

VC認証の基準

必須項目 24 項目全てを満足する店舗を「ウイルス対策推進店」とします。

必須の対策項目

+ 飲食店側の対策

- 1 従業員には出勤前に体温測定を行ってもらい、体温が 37.5°C 以上の場合は出勤させません。また、味覚異常など体調不良の場合も出勤させません。
- 2 従業員やその家族は、2 週間以内に感染者と濃厚接触していません。
- 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ることが出来る状態にしています。
- 4 従業員はマスクを着用しています。
- 5 カウンターなどでお客様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ます。
- 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ます。
- 7 従業員の作業着は毎日洗濯済みのものを着用しています。
- 8 店舗内のテーブルの間隔が 1 メートル以上あるかテーブル間に仕切りがあります。なお、仕切りは着座した状態で頭より上の高さがあるものを使用しています。
- 9 カウンターの場合、別グループのお客様との席の間隔が 1 メートル以上開いています。または椅子間に仕切りがあります。なお、仕切りは着座した状態で頭より上の高さがあるものを使用しています。
- 10 店内の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、お客様がお帰りになられるたびに消毒しています。
- 11 テーブル上でメニューを使用する場合、お客様がお帰りになられた後にメニュー（電子メニュー含む）を消毒します。または、使い捨てメニューを使用しています。
- 12 食器、ペーパーナプキン等はお客様ごとに提供します。食器は使用后、十分に洗浄しています。使い捨て食器の場合は注意して廃棄します。
- 13 調味料はお客様がお帰りになられるたびに容器を消毒しています。または個包装にして提供しています。
- 14 トングなどは他のグループのお客様とは共用していません。



VC認証の基準

必須項目 24 項目全てを満足する店舗を「ウイルス対策推進店」とします。

必須の対策項目

+ お店をご利用される方への対策

- 15 お客様に対して、咳や 37.5°C以上の発熱が見られる場合の店内での飲食はお断りする事を、店舗入り口に掲示しています。
- 16 お客様が入店時に検温を行い、37.5°C未満の場合のみ入店していただきます。
- 17 お客様には、お店に入る時とお店を出られる時に、手指の消毒をしていただきます。
- 18 お客様には1テーブル6名以下の人数でご利用いただきます。7名以上の団体でお越しのお客様には複数テーブルに別れてご着座いただきます。
- 19 お客様同士でのグラスやお猪口の回し飲みはしないよう、店内に掲示しています。
- 20 お客様が一度ご着座いただいた後、席の移動することを禁止しています。
- 21 お客様が他グループとの相席することを禁止しています。
- 22 店内では、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ます。
- 23 会計の際はキャッシュレス決済をご利用いただくか、あるいは会計後に従業員は手洗いまたは消毒を行っています。
- 24 食券を販売の場合は、券売機をこまめに消毒しています。



VC認証の基準

必須項目のほか、以下の項目を満たすことを推奨します。

推奨の対策項目

- 1 整理券、予約などを用いることでお客様の待機列ができないようにします。順番待ちをする場合でも1m以上の間隔をあけていただきます。
- 2 お客様には、ご入店の際またお店から出られる際にマスクを着用していただくよう表示します。
- 3 お客様には、ここ2週間のうちで感染者と濃厚接触していないことを確認させていただきます。
- 4 店内のお客様の滞在時間の上限は2時間とします。
- 5 ご来店されたお客様の連絡先を記録、保管しています。
- 6 お客様が店内の筆記具を使用された場合は、お客様ごとにご利用後に消毒いたします。
- 7 レジとお客様の間にアクリル板等の仕切りを設置します。
- 8 トイレに便座がある場合は、閉めて流すことを表示します。
- 9 エアドライヤーは使用しません。
- 10 コロナ感染による従業員の差別をしません。
- 11 店内は全面禁煙化されています。(受動喫煙防止のため)

