支払)

支払い時の感染症対策を行っている。

(具体的な方法)

キャッシュレス決済の導入
 コイントレイを介した金銭の受け渡し（受付ごとに消毒を実施）
 その他 ()

(利用者の発熱等)

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表示する。

(注意喚起)

以下のような注意喚起を全て行っている。

- 飲食時以外のマスクの着用
- 定期的な手洗い・手指消毒
- 咳エチケットの徹底

(エレベータ)

エレベータあり エレベータなし

エレベータがある場合に乗車人数制限等を行っている。

(主な1基について記載してください。)

乗車定員： 人 乗車制限人数： 人

その他にエレベータがあり、その定員や制限人数については、一覧表等で管理している。

(具体的な方法)

重量センサーの調整による制限 足下誘導シールの使用
 注意喚起の案内表示 その他 ()

(送迎車)

送迎車あり 送迎車なし

乗車人数制限等を行っている。

(主な1台について記載してください。)

乗車定員： 人 乗車制限人数： 人

その他に送迎車があり、その定員や制限人数については、一覧表等で管理している。

(送迎車の遮蔽)

送迎車の運転席と後部座席をアクリル板・透明ビニールカーテン等で遮蔽している。

(2) 店内利用

(密集の防止)

同時に多数の人が集まらないような工夫をしている。

(具体的な方法)

予約制の活用 滞在時間の制限(概ね2時間程度を目安)
 その他()

(注意喚起)

以下のような注意喚起を全て行っている。

- お酌や回し飲みを避ける
- 店内BGMの音量を低減させ、大声での会話を避ける
- 咳エチケットの徹底

(個室での対応)

個室の常時換気を行っている 個室は該当しない

(卓上の共用品)

卓上の共用物(飲み水用のピッチャー等)について対策を行っている。

(具体的な方法)

共有のものは設置せず個別に提供している。 客の入れ替え時に消毒している。
 その他()

(喫煙スペース)

喫煙スペースあり 喫煙スペースなし

喫煙スペースの利用制限を行っている。

(主なものについて記載してください。)

広さ： 利用制限人数：

その他に喫煙スペースがあり、その定員や制限人数については、一覧表等で管理している。

人と人との距離を保つなどにより、3つの密を避けるよう要請している。

(注意喚起)

以下のような注意喚起を全て行っている。

- トイレの蓋がある場合は、蓋を閉めて汚物を流す。
- トイレ使用後は、手洗いや手指消毒を実施する。

(3) 工場見学・試飲

(アプリの利用奨励)

感染リスク早期把握のため、HPや施設内の掲示等で、利用者に対し、国が提供する濃厚接触通知アプリダウンロード用のQRコードやURLを紹介している。

(利用者の連絡先把握)

試飲・工場見学に参加する利用者は事前予約するか、利用者の連絡先(代表者氏名、代表者連絡先、利用人数)を台帳等に記載するなどして、感染発生に備えるとともにいつでも連絡がとれるようにしておく。

(具体的な方法)

(事前予約の場合)従業員が台帳で管理している。
 (当日受付の場合)従業員又は利用者が台帳に記載する。
※利用者自身が記載する場合は、【消毒済】と【使用后】のペン立てを設置する。

(工場見学中の対人距離の確保等)

工場見学に参加する利用者の中で、相互に対人距離が1m以上確保できるよう要請し、工場内の施設・設備等を触らないよう注意喚起を行っている。

(具体的な方法)

注意喚起の案内(表示含む) 足下誘導シールの使用
 その他()

(利用者が複数箇所へ立ち入る場合の消毒)

- 工場見学等で利用者が複数箇所に立ち入る場合には、各出入り口に手指消毒用の消毒液を設置している。

(消毒設備の内容)

- ポンプ式アルコール消毒液 その他 ()

(ガイドの大声防止)

- ガイド付きで工場見学等を実施する場合は、ガイドが大声を出さなくても説明ができるようマイク・レシーバー等を使用している。

(具体的な方法)

- マイク、レシーバー等を常備し、使用後はアルコール消毒液等で消毒している。
 その他 ()

(試飲の際の対人距離等)

- 試飲を行う場合は、1人ずつパーティションなどで遮蔽するか、利用者相互の対人距離を1m以上確保できるようにしている。

(具体的な方法)

- 注意喚起の案内表示
 試飲に用いるカウンター等にパーティションなどを設置し、遮蔽する。
 足下誘導シールの使用

(試飲スペースの常時換気)

- 試飲を行う場所は、常時換気(換気基準は「3.施設・整備の衛生管理の徹底」のとおり)を行っている。

(試飲用ワインボトル接触の防止)

- 試飲に際し、利用者がワインボトルに触れないよう要請している。

(具体的な方法)

- 試飲ワインは従業員が注ぎ、利用者に提供する。
 (サーバーの場合) 各サーバーの横にポンプ式アルコール消毒液を設置する。
 (サーバーの場合) 一人一つ、ボタンを押すための専用道具(棒など)を渡し、試飲終了後に道具を回収する。
 その他 ()

(回し飲みの防止)

- 試飲を行う場合は、利用者同士での回し飲みを避けるよう注意喚起を行っている。

(試飲場所の清拭消毒)

- 試飲に用いるテーブル等は定期的に清拭消毒している。

(具体的な消毒方法)

- 消毒用エタノール 次亜塩素酸ナトリウム 界面活性剤含有の洗浄剤
 その他 ()

(使い捨てカップ等の利用)

- 試飲を行う場合は、使い捨てカップまたは清浄なワイングラスを使用している。

(具体的な方法)

- 使い捨てカップまたはワイングラスは、据え置きにせず、利用者ごとに渡している。
 その他 ()

(試飲用グラスの消毒)

- 試飲にワイングラスを使用する場合は、市販の界面活性剤含有の洗浄剤等を用いて1回ごとに消毒している。

(吐物の適正処理)

- 試飲に参加する利用者及びガイドが吐き出す飲み物がある場合は、使い捨てのカップを利用するか蓋付きの容器に吐き出すこととし、吐物の処理方法を明確にするなど吐物が飛散しないよう容器に工夫をしている。

【試飲等で対面式テーブルを利用する場合】

- 対面式テーブルの利用あり 対面式テーブルの利用なし

(グループ間の対人距離) ※対面式テーブルの利用なしの場合は回答不要

- グループ間の対人距離の確保を行っている。

(具体的な方法)

- グループごとの個室で対応している。
- 同一グループが使用するテーブルとその他のグループが使用するテーブルの間は、相互に対人距離が最低 1m 以上確保できるように配置している。
(最短距離：)
- 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 ()

(グループ内の対人距離) ※対面式テーブルの利用なしの場合は回答不要

- グループ内の対人距離の確保を行っている。

少人数の家族、介助者同席の高齢者・乳幼児・障害者等が対面での着座を希望する場合を除く。

(具体的な方法)

- 真正面での着座配置をせず、座席の間隔を 1m 以上確保できるよう配置している。
(最短距離：)
- テーブル上にパーティション等を設置して遮蔽している。
- その他 ()

【食事提供を行っている場合】

- 食事提供を行っている (飲食業で別途認証済みもしくは申請中の場合を除く)
- 食事提供は行っていない

(大皿料理への対応) ※食事提供を行っていない場合は回答不要

- 大皿での提供において対策を行っている。

(具体的な方法)

- 個別に提供している。 従業員が取り分けている。
- その他 ()

(ビュッフェスタイルへの対応) ※食事提供を行っていない場合は回答不要

- ビュッフェスタイルでの提供において対策を行っている。
- ビュッフェスタイルでの提供はしていない。

(具体的な方法)

- 利用者の取り分け時の対策 (※) を徹底している。
- 小皿に盛って提供している。
- 従業員が取り分けている
- その他 ()

※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。

- 一回の料理取り分けごとに新たな小皿を使用する。
- 飛沫がかからないようにカバーを設置するなど食品・ドリンクを保護する。
- 取り分け時はマスク、使い捨て手袋等を着用する。
- 取り分け用の tong や箸を共有としない。

(卓上の共用品) ※食事提供を行っていない場合は回答不要

- 卓上の共有物 (調味料等) について対策を行っている。

(具体的な方法)

- 共有のものは設置せず個別に提供している。 客の入れ替え時に消毒している。
- その他 ()

2. 従業員の感染症予防

- マスク着用を遵守している。

- 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。

(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を禁止している。

(定期的な手指消毒等)

- 定期的な手指消毒や手洗いを実施している。

(その他の手指消毒等)

以下の場合に手指消毒や手洗いを実施している。

- 就業開始時
- 他者の接触が多い場所・物品に触れた後
- 清掃後
- トイレ使用后

(接客対応)

利用者からの注文の受付や試飲ワインの提供、商品説明にあたっては、利用者の正面に立たないよう注意し、対人距離を確保している。

(休憩スペース)

従業員用の休憩スペースでは以下のような対応を行っている、もしくは従業員用の休憩スペースは該当がない。

- 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る。
- 常時換気(換気基準は「3. 施設・設備の衛生管理の徹底」のとおり)を行う。
- 共用する物品を定期的に消毒する。

(ユニフォーム)

従業員のユニフォームは当該日業務終了後など定期的に洗濯している。

定期的な洗濯の頻度(例:業務終了後に毎回) ()

3. 施設・設備の衛生管理の徹底

ビル管理法(建築物における衛生的環境の確保に関する法律)の対象の施設か。

対象施設である 対象施設ではない

ビル管理法の**対象施設**である場合に、以下のいずれかに該当していること。

- 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。
- 換気設備の清掃、整備等の維持管理を適切に行っている。

ビル管理法の**対象外施設**である場合に、以下のいずれかに該当していること。

- 換気設備により必要換気量(一人あたり毎時30立法メートル)を確保し、換気設備の清掃、整備等の維持管理を適切に行っている。
- 窓の開放による換気を行うため、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。

(★換気の詳細)

★ 認証の必須要件ではありませんが、事業者の自主的な取組としてアピールできる事項です。館内の換気の詳細をわかりやすく図示等している。

- 施設内の人が密集する共用エリアについて、換気の詳細(空気の流れ)をわかりやすく図示している。
- 施設内の人が密集する共用エリアについて、エリア内での一人当たりの必要換気量を確保するため、エリアごとの換気量及び必要換気量上の人数制限を算出し、一覧表等で管理できている。

(ハンドドライヤー等)

ハンドドライヤー、共通のタオルを禁止し、以下のいずれかの対応を行っている。

(具体的な方法)

- ペーパータオルの設置 個人のタオル等の使用
- その他 ()

(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、利用者の入替時など定期的に清拭消毒している。

<ワイナリーで他人と共用し接触が多い部位>

カウンター、テーブル、椅子、メニューブック、ワインサーバー、吐物専用容器、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、ドリンクバー、調味料など

(具体的な消毒方法)

- 消毒用エタノール 次亜塩素酸ナトリウム 界面活性剤含有の洗浄剤
 その他 ()

(更なる感染症対策)

(★更なる感染症対策)

- ★認証の必須要件ではありませんが、事業者の自主的な取組としてアピールできる事項です。
 接触感染、飛沫感染のリスクを低減するため、更なる対策を実施している。

(具体的な方法)

- 利用者の動線が重ならないための案内 自動扉の導入 自動水栓の導入
 その他 ()

(ゴミの回収)

- ゴミを回収する者はマスクや手袋を着用し、作業後、必ず手を洗っている。

(ゴミの処理)

- 食品残さ、鼻水や唾液などが付着した可能性があるゴミ、リネン類、おしぼり等は、ビニール袋に密閉して処理している。

4. チェックリストの作成・公表

- 施設のリスク評価を行った上で、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ている。

(チェックリストの公表)

- チェックリストによる毎日の確認について公表している。

5. 感染者発生に備えた対処方針

(従業員の感染時の対応)

- 従業員の感染が判明した場合、以下の対応を行う。

- 保健所の指示・調査等に誠実かつ積極的に対応・協力して、感染拡大を防止する対策を講じる。
- 必要に応じ感染の可能性がある営業日など感染拡大防止のための情報を公表する。

(利用者の感染時の対応)

- 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、以下の対応を行う。

- 保健所の助言・指示等に誠実かつ積極的に対応・協力して、感染拡大を防止する対策を講じる。
- 必要に応じ感染の可能性がある営業日など感染拡大防止のための情報を公表する。

(従業員の研修)

- 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機会を提供している。

(感染リスクの早期把握のためのその他の取り組み)

(★感染リスクの早期把握)

- ★認証の必須要件ではありませんが、事業者の自主的な取組としてアピールできる事項です。
 従業員に対し、国が提供する濃厚接触通知アプリの利用を促すなど、感染リスクの早期把握に努めている。

(具体的な方法)

- 従業員に対し、国が提供する濃厚接触通知アプリの利用をルール化もしくは奨励している。
 その他 ()