

## 古我邸レストラン「新型コロナウイルス感染拡大防止ガイドライン」

このガイドラインは、一般社団法人日本フードサービス協会と一般社団法人全国生活衛生同業組合中央会が定めた「外食業の事業継続のためのガイドライン」を基に策定しております。

レストランにご来館されるお客様及び従業員を新型コロナウイルス感染のリスクから守ることを目的としております。

<参考>一般社団法人日本フードサービス協会、一般社団法人全国生活衛生同業組合中央会「外食業の事業継続のためのガイドライン」

[http://www.jfnet.or.jp/contents/\\_files/safety/FSguideline\\_20514.pdf](http://www.jfnet.or.jp/contents/_files/safety/FSguideline_20514.pdf)

また、今後の各地域の感染状況を踏まえて、本ガイドラインは随時見直していくこととしております。

## 記

「レストランをご利用のお客様へ」

- ・ 新型コロナウイルス感染症陽性とされた方との濃厚接触がある場合、同居家族や身近な知人に感染が疑われる方がいる場合、過去14日以内に政府から入国制限、入国後の観察期間を必要とされている国、地域等への渡航並びに当該在住者との濃厚接触がある場合、来館をご遠慮いただきますよう、お願い申し上げます。
- ・ 来館時にはご自身で事前に検温を行っていただき、発熱が確認された場合、また体調の優れないお客様は、来館をご遠慮いただきますようお願い申し上げます。
- ・ 入口での密を避ける為、予約時間に合わせてご来館をお願い申し上げます。
- ・ 来館時、入口にてアルコール消毒をお願いいたします。
- ・ 食事中以外はマスクの着用をお願い申し上げます。
- ・ 会計は入口の混雑を緩和させる為、お席での会計としております。
- ・ お客様からスタッフへのお写真撮影のご依頼に関しましては、お断りしております。
- ・ 『マスク飲食』を推奨しております。  
神奈川県 感染防止対策 MASK  
→ [https://www.pref.kanagawa.jp/documents/69206/masuku\\_inshoku.pdf](https://www.pref.kanagawa.jp/documents/69206/masuku_inshoku.pdf)
- ・ 「コロナ感染者通知サービス」を導入しております。当館利用者の中で新型コロナウイルス感染者が判明した場合、同日に来館されていたお客様に対し、登録いただいた連絡

先に通知いたします。

1.QRコードを読み取り

2.メールアドレス・電話番号・来店日の登録

個人を特定するものではございませんが、一定期間経過後削除し適正に管理いたします。

#### 「清掃・消毒・換気」

- ・ 館内入口および化粧室にアルコール消毒液を設置しています。
- ・ テーブル・イス・ドアノブ・メニューブック等、不特定多数の方が触れる可能性のある箇所については、頻繁に清拭消毒を実施いたします。
- ・ 窓を開放し常時換気を行っております。
- ・ レストランのドアは常時開放いたします。

#### 「レイアウト」

- ・ テーブル・席の間隔は飛沫感染を防ぐ為、十分な間隔を空けております（最低1m）。  
予約状況によっては、7名様以上のご予約をお断りさせていただく場合がございます。
- ・ ご希望に応じ、横並びおよび斜め向かいの席にご変更させていただきます。

#### 「従業員の取組み」

- ・ 新型インフルエンザ等対策特別措置法に基づく感染拡大防止策を徹底いたします。
- ・ 従業員及び関連スタッフに対し、基本的な感染症対策「感染源を絶つこと」「感染経路を絶つこと」「抵抗力を高めること」について、徹底いたします。
- ・ 従業員及び関連スタッフは、始業前及び実務開始前の検温、体調確認を徹底し、体調不良者については、他者と接することの無いよう配慮し、自宅で静養させる等の措置をとります。
- ・ 従業員及び関連スタッフは、始業前及び実務開始前に手洗い又は手指消毒を徹底しております。
- ・ 従業員及び関連スタッフについてもマスクを着用させていただきます。状況に応じて手袋の着用も行います。
- ・ 調理スタッフは、手袋・マスク着用は必須とし、こまめに手袋の交換をしております。

以上

株式会社 b.note

代表取締役 新井達夫