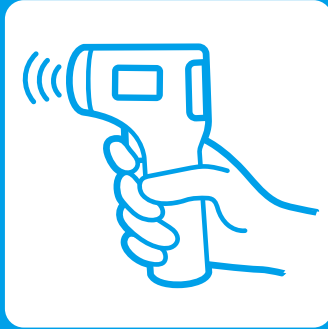


牛右衛門グループ全店、 コロナ対策飲食店の認証店です。

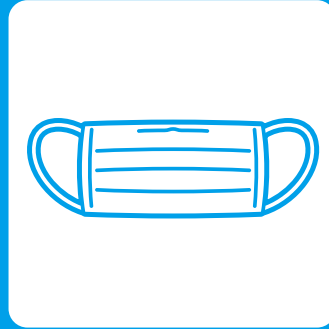
【感染対策】



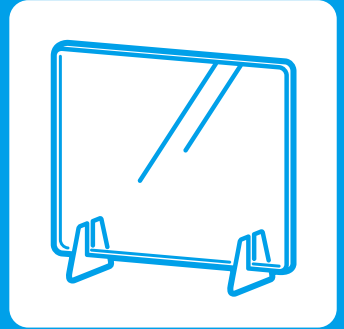
検温



手指消毒



食事時以外の
マスク着用



対面パーティション
の設置



マスク入れを
全テーブルへ設置



共用部分の消毒強化
(アルコール)



除菌型空気清浄機による
空間除菌(プラズマクラスター)



CO₂モニターの
設置および運用

従業員一同、安心安全にお食事をお楽しみいただけるよう、
感染予防対策を徹底しております。

細菌をつけない

- ①手洗いの励行
- ②うがいの徹底
- ③マスクの適正使用
- ④清潔な身だしなみ
(手袋の着用など)
- ⑤清潔な調理器具の
使用



細菌を増やさない

- ①除菌型空気清浄機に
よる空間除菌
(プラズマクラスター)
- ②週間清掃計画の
完全実施
- ③冷蔵保存の徹底

細菌を殺す

- ①加熱殺菌の徹底・72℃
以上15秒以上の加熱
- ②アルコール噴霧の徹底・
水気を拭き上げて使用
- ③次亜塩素消毒の徹底・
ダスター・スポンジ・
まな板・食器・野菜の
消毒徹底