

コロナ対策実施中！

お客様と店員の安全を確保するためにご協力をお願いします

お客様にお願いしたいこと



©岡山県「ももっち・うらっち」

発熱・咳などの症状があるときは入店をご遠慮ください



©岡山県「うらっち」

入店前の手指消毒



©岡山県「ももっち」

マスクの着用と
トイレ使用後の
手洗い・消毒

お店で取り組んでいること



©岡山県「ももっち」

お客様退店後
手が触れやすい
場所の消毒



©岡山県「うらっち」

店員はマスク着用と
手指消毒



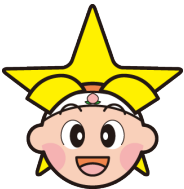
©岡山県「ももっち・いぬっち」

空気の入れ換えの為
ドア開放による営業



©岡山県「ももっち」

会計時、トレイを
介した現金・カードの
受け渡し



©岡山県「ももっち」



©岡山県「ももっち・うらっち」

店員は就業前に
健康状況を
確認し出勤



©岡山県「ももっち・うらっち」

店内の席数を
減らして営業



©岡山県「うらっち」

これから テイクアウトや デリバリーを はじめる方へ



©岡山県「ももっち・うらっち」

1.

テイクアウトやデリバリーに適したメニューを選定しましょう

鮮魚介類等の生ものの提供は避けましょう。
サラダに用いる野菜などはしっかり洗浄し、必要に応じて消毒しましょう。

2.

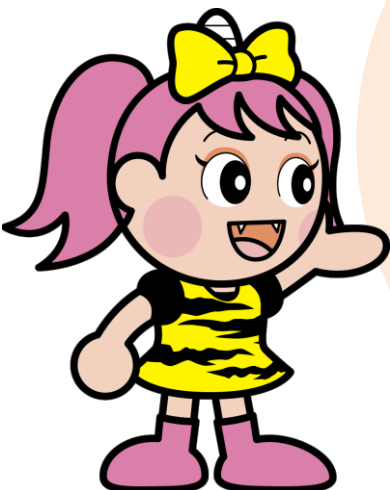
加熱が必要な食品は中心部までしっかりと加熱しましょう

食品の中心部までよく加熱し、中途半端に温かいものは食中毒菌が増殖してしまうため、加熱後速やかに冷ましましょう。
また、お客さんにも速やかに食べるよう注意喚起しましょう。

3.

施設の規模に応じた提供数にしましょう

テイクアウトやデリバリーメニューの調理は、店内飲食よりも厨房を広く使います。
施設規模に応じた提供数にしましょう。



©岡山県「うらっち」



©岡山県「ももっち」