

南魚沼市 飲食店応援

寄ってらっしゃいキャンペーン参加店舗募集のご案内

参加店舗として申込いただきますようご案内申し上げます。

目 的

新型コロナウイルス感染症については 1 年を経てなお終息が見えず、政府においては緊急事態宣言やまん延防止等重点措置、ワクチン接種等の施策が講じられている。

長引くコロナ禍で、ガイドラインに基づき感染対策に取り組みながらも、長期間にわたり深刻な打撃を受けている市内飲食店を応援するため、市民の多くがワクチン接種を終了する 11 月を目途に、現状を打開する一助として、特典サービス提供による飲食店への来店利用を促進することを目的とする。

申込期限

令和 3 年 9 月 30 日（木）17 時まで

申 込 先

六日町商工会、大和商工会、塩沢商工会、（一社）南魚沼市観光協会

実施主体

主催：六日町商工会・塩沢商工会・大和商工会

後援：南魚沼市・（一社）南魚沼市観光協会

申込書類

※店舗ごとに
提出が必要で
す

①参加申込書

②「にいがた安心なお店応援プロジェクト（飲食店における新型コロナウイルス感染症対策認証制度）」の認証した旨の通知書の写し

又は

「南魚沼市飲食店安全・安心宣言」届出書

内 容

キャンペーン期間中に各店舗が取り組む特典サービスを支援し、来店利用を促進する。

(1) キャンペーン
実施期間

令和 3 年 11 月 1 日（月）～12 月 25 日（土）

※実施期間は、感染拡大状況により変更となる場合があります。

(2)特典サービスの
内容

・各店舗で独自の内容を設定できますが、一般的に来店者が特典と感じられる内容とすること。

・特典サービスの提供は毎日でなくても可能ですが、最低でも週 2 日以上は実施すること。※特定の曜日だけ提供の場合は、その旨も記載

※内容によっては、対象とならない場合もあります。

・特典サービス例：ドリンク 1 杯、オリジナルお通し、席料等サービス
生ビール半額 オリジナルグッズプレゼント 割引券贈呈 4 名以上 1 名半額 等

(3)特典サービスへの
支援

市内にある 1 店舗 50,000 円の協力金を交付します。

※振込目安：11 月末 実施期間を変更した場合は変更になります。

(4) 参加資格

※すべてに該当する必要があります。

- ①食品衛生法第 52 条の規定による許可を受けている客席を有する市内にある店舗。
- ②店内で客に飲食を提供している店舗であり、下記に該当しないもの。
 - ・ 飲食スペースを持たない店舗
 - ・ 他の事業に付随して食事を提供する施設で、独立した店舗形態をもたないもの。(ホテル、旅館、ネットカフェ、マンガ喫茶等)
※但し、ホテル、旅館等において、宿泊とは別に昼食及び宴会等を提供する場合は対象とする。
 - ・ スーパーマーケットやコンビニエンスストアのイートインスペース
 - ・ 特定の利用者のみ利用に供する施設(社員食堂、学生食堂、介護サービス事業者の食堂など)
- ③「にいがた安心なお店応援プロジェクト(飲食店における新型コロナウイルス感染症対策認証制度)」の認証、または「南魚沼市飲食店安全・安心宣言」(別紙参照)に取り組んでいること。

★推奨する取り組み

新潟県では、感染症対策に取り組む飲食店を認証する「にいがた安心なお店応援プロジェクト(飲食店における新型コロナウイルス感染症対策認証制度)」を開始しています。感染症対策の取り組みとして認証を取得しましょう。

参加申込手順

- (1) 「にいがた安心なお店応援プロジェクト(飲食店における新型コロナウイルス感染症対策認証制度)」を新潟県に申請し、認証通知書を得る。
または、「南魚沼市飲食店安全・安心宣言」を南魚沼市新型コロナウイルス感染症対策連絡会議に届出する。※参加申込書と同時に提出いただいても構いません。
- (2) 参加申込書に必要書類を添えて、六日町商工会、大和商工会、塩沢商工会、市観光協会(道の駅南魚沼 内/無休)へ申込をする。(持参)
- (3) 事務局で書類確認後、キャンペーン開始の1週間前にポスター等を郵送します。

キャンペーン事務局

六日町商工会 (Tel:772-2590)

「南魚沼市飲食店安全・安心宣言」とは

新型コロナウイルス感染拡大防止と社会経済活動との両立に向け、飲食店における「外食業の事業継続のためのガイドライン」に基づく自主的な感染症対策の推進と機運の醸成を図るため、南魚沼市新型コロナウイルス感染症対策連絡会議（以下「連絡会議」）が、市内飲食店が取り組まれている感染症対策を「南魚沼市飲食店安全・安心宣言」によって「見える化」し、市民・消費者が安心して利用できる環境づくりを推進するものです。



市内の飲食店の皆さまが自主的に感染症対策に取り組む姿勢をPRすることで、市民・消費者の安心感の醸成や外出に向けた雰囲気づくりを目指すものであり、積極的な参加をお願いします。「南魚沼市飲食店安全・安心宣言」店には、後日、ステッカーをお送りするとともにウェブサイトでも公表いたします。

なお、この取り組みは、各店舗による自主的な感染症対策を「見える化」し、市民・消費者の皆さまが安心して店舗を利用できる環境づくりが目的であり、連絡会議によって各店舗が行う感染症対策を認証・保証等する制度ではありません。

連絡会議では、新潟県が実施している感染症対策に取り組む飲食店を認証する「にいがた安心なお店応援プロジェクト（飲食店における新型コロナウイルス感染症対策認証制度）」の認証を推奨しています。認証店（HP公表）は、申請することで「南魚沼市飲食店安全・安心宣言」店とすることができます。

● 「外食業の事業継続のためのガイドライン」及びチェックシート

（一社）日本フードサービス協会、（一社）全国生活衛生同業組合中央会

URL：<http://www.jfnet.or.jp/contents/safety/>



● 「にいがた安心なお店応援プロジェクト（新型コロナウイルス感染防止対策認証制度）」

URL：<https://www.pref.niigata.lg.jp/site/shingata-corona/ninshou.html>

受付は令和3年9月30日まで ※郵送の場合は9月30日消印有効



南魚沼市新型コロナウイルス感染症対策連絡会議

（大和商工会/六日町商工会/塩沢商工会/南魚沼市/（一社）南魚沼市観光協会）

外食業の事業継続のためのガイドラインより抜粋

必ずガイドラインの全文を確認

URL : <http://www.jfnet.or.jp/contents/safety/>

1. お客様の安全（1）入店時

- ・店舗入口には、発熱や咳など異常が認められる場合は店内飲食をお断りさせていただく旨を掲示
- ・店舗入口や手洗い場所には、手指消毒用に消毒用アルコール等を用意
- ・店舗入口及び店内に、食事中以外はマスクの着用をお願いする旨掲示
- ・飛沫感染・接触感染を防止するために十分な間隔をとることが重要であることをお客様に理解してもらい、店内が混み合う場合は入店を制限

1. お客様の安全（2）客席へのご案内

- ・テーブルの間は、飛沫感染予防のためにパーティションで区切るか、できるだけ1 m以上の間隔を空けて座れるように配置を工夫
- ・カウンター席は密着しないように適度なスペースを空けるか、カウンターテーブルに隣席とのアクリル板等を設置するなどし、横並びで座る人に飛沫が飛ばないように配慮
- ・テーブル席は、真正面の配置を避けるか、または区切りのアクリル板等を設けるなど工夫
- ・少人数の家族、介助者が同席する高齢者・乳幼児・障害者等が同席する場合で、上記のパーティション等の対応を行わない場合であっても、他グループとの相席は避ける
- ・グループ間はできるだけ1 m以上の間隔を空け、店舗内のスペースや構造上、物理的に間隔を空けた席の配置が難しい場合は、パーティションの設置や斜めでの着席などを工夫

1. お客様の安全（3）テーブルサービスとカウンターサービス

- ・テーブルサービスで注文を受けるときは、お客様の側面に立ち、可能な範囲で間隔を保つ
- ・お客様が入れ替わる都度、テーブル・カウンター・調味料・冷水ポット等を消毒
- ・カウンターサービスは、可能な範囲で従業員とカウンター席との間隔を保つ
- ・カウンターでは、お客様と従業員の会話を想定し、従業員のマスク着用、仕切りの設置など工夫
- ・料理は大皿盛りを避けて、個々に提供する。鍋料理や盛り合わせ料理などは、従業員等が取り分けるなど工夫
- ・スプーン、箸などの食器の共有、使い回しは避けるよう、掲示などにより注意喚起
- ・個室を使用する場合は、十分な換気を行う

1. お客様の安全（4）会計処理

- ・食券を販売している店舗は、券売機を定期的に消毒
- ・会計処理を行う場合は、できる限り、電子マネー等の非接触型決済を導入し、現金、クレジットカード等の受け渡し時には、コイントレイなどを使用。また、コイントレイは定期的に消毒し、会計の都度手指を消毒するなど工夫
- ・飛沫を防止するために、レジとお客様の間にアクリル板等の仕切りを設置するなど工夫

2. 従業員の安全衛生管理

- ・食品を扱う者の健康管理と衛生管理を徹底
- ・従業員は必ず出勤前に体温を計る
- ・発熱や風邪の症状がみられる場合は、店舗責任者に報告し、勤務の可否等の判断を仰ぐこと
- ・感染した従業員、濃厚接触者と判断された従業員の就業は禁止
- ・店舗では大声を避け、マスクやフェイスガードを適切に着用し、頻繁かつ適切な手洗いを徹底
- ・従業員の控え室等は換気し、室内は定期的に清掃、休憩中もマスクを着用するなど感染防止を工夫

3. 店舗の衛生管理

- ・店内（客席）は適切な換気設備の設置及び換気設備の点検を行い、徹底した換気
- ・店内清掃を徹底し、店舗のドアノブ、券売機等の設備等、多数の人が触れる箇所は定期的にアルコール消毒薬、次亜塩素酸ナトリウムで清拭
- ・卓上には原則として調味料・冷水ポット等を置かないようにする。
- ・ビュッフェやサラダバー及びドリンクバーは、食品等を保護するカバーを設置するか、従業員があらかじめ又はその場で小分けに、トング等は頻繁に消毒・交換するか、または手袋の着用を促す
- ・従業員は、店内の一箇所にお客様が集まらないように留意
- ・トイレは毎日清掃、ドアやレバー等の不特定多数が触れる箇所は定期的にアルコール消毒薬等で清拭
- ・トイレのハンドドライヤー等は使用を中止し、ペーパータオルを置く。また、汚物は蓋をして流すよう、使用者に注意
- ・ユニフォームや衣服はこまめに洗濯
- ・食品残渣、鼻水、唾液などが付いた可能性のあるごみ等の処理は手袋・マスクを着用してビニール袋等に密封して縛り、マスクや手袋を着用して回収
- ・マスクや手袋を脱いだ後は、必ず手を洗っている