

新型コロナウイルス感染症対策実施内容

2021年6月28日更新

山梨グリーン・ゾーン認証に基づき実施しております

北の杜カントリー倶楽部

1. 来店者への感染予防

(1) 入店・注文・支払

入口での消毒	店内入口に消毒設備を設置し、入場時等に、手指消毒を実施するよう表示している。 消毒設備の内容 / ポンプ式アルコール消毒液
順番待ち等の対人距離	順番待ち等により列が発生する場合は、最低1m(マスク着用のない場合は2m)の来店者同士の対人距離を確保している。 具体的な方法 / 注意喚起の案内表示
レジ等の遮断	レジ等での対面接客時に、アクリル板、透明ビニールカーテン、パーティションなどで遮蔽している。
支払い	支払い時の感染症対策を行っている。 具体的な方法 / 自動精算機
利用者の発熱等	発熱(例えば平熱より1度以上)や軽度であっても風邪症状(せきやのどの痛みなど)、嘔吐・下痢等の症状がある者は入場しないよう表示している。
注意喚起	飲食時以外のマスクの着用 定期的な手洗い・手指消毒 咳エチケットの徹底
エレベーター	なし
送迎車	なし

(2) 食事・店内利用

グループ内の対人距離	グループ内の対人距離の確保を行っている。 具体的な方法 真正面での着座配置をせず、座席の間隔を1m以上確保できるよう配置している。(最短距離を記載) 1m テーブル上にパーティション等を設置して遮蔽している。
------------	---

<p>その他の手指消毒等</p>	<p>以下の場合に手指消毒や手洗いを実施している。</p> <p>就業開始時 他者の接触が多い場所・物品に触れた後 清掃後 トイレ使用後</p>
<p>接客対応</p>	<p>利用者への応接にあたっては、利用者の正面に立たないように注意し、対人距離を確保している。</p>
<p>休憩スペース</p>	<p>マスクを着用し、一度に休憩する人数を減らし、対面での食事や会話を避ける。常時換気(換気基準は「3. 施設・設備の衛生管理の徹底」のとおり)を行う。共用する物品を定期的に消毒する。</p>
<p>ユニフォーム</p>	<p>従業員のユニフォームは当該日業務終了後に毎回洗濯している。</p>

3. 施設・設備の衛生管理の徹底

<p>ビル管理法</p>	<p>ビル管理法の対象施設ではない</p>
<p>対象外施設</p>	<p>窓の開放による換気を行うため、30分に1回、5分程度、2方向の窓を全開(窓が一つしかない場合は、ドアを開ける)するなどして十分な換気を行っている。また、換気のため窓やドアを開放している旨利用者に周知し、協力を要請している。</p>
<p>ハンドドライヤー</p>	<p>ハンドドライヤー、共通のタオルを禁止し、ペーパータオルの設置</p>
<p>定期的な清拭消毒</p>	<p>他人と共用する物品や複数の人の手が触れる場所を、利用者の入替時など定期的に清拭消毒している。</p> <p><飲食業で他人と共用し接触が多い部位> テーブル、椅子、メニューブック、調味料、ドリンクバー、ドアノブ、電気のスイッチ、タッチパネル、卓上ベル、レジ、蛇口、手すり、便座、洗浄レバー、コイントレイ、券売機、エレベーターのボタン、アクリル板、透明ビニールカーテン、パーティションなど</p> <p>具体的な消毒方法 消毒用エタノール 次亜塩素酸ナトリウム 界面活性剤含有の洗浄剤</p>
<p>更なる対策</p>	<p>利用者の動線が重ならないための案内</p>

密集の防止	同時に多数の人が集まらないような工夫をしている。 具体的な方法 予約制の活用 滞在時間の制限(概ね1.5時間程度を目安)
大皿料理の対応	大皿での提供において対策を行っている。 具体的な方法 / 個別に提供している。
ビュッフェスタイルへの対応	ビュッフェスタイルやドリンクバー等での提供はしていない。
卓上の共用品	卓上の共用調味料、ポット等について対策を行っている。 具体的な方法 / 共用品を撤去し、客の入れ替え時に消毒している。
注意喚起	お酌や回し飲み、スプーンや箸などの食器の共有や使い回しは避けるように注意喚起を行う 店内BGMの音量を低減させ、大声での会話を避ける
個室	個室の常時換気を行っている
その他	以下のような注意喚起を全て行っている。 トイレの蓋がある場合は、蓋を閉めて汚物を流す。 トイレ使用後は、手洗いや手指消毒を実施する。

2. 従業員の感染症予防

マスクの着用	マスク着用を遵守し、大声での会話を避けている。
体調確認	業務開始前に検温・体調確認を行っている。
就業制限	感染した、もしくは感染疑いのある従業員、濃厚接触者として判断された従業員の就業を禁止している。
定期的な手指消毒等	定期的に手指消毒や手洗いを実施している。

ゴミの回収

ゴミを回収する者はマスクや手袋を着用し、作業後、必ず手を洗っている。

ゴミの処理

食品残さ、鼻水や唾液などが付着した可能性があるゴミ、リネン類、おしぼり等は、ビニール袋に密閉して処理している。

4. チェックリストの作成・公表

チェックリスト

施設のリスク評価を行った上で、具体的な方法や手順、清掃・消毒の頻度、人と人との間隔の空け方などを定めたチェックリストを作成している。

公表

チェックリストによる毎日の確認について公表している。

5. 感染者発生に備えた対処方針

従業員の感染時の対応

従業員の感染が判明した場合、以下の対応を行う。

保健所の指示・調査等に誠実かつ積極的に対応・協力して、感染拡大を防止する対策を講じる。
必要に応じ感染の可能性のある営業日など感染拡大防止のための情報を公表する。

利用者の感染時の対応

保健所が行う感染者追跡調査等の結果、感染者が当該施設を利用していたことが判明した場合、以下の対応を行う。
保健所の助言・指示等に誠実かつ積極的に対応・協力して、感染拡大を防止する対策を講じる。
必要に応じ感染の可能性のある営業日など感染拡大防止のための情報を公表する。

従業員の研修

従業員に対し、感染疑いがある場合は検査結果が判明するまで出勤を控えることなど、感染拡大を防止する上で適切な行動を徹底するための研修機会を提供している。

6. 変異株に対する追加的対策について

実施中

- ・トイレドアノブなどの清拭消毒
- ・トイレ入口への消毒液の設置
- ・利用者の連絡先
- ・滞在時間を90分間程度に変更
- ・席の近くに手指消毒用のアルコールを設置
- ・二酸化炭素測定器を設置し、室内の二酸化炭素濃度が1000ppmを超えた場合即座に窓を開放し、換気する
- ・十字パーティションの設置
- ・HEPAフィルタによるろ過式で毎分5㎡以上の空気清浄機を、メーカー指定の適用床面積に応じて設置