

# 砂丘センター新型コロナウイルス感染症

## 感染拡大予防ガイドライン



令和5年5月12日

### ■従業員の安全衛生管理

- ・食品、商品等を扱う者の健康管理と衛生管理を徹底する。
- ・出勤前に発熱、風邪の症状等がある場合は、電話で責任者にその旨を報告し、勤務の可否等の判断を仰ぐ。
- ・感染し症状が出た従業員は就業を禁止する。
- ・従業員はマスクを適切に着用し、頻繁かつ適切な手洗いを徹底する。
- ・職場の換気は頻繁にし、空調設備は定期的に清掃する。

### ■店舗の衛生管理

- ・店内、客席等は適切な換気設備の点検を行い、徹底した換気を行う。  
窓・ドア等の定期的な開放、常時換気扇の使用等。
- ・店内清掃を徹底し、店舗のドアノブ、券売機、自動販売機等の多数の人が触れる箇所は定期的にアルコール消毒で清拭する。またテーブル、イス等はお客様が入れ替わる都度アルコール消毒液等で清拭する。
- ・卓上の調味料、爪楊枝等は置かないようにし、希望のお客様のみ提供する。
- ・什器、カウンター等を小まめに消毒する。
- ・レジカウンターに仕切りを設置。
- ・つり銭の受渡しはトレーを使用。
- ・トイレは毎日こまめに清掃し、ドアやレバー等の不特定多数が触れる箇所は定期的にアルコール消毒液等で清拭する。
- ・厨房の調理設備・器具を台所洗剤等で清拭し、作業前後の手洗いなど、従来から取り組んでいる一般的な衛生管理を徹底する。