

～大阪ガスクッキングスクール コロナウイルス感染防止策まとめ～

2020年6月17日

コロナ対策(講習開始前)

- ◎受付開始前: 間隔を空けてお待ち頂くよう、足元に表示貼り付け
- ◎受付時の検温: 非接触体温計で37.5℃以上の方は、別場所にて実測計で再度計測⇒本人に参加意向確認実施
熱がある場合は返金対応
- ◎問診票の記入: スタッフが口頭で体調を確認 問診票に記録し、お客様に渡す
- ◎受付台: アクリル板設置 受付担当者はマスク着用の上、問診票の回収、お名前確認、ロッカーキーのお渡し 等
- ◎掲示物①: 大阪コロナ追跡システムについてスタッフが説明
- ◎ 掲示物②: マスク・使い捨て手袋着用のお願い、入室前の手洗いアルコール消毒のお願い等 スタッフが説明
- ◎受付後: 靴箱で靴収納、ロッカーで携帯等私物収納、講義室入室前、手洗い・アルコール消毒実施
※ロッカー室内でお客様人数が増えそうな場合、入場制限をする お客様同士の距離を保つ

受付開始前



受付時の検温



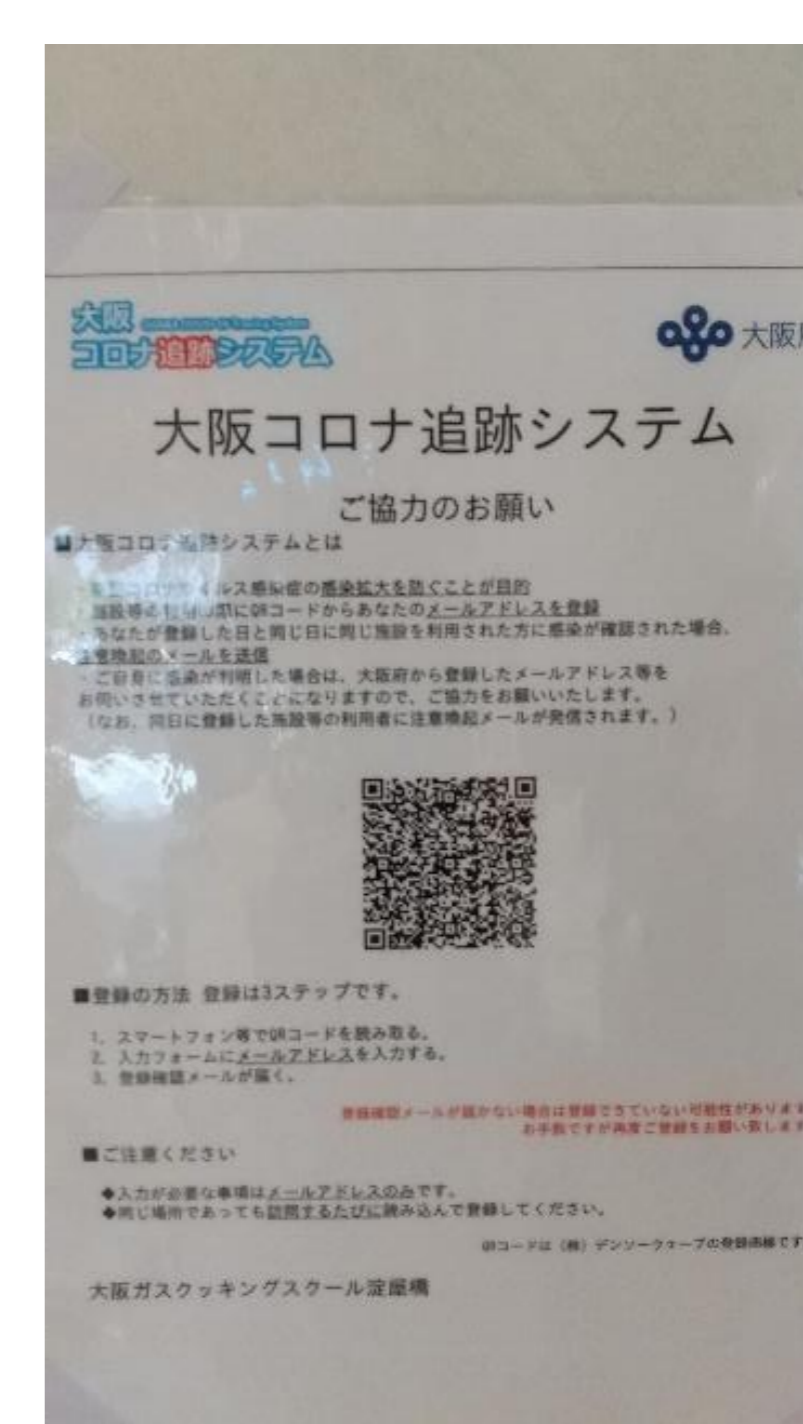
問診票を記入



受付台

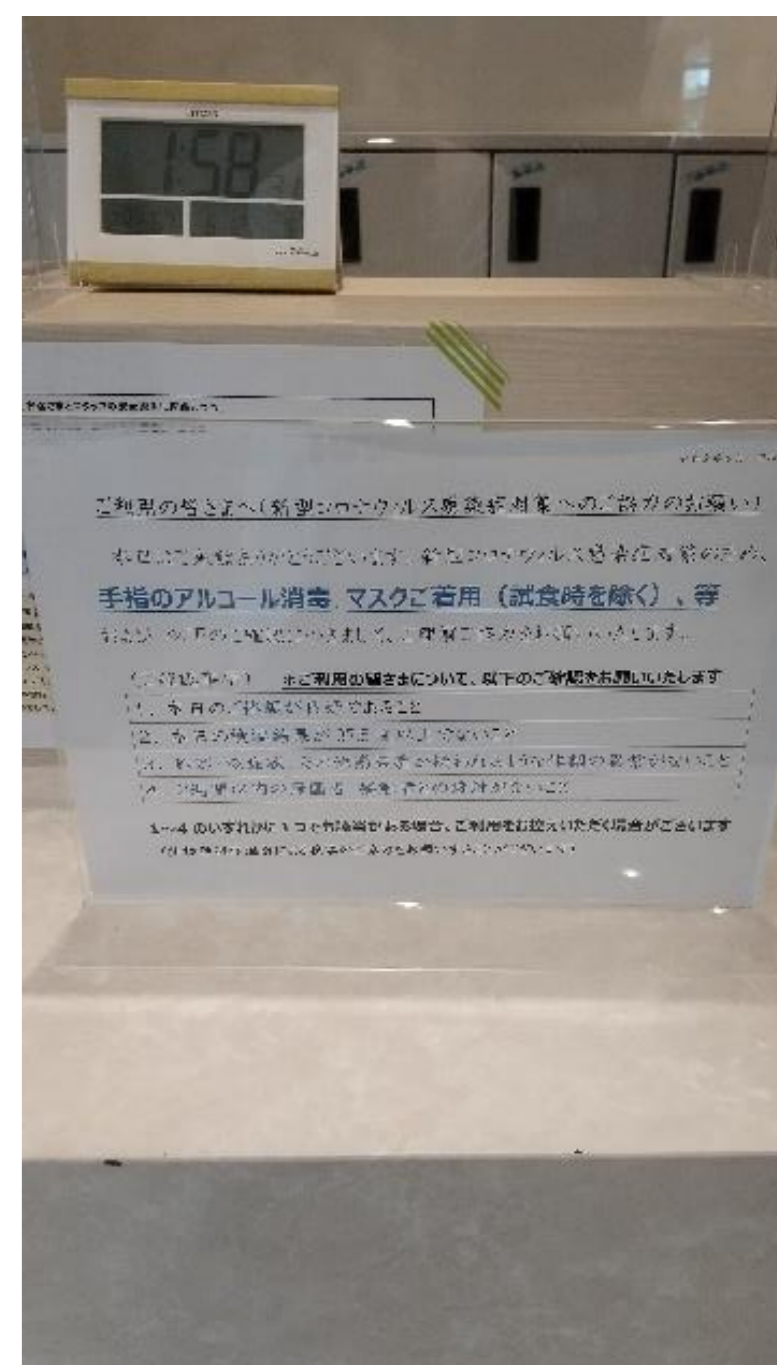


大阪コロナ追跡システム



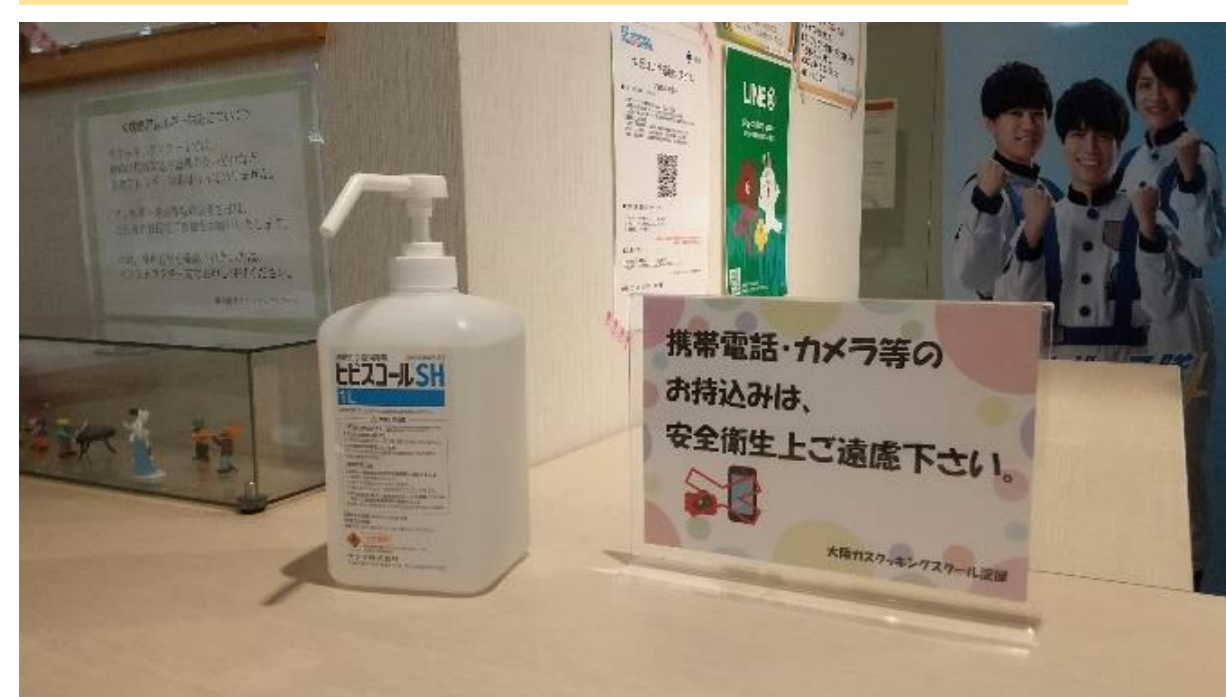
掲示物①

マスク・手袋着用
のお願い



掲示物②

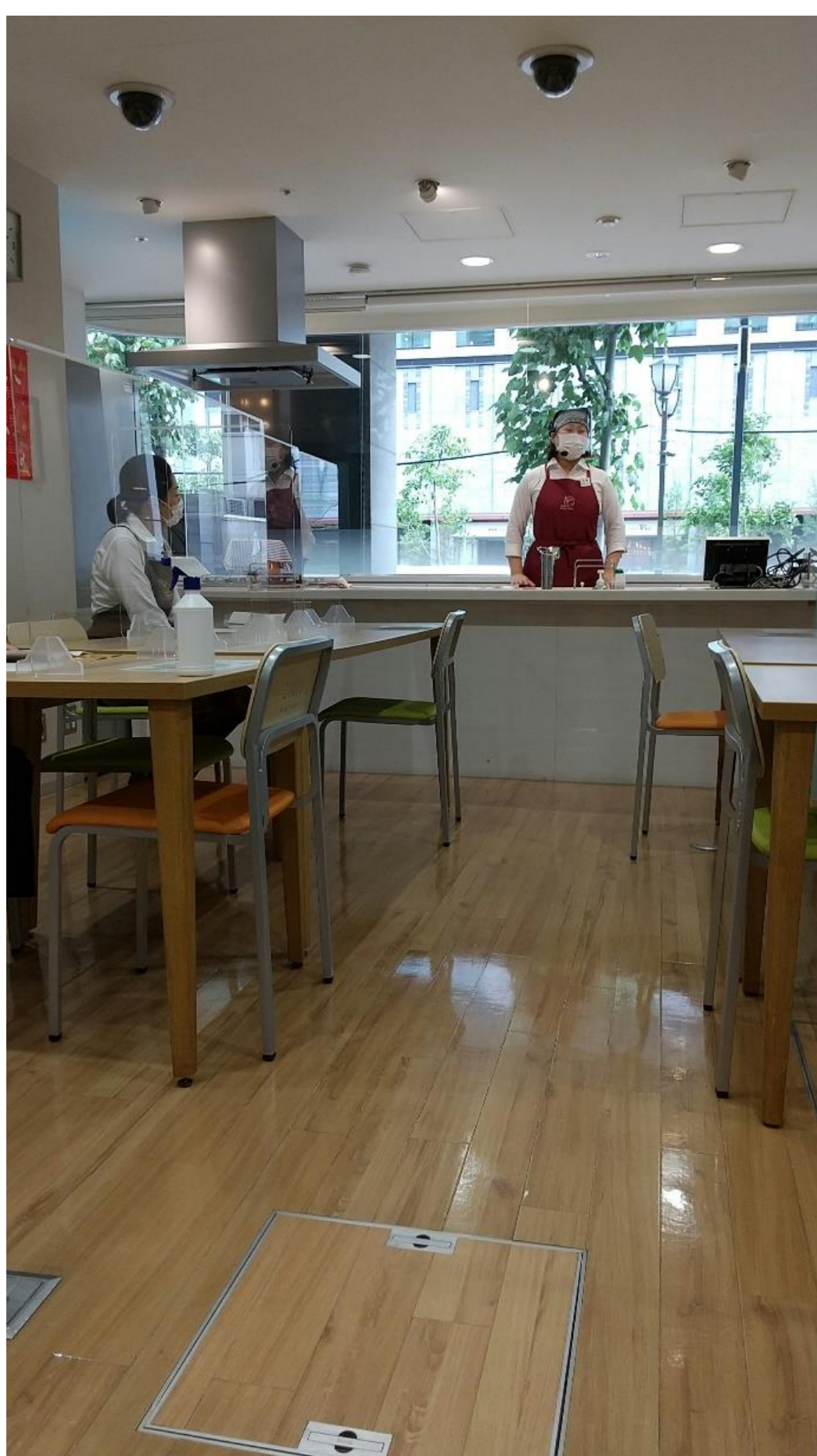
アルコール設置



コロナ対策(講習開始後)

- ◎デモンストレーション:説明スタッフはマスク着用の上、コロナ対策の説明
施設によりアクリル板の設置またはフェイスガードの着用を実施
- ◎講義室・試食室のアクリル板設置:お客様同士間隔を空けて着席 お客様の前 隣にアクリル板設置
お客様退室後、アクリル板の拭き上げ
- ◎調理台:お客様が対角の位置になるよう、まな板を設置
調味料・布巾・道具は1人分ずつご用意 洗い物・コンロ加熱作業は1人ずつ実施
- ◎実習:テーブルインストラクターもマスク着用の上、距離を空けて説明

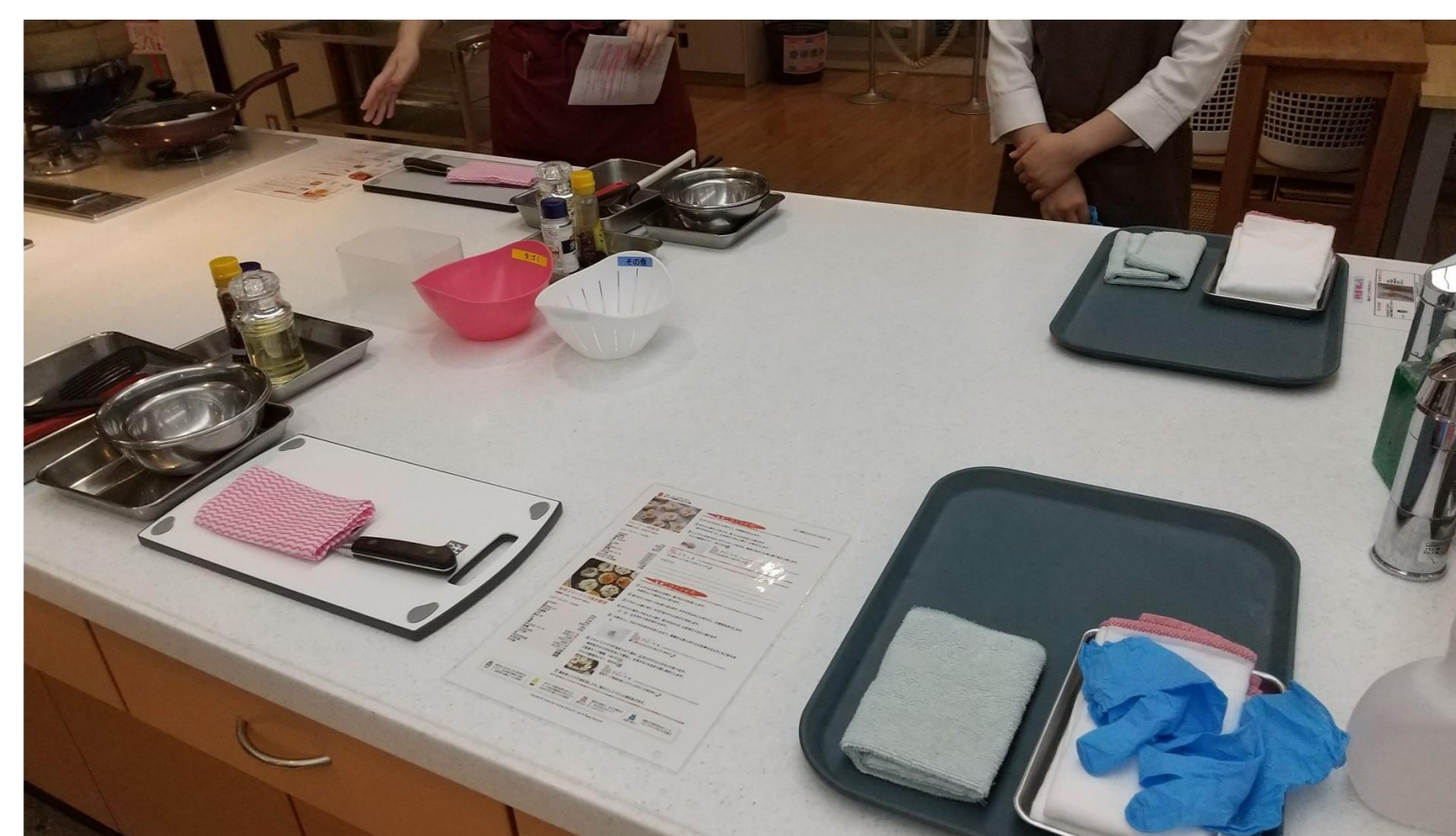
講習風景



テーブルのアクリル板



調理台



実習風景

