

パンデミック分類表

レベル

1

状況

- ✓ HSE &コンプライアンスマネージャーもしくはリーダーシップチームからの指示があった時
- ✓ 国内の公式情報機関よりパンデミック宣言があった時

必要対応事項

- ✓ スタッフの健康状態を確認する為、日々の Red Book 記録・観察を確実に行う
- ✓ 作業台、冷蔵庫、オープン、冷凍庫のドア及びハンドルを含む、食品が触れる全ての機材の表面を4時間ごとに清掃・除菌する

フードサービス

- ✓ 通常営業を続ける

レベル

2

状況

- ✓ 市内で初めて発症が報告された時

必要対応事項

- ✓ 各スタッフが勤務開始前に検温を行う(閾値: 37.5°C以上が4日続く場合もしくは38°C以上の場合出勤してはならない)
- ✓ マスクの着用を推奨する

フードサービス

- ✓ 通常営業を続ける

レベル

3

状況

- ✓ アカウント内かつもしくは近隣のコミュニティで初めて発症が報告されたとき

必要対応事項

- ✓ 毎身体温記録表をスキャンし HSE &コンプライアンスマネージャーにメールで報告することを義務とする
- ✓ マスクの着用を義務とする (市場入手状況による)
- ✓ キッチン内で行われるいかなる作業も使い捨て手袋の着用を義務とする

フードサービス

- ✓ 営業を続ける (業者利用可能状況に応じて)

レベル

4

状況

- ✓ アカウント、顧客、CK 従業員や近隣のコミュニティ (家族など) 内でパンデミックが拡大した時

必要対応事項

- ✓ 各スタッフが勤務開始前に検温を行う(閾値: 37.5°C以上が4日続く場合もしくは38°C以上の場合出勤してはならない)
- ✓ 毎身体温記録表をスキャンし HSE &コンプライアンスマネージャーにメールで報告することを義務とする
- ✓ マスクと使い捨て手袋の着用を義務とする (市場入手状況による)
- ✓ 作業台、冷蔵庫、オープン、冷凍庫のドア及びハンドルを含む、食品が触れる全ての機材の表面を30分間ごとに清掃・除菌する

フードサービス

- ✓ 許可を得た従業員のみがキッチン内で作業をする
- ✓ 弁当など制限されたサービスのみ提供する
- ✓ 日間清掃記録シートを本社に送る

補足: レベル4に該当する状況の場合、シーザースキッチンバックアップチームを派遣してキッチン全体を消毒し、現在のチームが業務を再開できるまで、料理提供業務を代行する。