【新型コロナウイルス：緊急事態宣言解除後の店舗運営につきまして】

日頃より弊社とり鉄ブランドはじめ各ブランドをご愛顧頂き誠にありがとうございます。弊社全ブランド全店では5月26日の緊急事態宣言が解除されました後も、引き続き感染の拡大防止に努めてまいります。つきましては、ご来店頂くお客様の安心安全の為、
一部お客様にお願い事項を各店舗に掲示しておりますので、何卒ご理解の上、ご協力のほど、お願い申し上げます。

≪ご来店のお客様へ≫

・ご入店の際、お手洗いご利用の際は手指の消毒をお願い致します
・発熱、咳等、体調のすぐれない方はご利用をお控えください
・ご飲食中以外は極力マスクの着用をお願い致します
・お客様同士のグラスやお飲み物の回し飲みはお控えください
・お会計はトレーにて承ります
・お客様同士の間隔を空けるため、一部客席の使用をお断りしております

≪店舗従業員からの感染拡大予防の取り組み≫

① 店内従業員のマスクの着用
② 従業員の手洗いの徹底と手指の殺菌
③ トイレ施設内の定時清掃と殺菌作業
④ 出勤前の検温及び、体調管理チェックの遵守（同居者への確認有）
⑤ テーブル、椅子の消毒殺菌
⑥ テイクアウト用包材の除菌

その他、厚生労働省及び日本フードサービス協会からの指示をもとに、お客様への感染を防ぐ取組を徹底しております
ご来店頂きましたお客様には、ご不備等お掛け致しますが、何卒ご理解ご協力を賜りますよう、お願い申し上げます

≪その他取組み≫

当グループでは、政府、厚生労働省からの開示内容含め当社㈱アスラポートリスク管理室による情報の集約及び共有を随時行っており、各社・各事業部のリスク担当者より全従業員へ、遵守事項及び通常の衛生管理事項におきまして、スピーディに指示を致しております。今後もお客様、従業員の安全に考慮をしながら、政府・厚労省での開示内容に合わせた取り組みに基づき、迅速かつ柔軟に対応してまいります

ご愛顧頂いておりますお客様に関しましては、ご理解を賜りますよう
何卒お願い申し上げます

また、当ブランドでの日頃の衛生管理体制と致しましては

1、各管理、実施項目

① 当社基準に準じる衛生管理マニュアルの遵守、管理の徹底と実施
② 従業員の健康管理及びその記録
③ 食材管理基準及び調理工程の順守
④ 店舗内の清掃及び洗浄
⑤ 機器、器具類の日次清掃及びメンテナンス

2、店舗担当マネージャー・スーパーバイザーによる月次衛生管理チェック

毎月店舗担当のスーパーバイザーによる衛生管理項目の月次チェックを行い、全 27 項目のうち、指摘事項の改善がない場合は一部のメインメニュー食材納入停止を義務付けております。

3、第三者専門機関による店舗定期衛生調査実施

全店舗におきまして、第三者専門機関により定期的な店舗の衛生調査を実施しております。ブランド規定基準に満たない調査結果が出た店舗は、24 時間以内に全指摘項目の改善を義務付けております。

4、定期腸内細菌検査

ブランドに所属する全従業員及び本部担当含め、3 か月に一度の腸内細菌検査を行っております。陽性判定者が出た場合は本部担当者に速報が入り、その場で勤務の停止、医療機関での確認が取れるまで、該当従業員の出勤を停止しております。

５、衛生管理講習

入社時研修及び各階層別研修（4 階層）の研修内での衛生講義
衛生講習会での実務講習の実施（全 1 回）
セミナー形式での衛生講習の実施（全 4 回）
外部衛生管理関連企業様による衛生教育講習の実施（随時）

など、定期的に実施しております

今後もお客様に安心・安全なサービスが提供できる様、誠心誠意努めて参りますので、
何卒ご理解ご協力の程お願い申し上げます。

株式会社　アスラポート
とり鉄事業本部