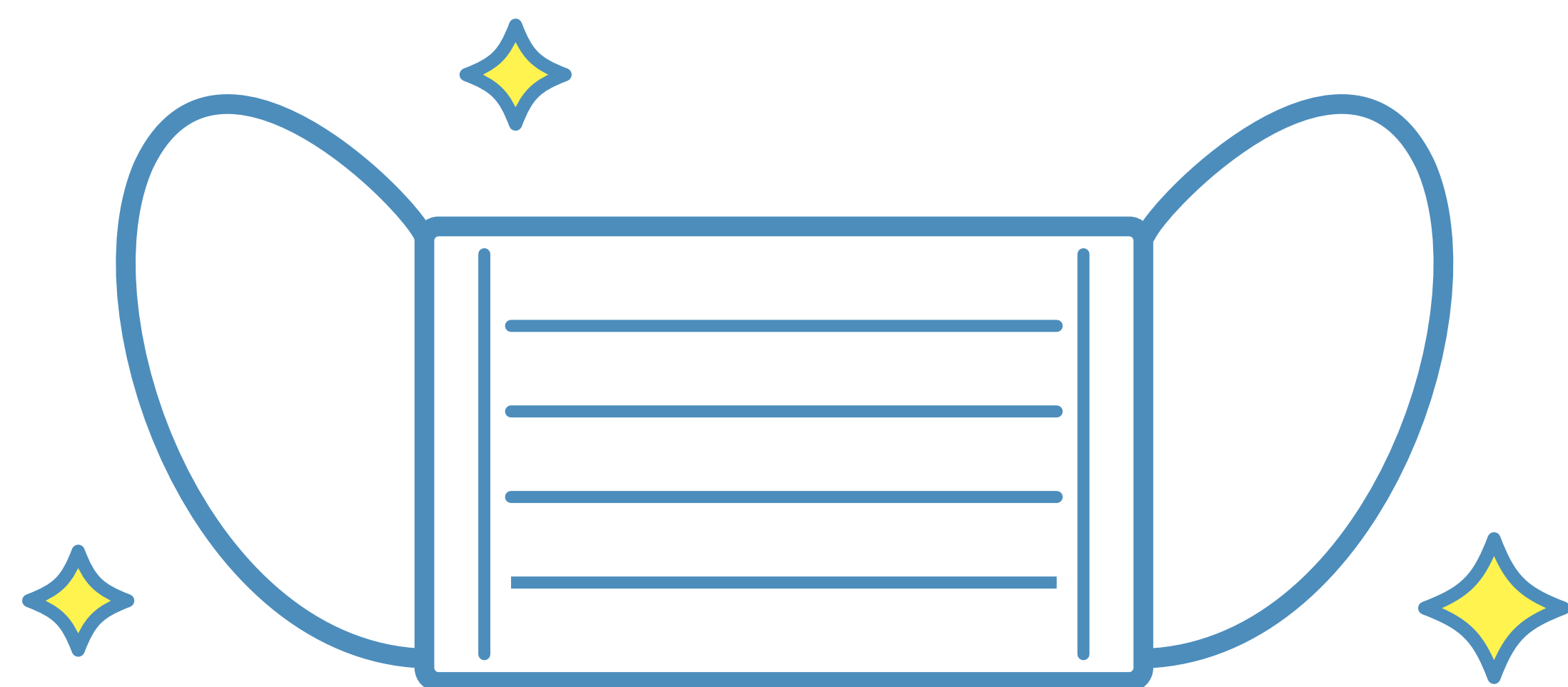
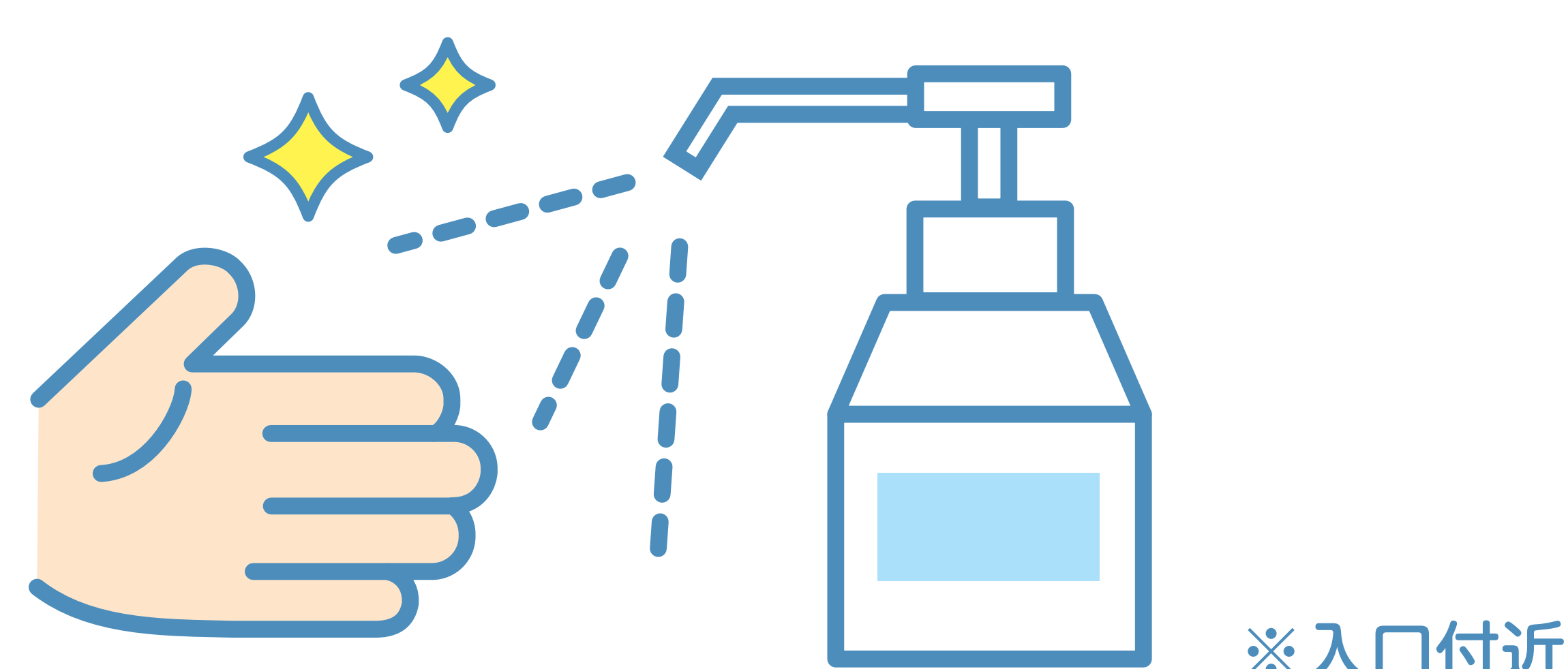


# 「新型コロナウイルス」 感染予防への取り組み

全従業員  
マスク着用の徹底



お客様用アルコール  
スプレーをご用意※

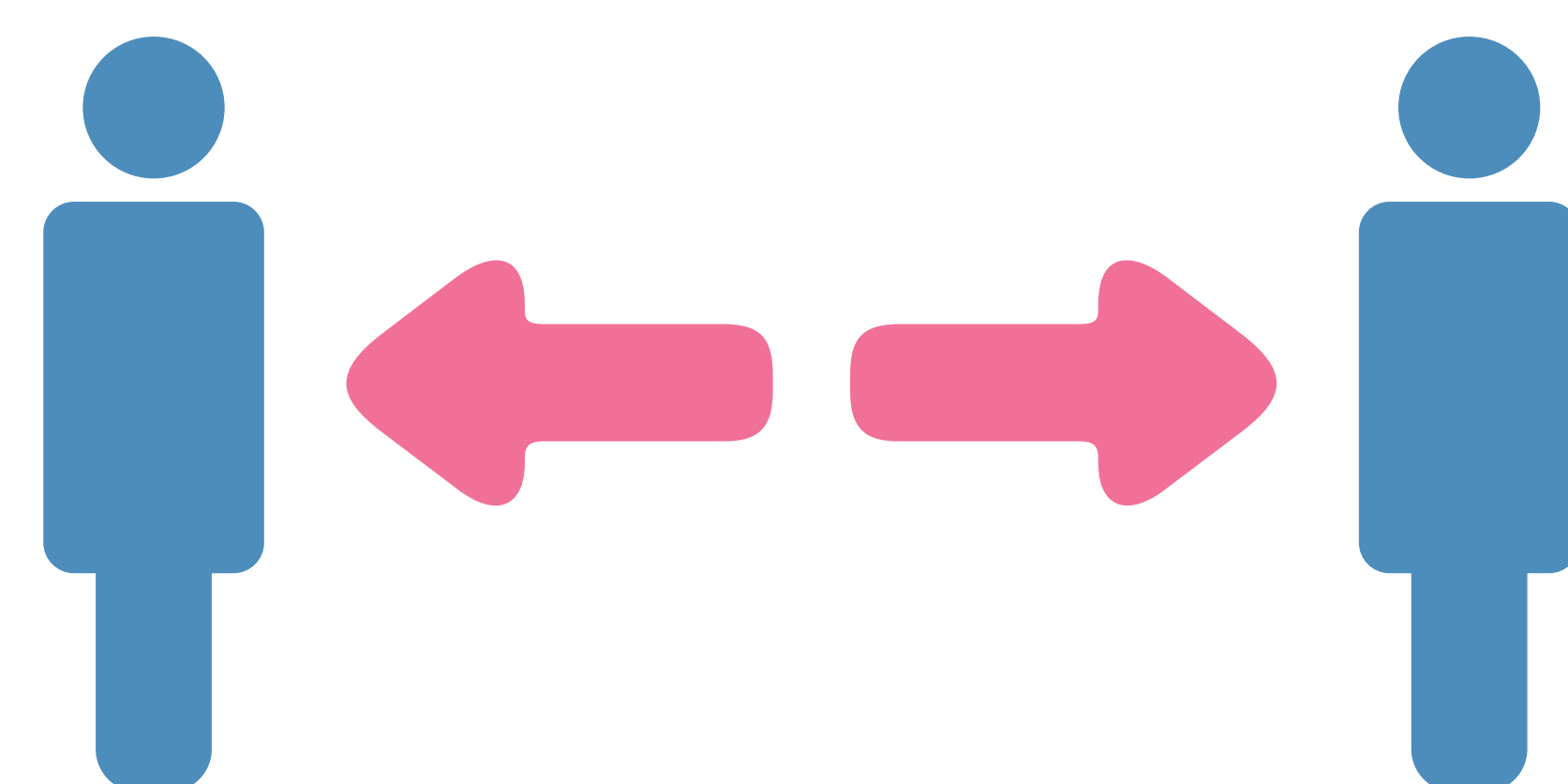


下げ膳後のテーブル・  
カウンター・イスの  
アルコール  
除菌※

※タッチパネル導入店は  
タッチパネルも除菌。  
下げ膳後の手も  
アルコール噴霧。



カウンター席は  
間隔をあけて※ご案内



※通常営業時より

- 待受システム画面を都度アルコール消毒
- ご案内前にメニューをアルコール消毒。ガリ用のトングを交換
- リユース箸の他に割り箸もご用意
- 会計後のお持ち帰り商品包装時、手にアルコールを噴霧
- 平日はレーンに寿司を流さず、オーダー対応。週末も寿司の流しを少なく対応
- 調理場での使い捨て手袋着用、随時交換
- 電解水装置の設置(店舗により)、手洗い、調理器具の洗浄
- お客様トイレの空間除菌剤設置
- マニュアル通りの手洗い、うがいの徹底
- タイムカード打刻前の体調チェックの実施。不適項目がある場合は出勤停止
- お客様がいない時間は入口扉の取手などもアルコール噴霧