

# 清交倶楽部 衛生管理に関するポリシー

お客様に安心してご利用いただく為に

いつもご利用いただき誠にありがとうございます。

弊社では、ご来店いただく皆様に安心してお食事を楽しんで頂けます様、日頃より徹底した衛生管理を行っています。昨今の新型コロナウイルス感染拡大の状況から、より一層の予防策が必要と考え、下記の取り組みを実施しております。

従業員一同、心より皆様のご来店をお待ちしております。

令和2年3月3日

株式会社清交倶楽部

代表取締役社長 西脇 康雄

## 記

### ◎ご来店いただくお客様へ

- ・店頭、トイレに消毒用アルコールを設置。ぜひご利用くださいませ。

### ◎レストランでの感染予防対策について

- ・空間除菌用衛生管理製品(クレベリン)の設置。
- ・テーブル、椅子、ドアノブ等のこまめな清拭、清掃の実施(アルコール及び次亜塩素酸ナトリウムの活用)。
- ・共用器具(トング等)に関してはこまめに入れ替えを行う。

### ◎スタッフの感染予防対策について

- ・手指の洗浄・消毒(原則1時間ごと)とその実施時間の記録。
- ・調理スタッフのナイロン手袋着用。
- ・業務中のマスク着用(全調理部門及び一部店舗のサービススタッフ)。
- ・公共交通機関を利用するスタッフ通勤時のマスク着用奨励。
- ・出勤時自己健康点検実施(発熱・咳の有無、倦怠感、家族の健康状態その他)。
- ・37.5度以上の発熱(目安)の場合の出勤前報告と出勤見合わせ。

以上

