

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 寿し一貫 四万十店

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済を導入します。
- 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。