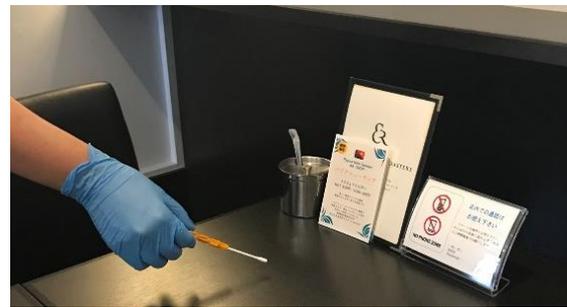


## 感染防止のための対策をしっかりとチェック 外食事業者向け衛生診断サービスに新オプションを追加

ライオンハイジーン株式会社（代表取締役社長・福田 健吾）は、このたび、外食事業者向けの「感染防止対策チェック」を開発し、2021年9月21日（火）からサービスの提供を開始いたします。本サービスは、当社が外食事業者向けに提供している厨房の衛生管理の状況を第三者の視点でチェックする「衛生診断」サービスに新たにオプションとして追加するものです。



＜ホール内の衛生診断のイメージ＞

### 1. 開発背景

2021年4月23日、政府における「新型コロナウイルス感染症対策の基本的対処方針」が改訂され、対策状況に関する第三者認証の実施が重要視されています。このため外食事業者には、衛生管理の基本となる食品衛生に加えて、客席へのアクリル板の設置や換気の徹底など、感染防止対策の更なる強化が求められています。

そこで当社は、お客様に安心してご来店いただくとともに、従業員が安心して働ける店舗の環境作りに貢献したいとの思いから、外食事業者に向けて感染防止対策状況をチェックするサービスの開発に至りました。

### 2. 「感染防止対策チェック」の特長

#### ①行政や業界団体のガイドラインをベースとしたチェック項目を網羅

行政指定の必須確認項目や業界団体のガイドラインを盛り込んだチェックリストで、感染防止対策に求められる項目をしっかりとチェックします。

#### ②ライオンハイジーンのオリジナルチェック項目を追加

当社が長年かけて蓄積した一般衛生管理のノウハウをチェック項目に反映しており、衛生管理の更なる品質向上が期待できます。

#### ③第三者による定期的なチェックで衛生管理レベルが向上

第三者による定期的なチェックが入ることで、これまで対策が不十分であった箇所の可視化や、継続的な衛生管理レベルの維持といったメリットが得られます。

#### ④衛生診断実施済証の提供

厨房と客席の衛生診断を実施した店舗には、実施日を記載した実施済証のステッカーを配布いたします。第三者機関によるチェックを受けたことをアピールすることができます。



<実施済証のステッカー>

#### 4. 今後の展開

当社は、衛生診断やHACCP対応システム、eラーニングなどの「衛生管理のコンテンツ」とハンドソープや手指消毒剤などの各種洗浄剤の販売を通じて、サービスと製品の両面からソリューションを提供していき、飲食店の課題解決に貢献していきます。

以 上

#### お問い合わせ窓口

<報道関係の方> ライオン株式会社 コーポレートコミュニケーションセンター 03-3621-6661  
本リリースに関する報道関係の方からのお問い合わせについては、ライオン株式会社でお受けいたします。  
<取引先の方> ライオンハイジーン株式会社 03-5819-7770

## 「衛生診断と感染防止対策チェック」を実施した店舗の声

和食レストラン「湯葉と豆腐の店 梅の花」様にご協力をいただき、当社の「衛生診断と感染防止対策チェック」を体験していただきました。実施店舗の声をご紹介いたします。

### 店舗の衛生管理について、どのような取り組みを行っていますか？

- ・月に1回、第三者機関による厨房衛生監査を実施しています。(二子玉川店)
- ・自社の検査室による定期的な店舗の衛生チェックを実施しています。(成城学園前店)

### 本日初めて衛生診断を受けてみて、新たな気付きや発見はありましたか？

- ・ホールでのふき取り検査結果から、当店でやっている対策により、ドアノブなどお客様が触れる場所の清掃がしっかり行えていることを確認できたことがプラスでした。(二子玉川店)
- ・特にホールで人の手の触れる箇所の消毒の重要性に気付くことができました。重ねて設置しているメニューブックをしっかりと1つ1つ消毒する必要があると感じました。(成城学園前店)



厨房内の診断の様子



客席の診断の様子

### 感染防止対策を第三者機関(ライオンハイジーン)が行うことによるメリットや感想等ありますか？

- ・今までは監査の対象外だったホールについて、ライオンハイジーンに目視やふき取り検査で診断していただけるのはとても魅力的に感じました。(二子玉川店)
- ・自社内のチェックでは、慣れなどから採点が甘くなってしまうことがあります。第三者機関によるフラットな目線のチェックは店舗のためになると感じます。(成城学園前店)

### ライオンハイジーンに期待することはございますか？

- ・引き続き、我々が普段なかなか気付けない店舗内の衛生状況を診断監査していただきたいです。(二子玉川店、成城学園前店)

### **【和食レストラン 湯葉と豆腐の店 梅の花について】**

1986年開業、全国で71店舗を展開する和食レストラン。お客様にゆたかな“とき”をお届けするため、季節の移ろいを感じていただける素材と調理法、空間づくり、おもてなしを提供。ヘルシーな湯葉・豆腐料理が看板メニューで、幅広い世代に愛されています。

### お客様へのメッセージ

梅の花グループでは、新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため、政府及び業界団体より提唱されておりますガイドラインに従い、グループ及び各子会社でガイドラインを作成し、対策を実施しております。今後もお客様に安心してお食事していただけるよう努めてまいります。

### **【店舗情報】**

■梅の花 二子玉川店 東京都世田谷区玉川 3-17-1 玉川高島屋本館 6F (店長 坂田 貴史様)

東急田園都市線 二子玉川駅 西口 徒歩4分 <https://umenohana-restaurant.co.jp/shop-list/info.php?id=991>

■梅の花 成城学園前店 東京都世田谷区成城 6-5-34 成城コルティ 4F (支配人 奥山 恭平様)

小田急小田原線 成城学園前駅 徒歩1分 <https://umenohana-restaurant.co.jp/shop-list/info.php?id=1040>