

感染防止対策に徹底して取り組む店舗として 東京都と大阪府の全店舗で 感染防止ステッカーを取得 8月12日(水)より東京・大阪の店舗にて掲示開始

回転寿司チェーン「くら寿司」を運営するくら寿司株式会社(代表取締役社長:田中邦彦 所在地:大阪府堺市)は、「新型コロナウイルス感染拡大防止」のガイドラインを遵守する店舗向けに東京都や大阪府が発行するステッカーを取得しました。8月12日(水)より、東京都内および大阪府内の計104店舗にて掲示いたします。新型コロナウイルスの感染が再び広がる中、感染防止対策に徹底して取り組む店舗の証明として活用することで、お客様により安心してご利用いただけることを期待しています。

感染防止徹底宣言



〈東京都が発行する「感染防止徹底宣言ステッカー」〉



〈大阪府が発行する「感染防止宣言ステッカー」〉

東京都が発行する「感染防止徹底宣言ステッカー」は、都が業種ごとに定めたガイドラインに従って感染防止対策を実施している店舗に交付されるものです。また、大阪府が発行する「感染防止宣言ステッカー」は、各業界団体が定めたガイドラインの遵守に加え、店舗で取り組む感染防止対策事項の掲出や「大阪コロナ追跡システム」の導入協力が求められています。

ガイドラインには、実施すべき感染防止対策として、お客様や従業員の手指消毒の徹底や、人との接触機会の低減などが定められています。当社では、「レジ前の遮断抗菌カーテン」や「テーブル間を遮断する抗菌シート」、「全店舗へのアルコール消毒液」の設置、「テーブル清掃時の徹底したアルコール消毒」などの感染防止対策を、5月15日(金)までに全店で導入しています。加えて、飛沫の付着を防ぎ、カバーに触れることなく商品を出し入れできる防菌寿司カバーを2011年から導入。7月27日(月)より、さらなる安全性向上を目指し、「カバー自体の抗菌化」や「紫外線照射によるカバー表面の殺菌」の導入も進めております。なお、同様の仕組みを導入している府県におきましても対応していく予定です。

今後も、くら寿司では感染防止対策を徹底し、お客様に安心してご利用いただける環境作りに努めてまいります。

■くら寿司で実施しているコロナ対策



レジ前の遮断抗菌カーテン



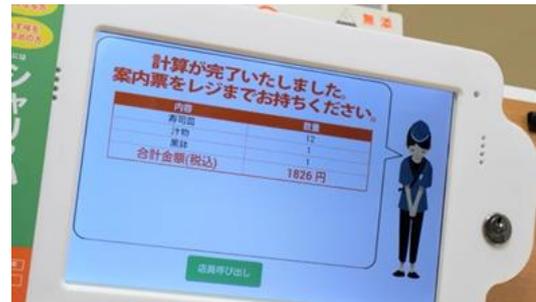
テーブル間を遮断する抗菌シート



カウンター席の飛沫防止シールド



アルコール消毒液



「セルフ案内」、「セルフチェック」の導入により店員との接触機会を低減

【飛沫やウイルスからお寿司を守る、防菌寿司カバー「鮮度くん」】

2011年から導入している防菌寿司カバー「鮮度くん」は、従業員もお客様も、カバーに直接触れずに商品を出し入れできる、くら寿司独自開発のカバーです。名前の通り、鮮度を守るだけではなく空気中に漂うウイルスや飛沫からお寿司を守ります。さらに安全性を高める取り組みとして、「SIAA マーク」を取得した抗菌カバー（今年10月をめどに全店舗へ導入）に加え、7月27日（月）より、カバーの表面を殺菌する「紫外線殺菌システム」の導入（現在、池袋サンシャイン60通り店、浅草 ROX 店、なんば日本橋店、天六駅前店、新世界通天閣店の各店に導入済）を順次進めております。



寿司カバーを紫外線殺菌灯に照射する様子