

新型コロナウイルス感染症対策のガイドライン

新型コロナウイルス感染症が収束するまでの間、本ガイドラインを活用し、新型コロナウイルス感染症の感染拡大予防に向けた取り組みを推進して参ります。

本格的再開に向けて

- ・赤坂しょう山では食品衛生法を遵守して食品の安全で衛生的な取り扱いを徹底致します。
- ・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

お客様の安全

1) 入店時

- ・店舗入り口には、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く旨を掲示する。また、店舗入り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。
- ・店舗入り口及び店内に、食事中以外はマスクの着用をお願いする旨を掲示する。
- ・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理解してもらい、店内が混み合う場合は入店を制限する。

2) 退店時

- ・他のお客様と密接にならない様に、1組ずつお帰りのご案内を行う。

3) テーブルサービスとカウンターサービス

- ・テーブルは、飛沫感染予防のために、できるだけ2m（最低1m）以上の間隔を空けて座れるように配置を工夫し、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る。
- ・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つ。
- ・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つ。
- ・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する。
- ・大皿は避けて、料理は個々に提供する・従業員等が取り分けるなど工夫する。
- ・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、業態に応じ、掲示等により注意喚起する。
- ・個室を使用する場合は、各部屋の窓や店内の窓は全て換気の為に開ける。
- ・大広間の利用人数は定員制とし、最大6名様とする。

4) お土産品【ちりめん山椒】

- ・食中毒等の防止のため、早めに消費するよう、口頭もしくは注意書きを添えてお客様に注意を促す（特に気温の高い時期）

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ことである。
- ・従業員は1日3回（出勤時・ミーティング前・退勤時）必ず体温を計る。出勤前に発熱や風邪の症状がみられる場合は、責任者にその旨を報告し欠勤してもらう。
- ・感染した従業員、濃厚接触者と判断された従業員の就業は禁止する。
- ・店舗ではマスクや手袋を適切に着用し、頻繁かつ適切な手洗い消毒を徹底する。
- ・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に伝える(従業員へのリスク・コミュニケーション)。
- ・従業員のロッカールームや控え室は換気し、空調設備は定期的に清掃する。

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、徹底した換気を行う（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、多数の人が触れる箇所は定期的にアルコール消毒を行う。また、テーブル、イス、メニューブック、卓上ベル等はお客様の入れ替わる都度、アルコール消毒薬、台所用洗剤（界面活性剤）で清拭する。
- ・従業員は、店内の一箇所に集まらないようにする。
- ・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で清拭する。
- ・厨房の調理設備・器具を台所用洗剤（界面活性剤）で清拭し、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する。
- ・ユニフォームや衣類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する。マスクや手袋を脱いだ後は、必ず手を洗う。

以上、新型コロナウイルス対策を徹底し営業を再開いたします。