

## 枕流亭における新型コロナウイルス感染防止ガイドライン

本ガイドラインは（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が定めた、「外食業の事業継続のためのガイドラインを」をもとに、当店の特性に合わせて定めたものである。

- 食品の安全と衛生管理
- 店舗・施設等の清掃と消毒
- 従業員の健康チェックと個人の健康・衛生管理の徹底
- 社会的距離の設定と確保への工夫

### 1) お客様の安全

- 店舗入り口に、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する事がある旨を掲示する。また、店舗入口や手洗い場所には手指消毒用に消毒液（消毒用アルコール等）を用意する
- 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する
- 飛沫感染等を防止するために十分な間隔を取ることをお客様に理解していただき、店内が混みあう場合は入店を制限する

### 2) 客席へのご案内

- テーブル席・お座敷の相席はしない、カウンター席は1 m以上の間隔を空ける
- グループ間の安全を確保するため、大きな声での会話は控えめにしてもらうよう掲示

### 3) テーブルサービスとカウンターサービス

- テーブルにて注文を受けるとき、お客様の側面に位置し可能な範囲で感覚を保つ
- お客様が入れ替わる都度、テーブル・カウンターを消毒する
- カウンターは可能な範囲で従業員とカウンター席の間隔を保つ
- カウンターでお客様と接する際は正面に立たないようにする
- 料理は希望により大皿ではなく個別に提供する
- お客様同士のお酌、グラスやお猪口の飲みまわしは避けてもらうよう注意喚起する
- 個室の十分な換気

### 4) 会計処理

- 会計処理に当たる場合は、非接触型決済の導入（済）現金・クレジットカードの受け渡しが発生する場合は、手渡しではなこイントレイを使用する。またこイントレイは定期的に消毒し、会計の都度手指も消毒する。

#### 5) テイクアウトサービス

- お客様の店内滞留時間を短くするために、電話や注文フォームを活用し事前注文を受け付ける
- 食中毒等防止のため口頭もしくは注意書き・ラベルなどを添えて注意を促す

#### 6) 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
- 従業員の健康管理において最も重要なことは、各自が店舗に新型コロナウイルスを持ち込まない事である。
- 従業員は必ず出勤時に体温を計り記録する。もし発熱・咳等の症状がみられる場合、店舗責任者の判断で退勤させる
- 感染した従業員、濃厚接触者と判断された従業員が発生した場合、店舗は臨時休業とする。
- 店舗では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する
- 従業員やその家族が過度な心配や恐怖心を抱かないよう、また風評被害や誤解などを受けないよう事業者は現状を的確に従業員へ伝える

#### 7) 店舗の衛生管理

- 店内（客席）は換気設備の点検を行い徹底した換気を行う。（窓・ドアなどの定期的な開放、常時換気扇の使用など）
- 店内清掃を徹底し、店舗のドアノブなど、多人数が触れる箇所は定期的にアルコール消毒液・次亜塩素酸ナトリウム溶液で清拭する。また、テーブル、イス、メニューブック、卓上ベルなどはお客様が入れ替わる都度、アルコール消毒液・次亜塩素酸ナトリウム溶液で清拭する。
- 卓上には調味料・ポットなどを置かないようにする。使用した都度、アルコール消毒液・次亜塩素酸ナトリウム溶液で清拭する。
- 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する
- トイレは毎日清掃し、ドアやレバーなどの不特定多数が触れる箇所は定期的にアルコール消毒液・次亜塩素酸ナトリウム溶液で清拭する。
- トイレの汚物は蓋をして流すよう、使用者に注意を促す
- 厨房の調理設備・器具は適切な洗剤を使い常に生活な状態を保つ。
- 従来から取り組んでいる一般的な衛生管理を徹底する
- 感染防止対策に必要な物資（消毒液・不織布マスク・手袋・ペーパータオル・及びそれらの使い捨て用品を廃棄する容器などのリストを作成し十分な量を確保する。
- ユニフォームや衣服はこまめに洗濯する
- 食品残渣、鼻水、唾液などが付いた可能性のあるごみなどの処理は手袋・マスクを着用してビニール袋などに密封して縛り回収する。マスク・手袋を脱いだ後は必ず手を洗う。