

お客様 各位

令和2年3月1日
(令和3年5月改定)

ウイルス・一般細菌へ対する感染予防対策に関してのご案内と取り組み 及び、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の実施

日本料理 天平倶楽部では、保健行政機関との連携・助言のもと営業しております。以前より衛生管理には細心の注意をもって取り組んでおりますが、より安心してご利用いただけます様、ご案内を申し上げます。又、HACCPに関しましては、[小規模な一般飲食店事業者]に適用される手引書に基づき、商品並びに衛生管理をすでに導入しております。新型コロナウイルス感染予防対策のみならず、その他流行性の感染症等が広まった場合、速やかに保健所等の指導に沿った予防対策を実施してまいります。

- ・社員、パートにかかわらず、毎出勤時に問診表へ健康状態の確認を記録（創業以降実施）
感染予防行動を励行し、体調不良の場合は出勤を控えております。また、インフルエンザ等の感染が認められた場合、通常5日間または医師の診断に基づいた期間は出勤を厳禁しております（通年）。

館内にて令和元年11月以前より実施している対策（令和2年2月末現在）

使用箇所	製品	
食器・調理器具 盛りつけ時の消毒 従業員手指・マスク	セハノールSS-1 (NV63) <食品添加物> 有効成分：エタノール、クエン酸 他全主成分食品添加物 除菌・消毒・防カビ	一般細菌：◎
		ノロウイルス：◎
		新型コロナウイルス：◎
調理場 1階玄関ホール 2・3階	ソリューション ウォーター <食品添加物> 有効成分：次亜塩素酸ナトリウム、塩酸、水 専用の器具で常時館内全体を霧状散布しています	一般細菌：◎
		ノロウイルス：◎
		新型コロナウイルス：◎
お客様用手指消毒 各フロアに 2か所以上	サンテート <指定医薬部外品> 有効成分：ベンザルコニウム塩化物、エタノール 又は、アルコール77%以上の手指消毒用の製品	一般細菌：◎
		ノロウイルス：△
		新型コロナウイルス：◎

衛生管理の一例

- まな板等・・・毎営業時間終了時に中性洗剤で洗浄後、次亜塩素酸系漂白剤等をつけ置き
- その他調理器具・・・都度の徹底洗浄（可能な限り手洗い後に洗浄機での高温洗浄）一部使用前にセハノール散布
- 食器・コップ等・・・全ての食器は中性洗剤で手洗いの後、洗浄機を使用した高温洗浄（一部除く）。
食器の盛り付け時、配膳前にはセハノールを散布し、除菌/抗菌処理
- 従業員の衛生・・・調理、及び料理盛りつけの際、使い捨て手袋とマスクを必ず着用。
また、手袋を装着後、必ずセハノール等の消毒処理を行う。
- 手洗い・洗面所・・・毎営業前後に洗浄、次亜塩素酸系の霧状散布
- 手すり、扉等・・・アルコールを用いた除菌清掃。臨時に持続型抗菌処理。

令和2年2月2日以後の対策 ～マスク着用～（新型コロナウイルス）

ご来店時のホールサービスを含め、従業員全員にマスクの着用を義務付けております。尚、実施期間に関しましては、保健行政機関等の助言に準じ、ホールサービスのマスク使用義務を解除いたします。尚、調理・盛り付け時のスタッフは通年マスクと手袋を装着し、アルコール除菌を徹底しております。

ご来店のお客様には、ご自身の安全の為、手洗いと設置のアルコール消毒をお願いしております。使用している洗浄剤等は、仕入れの都合により予告なしに変更されることがございます。ご了承くださいませ。



有限会社天平フーズ 日本料理天平倶楽部
総料理長 河村正英 代表者 中塚隆子
〒630-8207 奈良市今小路町4 5 - 1 電話 0742-27-7272