

「ウイルス クリーン推進店」 認証要項

第5稿



2020.06.24(水)

ウイルス クリーン推進委員会

【必須項目】

以下の必須項目24項全てを満足する店舗を「ウイルス クリーン推進店」として推薦する。

1	従業員は出勤前に体温測定を行い、37.5℃以上の場合は出勤させない。 また、味覚異常など体調不良の場合も出勤させない。
2	従業員やその家族が2週間以内に感染者と濃厚接触していない。
3	2週間分の従業員の体調、体温の記録を文書または電子的に一括管理して、 店長などの管理者がいつでも見られる状態にしておく。
4	従業員がマスクを着用している。
5	カウンターなどで客と長時間向き合う従業員は、 メガネ・保護メガネ・ゴーグルあるいはフェイスシールドを着用している。
6	従業員は少なくとも30分に一度手指を消毒、または石鹸と流水で手洗いしている。
7	従業員の作業着は毎日洗濯済みのものを着用している。
8	テーブルの間隔が1メートル以上あるか、テーブル間に仕切りがある。 なお、仕切りは着座した状態で頭より上の高さを有する。
9	カウンターの場合、別グループとの席の間隔が1メートル以上あるか、椅子間に仕切りがある。 なお、仕切りは着座した状態で頭より上の高さを有する。
10	テーブルやカウンター、椅子および卓上ベルなどの備品は客が退店するごとに消毒する。
11	テーブル上でメニューを使用する場合は、客が退店後にメニュー（電子メニュー含む）を消毒するか、 使い捨てメニューを使用する。
12	食器、ペーパーナプキン等は客毎に提供し、食器は使用后、十分に洗浄する。 使い捨て食器の場合は注意して廃棄する。
13	調味料は客毎に容器を消毒するか、個包装にする。
14	トングなどは他のグループの客とは共用しない。
15	店舗入り口に、客に対して咳や37.5℃以上の発熱が見られる場合に店内飲食を断る掲示をする。
16	客が入店時に検温し、37.5℃未満のときのみ入店させる。
17	客は入退店時に手指を消毒する。
18	1テーブルには6名以下。7名以上の団体は複数テーブルに別れる。
19	客同士のグラスやお猪口の回し飲みはしないよう掲示する。
20	客に席の移動をさせない。
21	他グループとの相席はしない。
22	少なくとも1時間に1回以上の店内換気を行うか、換気設備を常時使用している。
23	会計はキャッシュレス、あるいは会計後に従業員は手を洗うか消毒を行っている。
24	食券販売の場合は券売機をこまめに消毒する。

【推奨項目】

必須項目のほか以下の項目を満たすと、なお良いものとする。

1	整理券、予約などで客の待機列をなくす。順番待ちをする場合でも1 m以上の間隔をあける。
2	客にマスクを着用して入退店するよう表示する。
3	客が2週間感染者と濃厚接触していないことを確認する。
4	滞在時間の上限は2時間とする。
5	客の連絡先を記録、保管している。
6	客が筆記具を使用する場合は、客毎に筆記具を消毒する。
7	レジと客の間にアクリル板等の仕切りを設置する。
8	トイレに便座がある場合は閉めて流すことを表示する。
9	エアドライヤーは使用しない。
10	コロナ感染による従業員の差別をしない。
11	店内が全面禁煙化されている。(受動喫煙防止のため)