

お客様各位

【新型コロナウイルス感染症への対応について】

新型コロナウイルス感染症の対応につきまして、当社として原則的な対応を取りまとめましたのでここにご案内申し上げます。

記

<社内全体として>

- 1、出勤前の検温にて37.5度以上の微熱が判明した場合、症状にかかわらず自宅待機を命じたうえ、政府の基本指針に沿って症状を鑑みつつ該当者への指導を行います。
- 2、出勤時、指・手・手首のアルコール消毒を徹底し、社内では常にマスク着用。
- 3、事務所内の換気を2時間に1回（約15分）実施する。

<工場部門>

- 1、都認証による「衛生管理マニュアル」の実施。
- 2、工場従業員全てにおける出勤前の検温実施。
- 3、作業用ユニホームや衣類は漏れのないよう毎日洗濯する。
- 4、工場に出入りの際、履物の表面・裏のアルコール消毒の徹底。
- 5、体調不良者は必ず休養させる
- 6、マスクやゴム手袋の着用・手洗い・うがい・消毒の徹底。
- 7、お弁当に付ける「おしぼり」について、除菌仕様のものに全て変更する。

<配送部門>

- 1、出勤前に検温実施し、37.5度以上の場合は当社ガイドラインによる自宅待機とする。
- 2、倉庫内から積込み時、車内への積込みに関しては手洗いを入念にし、指先・手をアルコール消毒し、マスク・手袋着用のもと行う。
- 3、車内にて、出発前にアルコールで荷室・ハンドル・シフトレバー・サイドブレーキ等を消毒。
- 4、納品時まで常にマスク着用。商品の段ボールを触る前に再度、指先・手をアルコール消毒。
- 5、接客時はソーシャルディスタンスを保ちつつ、お客様にお弁当をお届けするようにする。

〒132-0001 東京都江戸川区新堀2-3-5

株式会社 江戸まとい

代表取締役 佐藤 匠

電話：03-5666-9737

FAX：03-3698-6790



当施設は、食品衛生の取組について、「東京都食品衛生自主管理認証制度」に基づく認証を受けた施設です。

【東京都食品衛生マイスター】

(株)江戸まといでは、令和元年5月30日(木)に東京都福祉保健局が所管する「東京都食品衛生自主管理認証制度」における認証を取得しました。これは食品取扱施設の自主的な衛生管理を第三者機関が実施した審査により基準を満たしていることを確認し、認証する制度です。東京都の認証制度は、厚生労働省が示す「食品事業者が実施すべき管理運営水準に関する指針(ガイドライン)」をベースとし、「国際基準」にも対応した内容になっております。