

# 私たちの衛生管理の取り組み

私たちは東京都飲食店ガイドラインを遵守するため下記の施策を実施致しております。

## ①社員の衛生管理

- ・マスクを着用させていただきます。
- ・グローブを着用させていただきます。
- ・手指の洗浄、アルコール消毒、うがいを徹底いたします。
- ・出勤前に検温を行い(その数値も管理)、37.5 度以上の場合は出勤させません。

## ②お客様間の距離を保つ

- ・十分な席間が取れるよう座席数を減らして営業致します。
- ・距離を保つことが難しい場合には、アクリルシート(板)を使用しております。

## ③換気の徹底

- ・30 分に 1 度、5 分間入口扉を開放して、店内の十分な換気を行います。
- ・強力な排気ダクトを使い、店内の空気を常に入れ換えております。

## ④衛生管理の徹底

- ・お客様が使用した後の客席はアルコール消毒致します。
- ・複数のお客様やスタッフが触るドアノブ等は 1 時間に 1 回消毒致します。

## ⑤お客様へご協力をお願い

- ・入退店時は検温、手指のアルコール消毒にご協力をお願い致します。
- ・大声での会話はお控えください。
- ・ご予約でないお客様には保健所指導によりお名前と連絡先をお伺いしております。