

新型コロナウイルス感染症対策マニュアル

[感染拡大予防における取り組み]

令和2年5月

ファーストケータリング

ファーストデリバリー

1、はじめに

新型コロナウイルスの流行を受け、ファーストケータリングでは既存の衛生に関する取り組みを今一度従業員一同再確認し、コロナウイルスに対する徹底した衛生管理を心掛け、主な感染経路である接触感染と飛沫感染のそれぞれを正しく理解し、対応を致します。

2、セントラルキッチン内での実施事項

- ・全従業員の検温の実施(コロナウイルス感染症が疑われる37.5度の微熱がある場合、少しでも体調の優れないスタッフに関しても自宅休養の徹底)
- ・全スタッフの手洗い・うがい・マスク・手袋の基本の取り組みの徹底。重ねて作業場の徹底したアルコールによる消毒を作業毎に実施。
- ・調理器具は洗剤や漂白剤を用いて清掃し、煮沸してから使用する。
- ・食材の十分な加熱(生食での提供をする者に関しては、適切な洗浄・消毒を実施する)
- ・入口及び施設内の他者と共有する物品やドアノブ、電気のスイッチ、電話、パソコン、複合機、蛇口などは1時間おきに消毒・清掃する。
- ・トイレ、休憩スペースは各自使用後は必ず除菌シートにて消毒・清掃をし、常に清潔な状態を保つ。
- ・制服や衣類はこまめに洗濯する。
- ・施設内禁煙
- ・施設内は常時換気する。(キッチン内は1時間に1度、手を止め食材を冷蔵庫に直し、5分換気する)

3、車内および配送時の対策事項

- ・デリバリー配送スタッフのマスクの着用、商品に触れる際はアルコールによる消毒の徹底。
- ・什器、食器、食材等を積み込む前に、車のドア、ハンドル、ダッシュボード、シートベルト、荷物置き場はアルコール消毒・清掃する。
- ・車内はできる限り窓を開け、換気する。(雨天の場合や高速道路走行中は雨が入らない程度またはタイミングを見計らって定期的に換気)
- ・デリバリー商品の受け渡し方法は、現地に着いたら必ずお客様に電話をし、相談する。

4、パーティ時の対策事項

[弊社]

- ・マスク、衛生手袋の着用を徹底する。
- ・従業員は一人一本携帯用アルコールを持つ。
- ・ビュッフェ台にはアルコール、除菌シート、ポリ手袋を常備する。
- ・トングはお一人様一本程度用意する。(パッケージケータリングの場合は不要)
- ・お客様が使用したお箸やお皿、グラス等はこまめに回収する。
- ・会場内の高頻度接触部位はこまめに消毒・清掃する。
- ・ゴミを回収する人は、マスクと手袋を着用し密閉して縛り、マスクと手袋を脱いだ後は必ず手を洗う。

[お客様]

- ・入場時の体温チェックとマスク着用をお願いする。
- ・発熱がなくても、咳や咽頭痛などの症状がみられた場合は、お声がけする。
- ・府が導入する「大阪コロナ追跡システム」のQRの読み込みをお願いする。(スマートフォンをお持ちでない方は別紙にてお客様のお名前、ご連絡先を記載してもらう)
- ・飲食時以外の時はマスクをしてもらうよう呼び掛ける。
- ・お問い合わせの時点で、できる限り大皿ビュッフェスタイルではなく、パッケージケータリングでご注文頂くよう促す。

