

「新型コロナウイルス感染防止対策について」

※宴会場・会議室に関して

- ・受付に飛散防止仕切り版、消毒液の設置
- ・空気清浄機内のウイルス抑制フィルターの設置
- ・お客様にマスク着用をお願い
- ・ソーシャルディスタンスに配慮したテーブル配置、レイアウト、収容人数の提案推奨
- ・マイク、テーブル、椅子、ドアノブ等の消毒の徹底
- ・定期的な換気徹底
- ・喫煙所の密集回避の案内

※料飲に関して

- ・サービススタッフのマスク、手袋の着用
- ・トング、取り箸を頻繁に交換
- ・グラス、料理の手渡しを廃止し、トレイによる受け渡しの推奨
- ・個々盛料理の推奨
- ・カバー、ラップ等でウイルスの料理付着防止
- ・料理形式によりお客様に手袋着用をお願い

※調理場等に関して

- ・調理従事者、納入業者に対しての健康状態を確認し、「手洗い・うがい」の実施「マスク・ゴム手袋」の着用の徹底
- ・作業設備、食材、器具、機材の次亜塩素酸ナトリウムによる洗浄の徹底
- ・食材の保管時の適正温度管理（冷蔵5℃以下、冷凍-20℃以下）
- ・食材調理の適正温度管理（食肉の中心温度状態や加熱冷却温度の管理）

※従業員に関して

- ・始業時の健康状態の確認
- ・入社時の「手洗い、うがい、消毒」の徹底
- ・ユニホームのこまめなクリーニング
- ・体調不良者に対しては自宅待機の指示をし、感染が疑われる場合は関係機関へ報告し、指示に従う。