

コロナに負けない!

さやまのお店「新しい生活様式」徹底宣言



新型コロナウイルス感染症の感染拡大を防ぐための取り組みを10月20日からスタートし、小規模の飲食店を対象にウェブでも受講可能な感染防止策が確認できた場合にステッカーを配付します。飲食店を利用する際は、このステッカー

つつ、市内の飲食店を安心して利用していただきました。研修を実施した後、店舗の実地訪問を行い、感じます。今月号は、この取り組みについてご紹介を目印にお出掛けください。



店舗一覧などの詳細はこちら



株式会社 JTB 川越支店(実地訪問受託会社)

訪問員 吉田 修さん

「このお店はしっかりと感染防止対策しているのか?」という声を可視化したのが、このステッカーです(写真左下)。私たち第三者機関が一つ一つの店舗を回ってチェックを行う方法のため、セルフチェックよりも安全性が増し、お客様に、より安心して利用していただくことができます。

実地訪問を行うにあたって感染防止対策の専門家の方から指導を受けました。既に一般的な言葉として知られている「3つの密(密閉・密集・密接)」の防止ができているか、従業員も含めてウイルスを店内に持ち込まない対策ができているか、などの観点から12のチェック項目を定め、判定しています。

実際に多くの店舗を回りましたが、懸命に取り組んでいるお店ばかりでした。狭山市でも感染を予防しながら日常生活を送る「withコロナ」のライフスタイルを楽しむ方が一人でも増えれば、という思いで活動しています。

ハルパンカフェ(新狭山)

オーナー 田口 昌美さん

以前から感染予防対策を行って営業していますが、安心してお客様に来ていただくためには、自分の店で行っている感染予防対策が正しいかを知ることが大切だと思い、この研修を受けることにしました。幸い、チェックの対象となっている対策の大半は行えていましたが、テーブルの消毒や店内の換気の方法についてはアドバイスをいただきました。独自で行っていた予防対策だけでは気付かなかったと思います。この取り組みに参加したことで、お店の対策がさらにしっかりしたものになりました。

免疫力を付けるためには、「食」は欠かせない存在です。今は家で過ごすことが多いですが、カフェやレストランでの会話や食事、心と体のバランスを整える大事な時間だと思っています。お子様連れもお一人様も安心して来ていただけたら嬉しいです。



実地訪問で行うチェック項目



店舗へ配付しているステッカー

アルコール消毒の実施



アルコール度数は効果の高い70%~95%が推奨されている。アルコールの使用期限に注意する。

スタッフのマスク着用

マスクはしっかりと掛けていないと効果がないため、鼻出しや顎掛けせず、正しく装着する。また、マスクの中央部分は菌が最も多くなるため、極力触れない。



スタッフの検温



従業員がお店にウイルスを持ち込むことがないように、出勤前に検温を行い、毎日継続して記録する。

定期的な換気

換気扇のみの換気ではなく、できる限り1時間に2回窓を開け、空気を換える。



テーブル・カウンターの消毒



消毒液は机に直接吹きかけるとスプレーの勢いで飛沫が飛ぶため、ダスターなどに吹きかける。アルコールが乾くときに殺菌効果があるため、乾くまでは触らない。

問合せ 商業観光課へ内線2552