

道の駅 熊野・板屋九郎兵衛の里

新型コロナウイルス感染症対策ガイドライン

- 食品の安全と衛生管理
- 店舗・施設等の清掃と消毒
- 従業員の健康チェックと個人の健康・衛生管理の徹底
- 社会的距離の設定と確保への工夫

お客様および従業員の安全

1) 入店時

- ・店舗入店口に消毒液の設置
- ・店舗入り口には、発熱や咳など異常が認められる場合は店内飲食をお断りさせていただき旨を掲示する。また、手洗い場所には手指消毒用に消毒液を用意する。
- ・店舗入り口及び店内に、食事中以外はマスクの着用をお願いする旨掲示する。

2) 売店

- ・飛沫感染、接触感染を防止するために十分な間隔をとることが重要であることをお客様に理解してもらい店内が込み合う場合は入店を制限する。
- ・レジカウンターでは飛沫感染、接触感染予防のためビニールシートで区切りをする。
- ・レジに並ぶ際は間隔をとるよう床に間隔を示すテープを貼る。
- ・現金を手渡して受け取らずキャッシュトレイを使用する。
- ・会計の都度、手指を消毒する。

3) 飲食コーナー

- ・テーブルは飛沫感染予防のためにビニールシートで仕切り、テーブルの数を間引き、カウンター席は密着しないよう適度なスペースを空ける。
- ・飲食物出しカウンターでは、飛沫感染予防のためビニールシートで仕切る。
- ・お客様が入れ替わる都度、テーブルを消毒する。

4) 店舗の衛生管理

- ・徹底した換気(出入口、窓の開ける)
- ・買物カゴ、取っ手、ドアノブ、給水器、トイレ等、手の触れる機会が多い箇所、機材は定期的に消毒する。
- ・ゴミはこまめに回収し、鼻水や唾液などがついたゴミがある場合はビニール袋に密閉すること。ゴミの回収など清掃作業を行う従業員等は、マスクや手袋を着用し、作業後に手洗いやうがいを徹底する。

5) その他

- ・従業員の体温記録を記入。
- ・従業員のマスク、ゴム手袋の着用と手洗い、消毒の徹底。