

宿泊施設

⑦ 食事関係

1) 宴会場・食事処

該当なし

- 参加人数や滞在時間を制限する場合があります。
- お客様の席の間隔(できるだけ2mを目安に(最低1m))を確保します。
(同一グループの場合はこの限りではありません。)
- 従業員はマスク(適宜フェイスシールド)を着用します。
- 発熱、咳、かぜ症状のある方の入場はお遠慮いただくよう求めます。
- お酌や盃の回し飲みは控えるようお願いいたします。
- 鍋料理や刺身盛り等は一人鍋、一人盛りに変更します。
- 食事処についてはお客様に食事開始までマスク着用をお願いいたします。
- 食事処については利用の都度、備品等を消毒します。

2) ビュッフェ

該当なし

- ビュッフェ方式をセットメニューでの提供に変更します。
- 料理を小皿に盛って提供します。
- スタッフが料理を取り分けます。
- お客様おひとりおひとりに取り分け用のトングやお箸をお渡しし、使い終わったトングは回収・消毒してトング類を共用しないよう徹底します。
- お客様に食事中以外はマスク着用をお願いいたします。
- 従業員はマスク(適宜フェイスシールド)を着用します。
- 発熱、咳、かぜ症状のある方の入場はお遠慮いただくようお願いいたします。
- お客様に料理を取る前に手指消毒をお願いいたします。
- 参加人数及び滞在時間を制限する場合があります。
- お客様の席の間隔(できるだけ2mを目安に(最低1m))を確保します。
(同一グループの場合はこの限りではありません。)
- 使用したトレイは消毒してから次のお客様に提供します。
- ドリンクサーバーのボタンやピッチャーの持ち手の消毒を行います。
- お飲み物はスタッフが手袋を着用のうえ注ぎます。
- グループ毎に食事後のテーブル等を消毒します。

⑨ 清掃等作業

1) 客室清掃

- マスク及び使い捨て手袋を着用します。
- 使用後のリネン類は、回収後に人が触れないように密閉保管します。
- 使用した浴衣、室内スリッパ等はすべて洗濯・消毒済みのものと交換します。
- 使用済みタオルは、回収後に人が触れないように密閉保管し、洗濯・消毒します。
- ゴミはビニール袋で密閉して処理します。

2) 浴場清掃

- 浴室内の設備・備品を消毒します。
- 清掃時に換気し、完全に空気を入れ替えます。
- 脱衣室内の設備・備品およびロッカー内部を消毒します。
- 使用済みタオルは、回収後に人が触れないように密閉保管し、洗濯・消毒します。
- 浴槽水等の消毒を徹底します。

3) 館内清掃

- 市販されている界面活性剤含有の洗浄剤や漂白剤を用いて清掃します。
- 通常の清掃後に、不特定多数の手が触れる環境表面を、始業前、始業後に消毒します。
- ドアノブやエレベーターのボタン、階段の手すり、フロントデスク、ロビー内の家具、共用パソコンなどは、定期的に消毒します。
- 自動販売機のボタン、取り出し口は頻繁に消毒します。ナシ
- お客様用スリッパ等は使用後の消毒、または使い捨てに変更します。

⑩ トイレ

- 不特定多数が接触する場所は消毒を行います。
- トイレの蓋を閉めて汚物を流すよう表示します。
- 共用タオルやハンドドライヤーの使用を中止しペーパータオルを設置します。
- 常時喚起します。

- 3 お客様の感染疑いの際の対応
- お客様に発熱や呼吸器症状がある場合、客室内で待機し、マスク着用のうえ、外に出ないようお願いします。(同行者も同様)
 - 本人の同意を得たうえで「新型コロナウイルス健康相談センター」に連絡し、感染の疑いのあるお客様の状況や症状を伝え、その後は指示に従います。
 - 事前に他のお客様と区別して待機する部屋等を準備します。
 - 食事も客室にお届けし、他のお客様と接触しないよう配慮します。
 - 感染の疑われるお客様に対応するスタッフを限定し、対応時にはマスクを着用します。