

令和2年6月6日

各位

新型コロナウイルス感染症対策の基本対処方針に基づく外食業の事業継続の為のガイドライン

(一般社団法人日本フードサービス協会発行)に基づく

イマールゴ感染症対策のガイドライン

当店は、新型コロナウイルスによる緊急事態宣言によりライブハウスを中止していたが、本ガイドラインに基づき営業を再開する事に致しました。皆様には大変ご迷惑をお掛けする事となりますが、ご協力をお願い申し上げます。

1 本格的事業再開に向けて

従来的一般衛生管理の遵守に加えて、社会的距離の確保への留意、及び物理的接触の削減のための創意工夫をおこないます。

- ・食品衛生法を遵守して食品の安全で衛生的な取扱を徹底します
- ・営業時間の変更をおこないます
11時から17時のみの営業とし、ライブ開催日のみ夜の営業をおこないます。
定休日を日曜日とします
- ・店舗の清掃と消毒
毎朝清掃を行っています。さらに机、椅子の消毒作業も徹底しています。
ライブ時はマイクの消毒も行う
- ・従業員の健康チェックと個人の健康・衛生管理の徹底
出勤時体温を全従業員に義務づけし、体温チェックをおこない、場合によっては当法人より看護師に問診を行うことで体調管理を行っています
- ・社会的距離の設定と確保の工夫
席数を減らし、3密を避けることをしています
→そのため、最大来店可能人数を10人としました。10人を超える場合は入店不可
(ライブ時にご注意ください)

2 お客様の安全

1) 入店時

- ・店舗入口には、発熱やせき等がある場合の入店のお断りの注意喚起を掲示します。
- ・店舗入口には、消毒薬の設置を行います
- ・飛沫感染・接触感染を防止するため十分な距離の確保を行います(最大10人までの入店とする)
- ・順番まちが店外に及ぶ場合整理券の発行を行います

2) 客席へのご案内

- ・テーブルは横並びで座れるように工夫を行います
- ・他の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間隔を開け、会話はできるだけ控えめに演奏を聞いていただくように勧めます

3) テーブルサービスとカウンターサービス

- ・テーブルで注文を受けるときには、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都度、テーブル・カウンターの消毒を行います
- ・カウンターで注文を受ける場合は、お客様の正面に立たないようにします
- ・従業員にはマスクの着用を徹底します
- ・大皿は避けて、料理はここに提供します
- ・十分な換気を行います

4) 会計処理

- ・会計処理には、非接触型決済（電子マネー等）を導入しております
- ・現金、クレジットカード等の受け渡しが発生した場合は、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を行います
- ・飛沫感染を防止するため、レジとお客様の間にはビニールの仕切りを設置するなど工夫します

5) お弁当について

- ・食中毒予防の防止のため、料理は早めに消費するように注意を口頭にて促しを行います
- ・配達の場合は、店舗同様の健康管理、手洗い等の衛生管理の徹底を行い、マスクの着用をします

3 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の徹底を行います
- ・従業員の健康管理において最も重要なことは、各自が店舗に新型コロナウイルスを持ち込まないことです
- ・従業員は出勤前に必ず体温を測ります
- ・発熱や風邪の症状が見られる場合は、店舗責任者に報告をし、必要に応じて看護師に連絡を行います

4 店舗の衛生管理

- ・店内は徹底した換気を行います
- ・店内清掃を徹底し、多数の人が触れる箇所には定期的な消毒を行います
- ・従業員は店内の一か所にお客様が集まらないように留意します
- ・トイレは毎日清掃を行います
- ・感染防止に必要な物資（消毒剤、マスク、手袋、ペーパータオル等）の一覧表を作成し、十分な量を準備します
- ・制服は毎日洗濯を行います（夏場は、ベストの着用はやめ、Tシャツにて勤務します）