

ファームレストラン トマトの木

新型コロナウイルス（COVID-19）感染拡大防止対策

ファームレストラン トマトの木ではお客様に安心・安全な食やサービスを提供するため、常日頃から適切な衛生管理に取り組んでおりますが、今般の新型コロナウイルス（COVID-19）感染拡大防止対策として、以下の様に取り組んでおります。

<スタッフについて>

ホールスタッフのマスク着用を徹底しております。

調理スタッフはマスク・手袋着用を徹底しております

手指アルコール消毒と業務中は適宜電解水での手洗いを徹底しております。

従業員は出勤時における毎日の健康状態確認をしております。

<店舗施設の環境について>

店内の入口に手指消毒用の薬剤を設置、お客様にも手指消毒をお願いし、定期的な館内消毒清掃とこまめな換気を徹底しております。

テーブルの間隔を空けて配置し、できる限り他のお客様との距離を保てるよう店内をレイアウトしております。

食器類全てにおいて高温殺菌消毒し、アルコール消毒後使用。お料理の取り箸・お玉等は定期交換し、トングはその都度新しいものをご利用いただける様、ご用意しております。

テーブルはアルコール消毒し、ダスターは電解水消毒をしております。

