

サンタガリシア別館 水の都 結 -YUI-

新型コロナウイルス感染症感染拡大予防ガイドライン

1、本ガイドラインのポイント

お客様が施設に到着し、お帰りになるまでの間のお客様導線や従業員の導線を考慮します。接触感染と飛沫感染のリスクの洗い出しを行い、その上で感染リスクを低減させる為の具体的な感染予防対策について示します。

2、感染防止に向けた具体的な取り組み

施設内は多数のお客様が一定の時間滞在されます。集団感染のリスクが高いと考えられる3つの密（密閉・密集・密接）を回避し、新型コロナウイルス感染症の主な感染経路である接触感染と飛沫感染のそれぞれについて、お客様と従業員の導線や接触場所を洗い出し、リスクに対応した取り組みを行います。

○感染リスクの洗い出し

- 1) 接触リスク ・複数の者が手指などで高頻度に接触する物
テーブル、椅子、各種ドア、エレベーターのボタンなど
- 2) 飛沫リスク ・お客様同士、或いはお客様と従業員の至近距離での会話

3、具体的な取り組み

① 予約・入店時

- ・ 事前に代表者（喪主幹事）に、当日ご参加頂くお客様に健康に関するアンケートに
- ・ お答え頂き、体調不良の方は入店をお断りする旨を了承して頂きます。
- ・ 店舗入口にも発熱や咳、息苦しさ、体のだるさ、味覚や嗅覚の異常など新型コロナウイルスに感染が疑われるような方、体調がすぐれない方などは店内でのご飲食をお断りさせて頂く旨を掲示します。
- ・ 入店時に非接触型体温計で体温測定を行います。
- ・ 新型コロナ感染拡大防止アンケートに記入頂き、異常がない事を確認させて頂きます。また、入口に消毒液（除菌用アルコール）を用意し、スタッフが消毒液を手に噴霧します。
- ・ 店舗入口及び店内に、食事中以外はマスクの着用をお願いする旨掲示します。
- ・ 飛沫感染、接触感染を防止する為に十分な間隔を取ることを理解して頂きます。参加人数は会場キャパシティの50%以下に制限し、ご案内しております。
※複数予約はお客様が重ならない時間帯、余裕を持ったスペースで予約を承ります。
- ・ 入退店時の出迎え見送り、ご案内の際は一定の距離（出来るだけ2m最低1m）をお取り頂きます。

② 各会場の設営とご案内

- ・ 飲食用のテーブルは1テーブル当たりの着席できる人数、着席の仕方（コの字）など横並びで座れるよう配置を工夫し、カウンター席はしばらく利用は致しません。
- ・ 法要会場の椅子は前後の間隔や隣同士の間隔を広く取って配置します。
- ・ 介助者が必要な高齢者や障害者、乳幼児などのお世話の為に、対面や密着した席をご希望された場合は、マスク着用の上、会話を最小限度にお願いします。
- ・ 各会場控え室は30分に1回換気を行います。

③ テーブルサービス

- ・ テーブルで注文を受ける場合は、お客様の側面に立ち可能な範囲で間隔を保ちます。
- ・ お客様同士のお酌、グラスやお猪口の回し飲みは避けるよう掲示等で注意喚起します。
- ・ 喪主（家族）による参加者へのお酌はご遠慮いただくよう案内します。
- ・ サービス導線で触れるドアや取っ手は30分に1回、サービストレーはその都度消毒を行なっております。

④ 会計処理

- ・ 会計処理を行う場合、現金・クレジットカード等の受け渡しが発生する場合
- ・ コイントレイ（キャッシュトレイ）を使用し、またコイントレイはその都度に消毒をします。
- ・ 飛沫を防止する為にカウンターにお客様と従業員の間に飛沫防止の亚克力板を設置します。

⑤ お客様がお帰りになった後

- ・ お客様が退店した時はテーブル、椅子の消毒を行います。
- ・ クロークのハンガー等消毒を行います。
- ・ 施設全体の換気を行う。

⑥ デリバリーサービス

- ・ 配達するお料理の容器を配達員が直接触れないように、手袋をして専用の袋に入れます。
- ・ 配達に使用した運搬ボックスは、使用後に必ず消毒する。
- ・ 食中毒防止の為、お料理は早めにお召し上がり頂くよう、口頭でお客様に説明致します。又、お料理にも注意書きを添えます。

⑦ 打ち合わせについて

- ・ 打ち合わせはテーブル・椅子の間隔を空けて対面にならないよう工夫します。
- ・ 打ち合わせは出来るだけ重ならないようにします。
- ・ お客様が帰られた後はテーブル、椅子等の消毒を行います。

⑧ その他（従業員の安全と店舗の衛生管理）

- ・ 当社の新型コロナウイルス感染防止に対する対応の継続
- ・ 従業員及び施行に係わる関連スタッフは始業前及び実務開始前の検温、手洗い、手指消毒体調確認を徹底し体調不良者については店長（責任者）に報告し自宅で静養するよう等の措置をとります。
- ・ 人が触る場所を定期的に消毒します。
テーブル、椅子、各種ドア、ノブ、和室襖の引き手、トイレ内、階段の手すり等
- ・ 従業員のロッカールームは換気し空調設備は定期的に清掃します。
- ・ 店内は適切な換気設備の点検を行い、徹底した換気を行います。
窓やドア、排煙口等を定期的に開放する。又、換気扇は常時使用します。
- ・ 施行に係わるパートナー企業、納入事業者等にも説明し準拠を求めます。

以上