新型コロナウイルス対策
実施状況

当店では、お客さまに安心して
ご利用いただけるよう、
新型コロナウイルスの感染予防対策として、
以下の取り組みを行っております。

お客様の安全を守るために
〈お客様へのお願い〉 1
〈店内〉 3
〈テイクアウトサービス〉 5
〈デリバリーサービス〉 6
スタッフの衛生管理 7
店内の衛生管理
〈店内〉 8
〈トイレ〉 9
〈厨房その他〉 10

函館五島軒
since 1879

お客様の安全を守るために〈お客様へのお願い〉

2020年7月7日現在

当店では、お客さまに安心してご利用いただけるよう、
新型コロナウイルスの感染予防対策として、以下の取り組みを行っております。

発熱や咳があるお客様へ

- 発熱や咳など異常が認められるお客様は、店内飲食をお断りさせていただくことがあります。ご了承ください。

▲入り口のポスターでご案内しております。ご協力をお願いいたします。

食事中以外のマスク着用のお願い

- お食事中以外はマスクの着用をお願いいたします。

手指消毒のお願い

- 店舗入口と手洗い場に消毒液を設置しております。手指消毒にご協力をお願いいたします。

ソーシャルディスタンスについて

飛沫･接触感染を防止するため、ソーシャルディスタンスについてご理解くださいますようお願いいたします。

- 店内飲食やお会計、テイクアウト等でお待ちいただく際は、床面のテープやスタッフの誘導に従い、他のお客様との距離を保つようお願いいたします。
- 店内が混雑している場合は、整理券を発行する等、入店を制限させていただく場合がございます。また、順番待ちが店外に及ぶ場合はスタッフの誘導に従うようお願いいたします。

お客様の安全を守るために〈お客様へのお願い〉

2020年7月7日現在

当店では、お客さまに安心してご利用いただけるよう、
新型コロナウイルスの感染予防対策として、以下の取り組みを行っております。

食器等の共用はご遠慮いただきます

- 大皿で提供されるお料理はスタッフが小皿に取り分けてお出しいたします。
- お客様同士でのお酌やグラス、食器の共用はご遠慮いただくよう、ご協力をお願いいたします。

大声での会話はお控えください

- お食事中など特にマスクを着用していない時には、大きな声での会話はお控えいただくようご協力をお願いいたします。

▲卓上のリーフレットにてご案内しております。ご協力をお願いいたします。

お客様の安全を守るために〈店内〉

2020年7月7日現在

当店では、お客さまに安心してご利用いただけるよう、
新型コロナウイルスの感染予防対策として、以下の取り組みを行っております。

飛沫・接触感染予防

●ご注文を受ける際はお客様の側面に立ち、可能な範囲で間隔を保つことをルール化しております。

テーブル配置の工夫

●テーブルの間隔をできるだけ2メートル（最低1メートル以上）確保できるよう配置しております。

お席へのごあんないの工夫

●対面または横並びでのご着席等、お客様のご希望に合わせて個別に対応いたします。また、ご希望の方には卓上用パーティションをご準備しております。

お客様の安全を守るために〈店内〉

2020年7月7日現在

当店では、お客さまに安心してご利用いただけるよう、
新型コロナウイルスの感染予防対策として、以下の取り組みを行っております。

電子マネーでのお支払い

- 現金でのお支払いのほか、電子マネーでのお支払いも可能です。

コイントレイの利用

- カード類や現金を受け渡す際は、手渡しではなくコイントレイの利用をお願いいたします。
- 1会計ごとにコイントレイおよび手指の消毒を実施しております。

飛沫防止ビニールシート

- 飛沫防止のため、レジとお客様の間にビニールシートで仕切りを設置しております。

お客様の安全を守るために〈テイクアウトサービス〉

2020年7月7日現在

当店では、お客さまに安心してご利用いただけるよう、
新型コロナウイルスの感染予防対策として、以下の取り組みを行っております。

事前予約のお願い

●テイクアウトをご利用の場合、お客様の店内滞留時間を短くするため、事前予約注文をお受けしております。ご協力お願いいたします。

導線の区別

●レストランにお越しのお客様と、テイクアウトのお客様の導線を分けて営業しております。

食中毒の防止

●適切な衛生管理体制のもとで調理をしておりますが、テイクアウトのお料理は早めにお召し上がりいただきますよう、ご協力お願いいたします。

お客様の安全を守るために〈デリバリーサービス〉

2020年7月7日現在

当店では、お客さまに安心してご利用いただけるよう、
新型コロナウイルスの感染予防対策として、以下の取り組みを行っております。

導線の区別

- デリバリー担当スタッフと、お客様の出入り口は分けて営業しております。

スタッフの健康管理・衛生管理

- デリバリー担当スタッフに消毒液を配布し、商品受け渡しの前に手指消毒を実施しております。
- デリバリー担当スタッフは、店舗スタッフ同様の健康管理、手洗いと手指消毒、マスク着用をルール化しております。

接触感染防止対策

- お客様が非接触の受け渡しをご希望の場合は個別に対応いたします。
- お料理の容器は、デリバリースタッフが直接触れないようビニール袋に入れてお届けいたします。
- 宅配ボックス使用の際は、使用ごとに消毒を実施しております。

食中毒の防止

- 適切な衛生管理体制のもとで調理をしておりますが、お届けしたお料理は早めにお召し上がりいただきますよう、ご協力お願いいたします。

スタッフの衛生管理

2020年7月7日現在

当店では、お客さまに安心してご利用いただけるよう、
新型コロナウイルスの感染予防対策として、以下の取り組みを行っております。

健康管理

- 出勤前の検温と、体調のセルフチェック(発熱、風邪の症状、または咳など)を実施しております。その際、体調に異常を感じた場合は各部署の責任者に連絡し、速やかに情報共有をしております。

衛生管理

- マスクの着用、出勤時や作業間での手洗い、手指の消毒をルール化しております。
- ロッカールームや控え室、休憩室・食堂は定期的に換気を行い、また、空調設備は定期的に清掃いたします。

新型コロナウイルスを持ち込まない

- 一人一人が新型コロナウイルスを店舗に持ち込まないという意識を徹底しております。

万が一感染者が発生したら

- 感染したスタッフ、濃厚接触者と判断されたスタッフの就業は禁止とし、保健所への連絡と自宅待機をルール化しております。
- 感染者が発生した場合は、毎朝の定時連絡を実施し情報共有を的確に実施いたします。

店内の衛生管理〈店内〉

2020年7月7日現在

当店では、お客さまに安心してご利用いただけるよう、
新型コロナウイルスの感染予防対策として、以下の取り組みを行っております。

換気の徹底

- ガイドラインに則り、換気設備の設置及び点検を実施しております。
- また1時間おきに窓とドアを開放し、店内の換気を実施しております。

清掃と消毒の徹底

- お客様が退席された際にテーブルとテーブル上の備品をすべて消毒いたします。
- 店舗のドアノブ、テーブル、イス、メニューブック、タッチパネル、卓上ベル等、お客様の共有部分について、お客様の入れ替わる都度、また定期的に消毒を実施いたします。
- ガイドラインに則り、卓上の調味料類は撤去しております。

飛沫防止カバーの設置など

- 五島軒本店宴会場では、ビュッフェ形式のお料理テーブルと客席テーブルに十分な間隔を取り、お料理にはカバーを設置します。また、お料理の盛り付けはスタッフが手袋着用のうえで実施いたします。

ソーシャルディスタンスについて

- 店内にてお客様同士が密にならないよう、適切な距離を保てるようにスタッフが口頭にてご案内いたします。

店内の衛生管理〈トイレ〉

2020年7月7日現在

当店では、お客さまに安心してご利用いただけるよう、
新型コロナウイルスの感染予防対策として、以下の取り組みを行っております。

トイレ清掃・消毒について

●清掃の徹底はもちろん、ドアやレバー等の共有部については定期的に消毒を実施しております。

ハンドドライヤーの使用中止について

●ガイドラインに則り、ハンドドライヤーの使用を中止し、ペーパータオルを設置しております。

トイレ使用方法について

●ガイドラインに則り、トイレの水を流す際は蓋を閉めて頂くよう、トイレ内に注意書きを掲示しております。ご協力をお願いいたします。

店内の衛生管理〈厨房その他〉

2020年7月7日現在

当店では、お客さまに安心してご利用いただけるよう、
新型コロナウイルスの感染予防対策として、以下の取り組みを行っております。

厨房の清掃・消毒について

- ガイドラインに則り、適切に清拭しております。

感染防止対策に必要な物資について

- 感染防止対策に必要な物資（消毒剤、不織布マスク、手袋、ペーパータオル、及びそれらの使い捨て用品を廃棄する容器等）の一覧表を作成し、ローリングストックの実施をしております。 また、緊急時にはすぐに手配できるよう、お取引先様にお願いをしております。

従来通りの衛生管理の徹底

- 従来より行なっている衛生管理を徹底いたします。
- スタッフのユニフォームや被服は定期的に洗濯して清潔を保ちます。

廃棄物処理について

- ガイドラインに則り、お店で出るゴミの処理については適切な処理をしております。