2021年3月1日　改定

お客様を迎えるにあたって、感染予防への取り組み

三密を中心に感染症対策のガイドライン（指針）を設けております。お客様へ『弊社が利用する施設は一定の感染症対策をしています』をお客様に安心してご利用いただける対策になります。
　以下を基本として取り組んでおります。

【基本】

①全スタッフは、出社時に前室で下記を行ってから館内へ入ります。
　〇検温(37.5℃未満であること)
　〇体調不良でないか（自己申告・ﾁｪｯｸ記入）
　〇手洗い（石鹸を使用して 30 秒)、うがいの実施
　〇マスク着用
②マニュアル上の衛生行動とは別に、14 時～15 時の間に①を再度行います。
③アルコール消毒は入込前（目安 11 時）に行うます。（日中複数回励行）
　※アルコール消毒設置は各配膳室・休憩所に設置します。

【入込時】

①マスク着用
②手袋着用（レストラン全スタッフ、売店スタッフ試食提供担当）
　〇売店スタッフの金銭授受はトレー（カルトン）を使用します、　※フロント精算時も同様です。
③お客様へアルコールの奨励（サービススタッフ、駐車場スタッフがお声掛けをします）

■レストラン対策・・・三密対策

①密接対策・・・〇客席スタッフはマスク着用（鉄板シェフは専用透明マスク）にて接客いたします。
　〇料理説明はお客様から離れた場所でマイクにて簡潔に一斉説明します。
　〇その他案内や飲料説明はポップ等掲示物にてご案内いたします。
　〇一部食べ放題等は、お客様へ手袋を渡し素手でトング等触らなくても良いようにご案内。
　　またスタッフによるお手伝いも行うこともあります。
　〇食べ放題料理で、お席へお持ちする＝密対策＝サービスとして販売する料理も一部あります。

②密集対策・・・〇客席誘導時は固まらないよう注意をよびかけ間隔を空けて誘導いたします。
　　はぐれないよう誘導目印（誘導棒等）をかかげます。
　　※客席入口にてアルコール消毒のご協力を促します。
　〇グループごとのテーブル利用（相席避けるため）
　〇隣接するテーブルにはパーテーションの設置。
　〇着席は横並びまたは互い違いにご案内します。
　〇他グループとの間隔（一定距離）を空け、都合上難しい場合は、
　　①間隔を空ける、②背中合わせになる　③パーティションで仕切る
　　よういずれかのご案内になります。
　〇GoTo イートの感染症対策に基づいた対策を施しています。

客席対策例

③密閉対策・・・〇各部屋とも換気を常に行います（換気扇常時オン）
　〇入込後翌日準備前（15 時頃）に全館換気を行います。

以外の注意点
〇添乗務員室も密を避けた感染症対策を施しています。
〇営業・フロント：　時間差予約受けを実施しております。
〇トイレや階段手摺など共有部分のアルコール清掃の強化。
※従来の食中毒対策および体調管理も怠らないように取り組みます。

食中毒対策でも実施していますが　もちこまない・もちださない・ひろげない　を心掛けて
感染予防の取り組みへのご理解とご協力をお願いいたします。皆様のお越しを心よりお待ちしております。

株式会社レスト関ケ原／Sekigahara 花伊吹・近江牛一頭買い専門店鉄板ダイニング天満
引用：岐阜県感染症対策法、西濃衛生保健所感染症対策法