

【新型コロナウイルスに対する感染予防の取り組みにつきまして】

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。
弊社全ブランドでは日頃より衛生管理に努めておりますが、昨今の新型コロナウイルス
感染拡大に伴い、またご来店頂くお客様の安心安全の為、感染予防に努め、より一層取組の
強化を図っております

感染拡大予防の取り組みとして

- ① 従業員のマスクの着用（今後の入荷状況では着用出来ない場合もございます）
- 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）

を徹底しております

併せて当グループでは、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、
上記遵守及び通常の衛生管理事項におきましても、スピーディに指示を致しております
今後も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、お客様自身の体調も鑑みつつ、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、月に一度（年間 12 回実施）、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）

を、定期的にも実施しております

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