

お客様各位

新型コロナウイルス対策のガイドラインについて

当店では、お客様に安心して飲食していただくため、ガイドラインに基づき以下の事項を実施しております。

- ① お客様の安全
- ② 従業員の安全衛生管理
- ③ 店舗の衛生管理

以上の各項目詳細につきましては裏面をご覧ください。

スタッフ一同、安心・快適に過ごして頂くために努力させていただきます。

(株) H&N

新型コロナウイルス感染症対策のガイドライン

① お客様の安全

1) 入店時

- ・店舗入口に手指消毒用に消毒液を用意する。

2) 客席へのご案内

- ・飛沫感染予防のために密着しないように他グループと適度なスペースを空ける。
- ・他グループとの相席はしない。
- ・お客様全員の検温を実施。
- ・各テーブルにアルコール消毒液の設置

3) 接客サービス

- ・お客様が入れ替わる都度、テーブル・カウンター・椅子・メニュー・カトラリー・卓上ベル等の消毒を行う。
- ・全従業員のマスク着用
- ・定期的な換気の実施
- ・おしぼりの手渡しの自粛（袋のままお渡しします）

4) 会計処理

- ・会計処理時はキャッシュトレイを使用

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

（全従業員の検温、ならびに体調管理チェックシートを使用した健康チェック）

- ・全従業員は必ず出勤前に体温を計る。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ぐ。
- ・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。
- ・店舗では全従業員はマスクを着用
- ・店舗では営業時間に関わらず頻繁かつ適切な手洗いを徹底する。

③ 店舗の衛生管理

- ・定期的な換気を行う
- ・店内清掃を徹底し、店舗のドアノブ等、多数の人が触れる場所は定期的にアルコール消毒薬で清拭する。
- ・テーブル・カウンター・椅子・メニュー・カトラリー・卓上ベル等はおお客様が入れ替わる都度アルコール消毒薬で清拭する。
- ・トイレは定期的に清掃し、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で清拭する。
- ・トイレのハンドドライヤーは使用を中止し、ペーパータオルを設置する。
- ・厨房の調理設備・器具を台所洗剤で洗い、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。
- ・ユニフォームや衣服はこまめに洗濯する。