

## 当店における新型コロナウイルス感染症への安全対策について

外食業の事業継続のためのガイドラインに基づき、当店では以下の取り組みを行っております。

### 1. お客様の安全

- ・ 店舗入り口や手洗い場にはアルコール消毒液を複数設置する。
- ・ 店舗入り口に非接触型検温装置の設置
- ・ 店内に複数の CO2 測定器を設置し、適宜換気を行う。
- ・ 入店時、及び店内では食事中以外はマスクの着用をお願いする。
- ・ グループ間の社会的距離確保およびそれに伴う入店制限を行う。
- ・ 他グループとの相席は避ける。
- ・ サービス時お客様の側面に立ち、適切な範囲で間隔を保つ。
- ・ お客様が入れ替わる都度、座席や用具の消毒を行う。
- ・ 飛沫感染を防止するためにレジとお客様の間に透明の仕切りを設置する。
- ・ お会計には非接触型決済を導入し、現金、カード等の受け渡しはトレイを使用し定期的に消毒を行う。

### 2. 店舗の安全衛生管理

- ・ 店内は定期的に適切な換気を行い、空気清浄機を設置する。
- ・ 多数の人が触れる場所は定期的にアルコール消毒を行う。
- ・ トイレは毎日清掃する。また、不特定多数が触れる場所は定期的に消毒し、ハンドドライヤーは使用を中止する。

### 3. 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する。
- ・ 出勤前に体温を測り、発熱や風邪の症状がある場合は責任者に判断を仰ぐ。
- ・ 店舗ではマスクやフェイスガードを適切に使用し、頻繁かつ適切な手洗い、消毒を徹底する。

この他にも当店は「島根県新型コロナ対策認証店」認証制度において、認証を取得しております。

※本文は令和4年3月23日作成したもので、適宜更新致します。