飲食店

新型コロナウイルス感染症対策実施宣言

私たちはお客様に安全に安心してお過ごしいただくために、☑の取組を実施します。

飲食店名 かつおふれあいセンター黒潮一番館

1 お客様の安全

① 入店時

☑ 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きます。
☑ 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）を用意します。
☑ 食事中以外はマスクの着用をお願いします。
☑ 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ご理解いただき、店内が混み合う場合は入店を制限します。
☑ 店内飲食やテイクアウトで順番待ちをする場合は、各人ができるだけ2m（最低1m）以上の間隔を空けるように誘導します。
☑ 順番待ちが店外に及ぶ場合は、従業員が間隔を保つように誘導するか、または整理券の発行等により行列を作らない方法を工夫します。

② 客席へのご案内

☑ テーブルは、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2m（最低1m）以上の間隔を空けて横並びで座れるように配置を工夫します。
□ 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ます。
☑ 真正面の配置を避けるか、またはテーブル上に区切りのパーティション（アクリル板等）を設けるなど工夫します。
☑ 少人数の家族、介助者が同席する高齢者・乳幼児・障がい者等対面を希望する場合は可能としますが、他グループとの相席は避けます。
☑ グループ間の安全を確保するために、他のグループとはできるだけ2m（最低1m）以上の間隔を空け、会話は控えめにするよう要請します。

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ちます。
☑ お客様が入れ替わるごとにテーブル・カウンターを消毒します。
☑ 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ちます。
☑ カウンターで注文を受けるときはお客様の正面に立たないように注意します。
☑ カウンターでは、お客様と従業員の会話の程度に応じ、従業員のマスク着用のほか、仕切りの設置など工夫します。
☑ 大皿は避けて、料理は個々に提供する、または従業員等が取り分けるなど工夫します。
☑ お客様同士のお酌、グラスやお猪口の回し飲みは避けるよう、注意喚起します。
□ 個室を使用する場合は、十分な換気を行います。

④ 会計処理

□ 券売機は頻繁に消毒します。
□ 電子マネー等の非接触型決裁を導入します。
☑ 現金、クレジットカード等の受け渡しが発生する場合には、手渡しで受け取らず、コイントレイなどを使用します。
☑ コイントレイは定期的に消毒し、会計の都度手指を消毒します。
☑ 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します。

⑤ テイクアウトサービス

☑ お客様の店内滞在時間を短くするために、事前予約注文を受け付けるなどの仕組みを導入します。
□ テイクアウト客と店内飲食客の動線を区別し、接触を避けます。
□ 食中毒等の防止のため、料理は早めに消費するよう、お客様に注意を促します。

飲食店

⑥ デリバリーサービス

□ デリバリー担当の配達員と来店客が接触しないように、デリバリー専用カウンターを設け、両者の動線が重ならにように工夫します。
□ 料理の受け渡しは必ず手指を消毒してから行います。
□ 代金が支払済みで、注文者が希望する場合は、注文者が指定した所に料理を置くなど非接触の受け渡しを行います。
□ 配達員は店舗従業員と同様の健康管理、手洗い等の衛生管理を実践し、マスクを着用します。
□ 配達する料理の容器は、配達員が直に触れないよう袋等に入れ、配達に使用する運搬ボックス等は使用の都度消毒します。
□ 食中毒等の防止のため、料理は早めに消費するよう、お客様に注意を促します。

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する。
□ 従業員は必ず出勤前に体温を計ります。
□ 発熱や風邪の症状がみられる場合は、店舗責任者にその旨を報告し、勤務の可否等の判断を仰ぎます。
☑ 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します。
□ 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に伝えます。
□ 従業員のロッカールームや控室は換気し、空調設備は定期的に清掃します。

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、徹底した換気を行います。(窓・ドア等の定期的な開放、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、券売機、セルフドリンクコーナー等の設備等、多数の人が触れる箇所は定期的にアルコール消毒液、次亜塩素酸ナトリウムで消毒します。
☑ テーブル、椅子、メニューブック、タッチパネル、卓上ベル等はお客様の入れ替えわる都度、アルコール消毒薬、次亜塩素酸ナトリウムで消毒、または台所用洗剤(界面活性剤)で拭きます。
□ 卓上には原則として調味料・冷水ポット等を置く場合は、お客様が入れ替わる都度、アルコール消毒薬、次亜塩素酸ナトリウム、台所用洗剤(界面活性剤)で消毒や用具の交換を行います。
□ ビュッフェやサラダバー及びドリンクバーは、お客様の飛沫がかからないように食品・ドリンクを保護します。
□ トング等は頻繁に消毒もしくは交換するか、または手袋の着用を要請します。
☑ トイレは毎日清掃し、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、次亜塩素酸ナトリウムで消毒します。
□ トイレのハンドドライヤーの使用を中止し、ペーパータオルを設置します。
☑ トイレの汚物は蓋をして流すよう使用者に注意を促します。
☑ 厨房の調理設備・器具を台所洗剤(界面活性剤)で拭き、作業前後の手洗いなど、従来から取り組んでいる一般的な衛生管理を徹底します。
□ 感染防止対策に必要な物資(消毒剤、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等)の一覧表(リスト)を作成し、十分な量を準備しておくか、または緊急時にすぐに入手できるようあらかじめ手配します。
☑ ユニフォームや衣服はこまめに洗濯します。
□ 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し、マスクや手袋を脱いだ後は、必ず手を洗います。