



©Yamaga YEG / Illustration by Tomori Kanakogi

山鹿版 旅館・ホテル向けチェックリスト

1 対人距離の確保2m(最低1m)	
1-1	人と人が対面する場所はアクリル板、透明ビニールカーテン等で遮蔽している
1-2	大浴場での入場人数の制限をしている
1-3	食事会場の入場人数の制限をしている
1-4	その他複数のグループが利用する施設の入場人数の制限をしている
2 衛生管理の徹底	
2-1	必要な箇所にアルコール消毒液等の衛生用品を配備している(フロント、トイレ、大浴場、食事処、エレベーター前等)
2-2	客室、廊下、階段、ホール、食堂、大浴場等について、徹底した清掃を行っている
2-3	手で触れる箇所の消毒を定期的に行っている(ドアノブ、エレベーターのボタン等)
2-4	機械設備等による換気、または窓の開閉による定期的な換気を行っている
2-5	トイレにはペーパータオルを設置し、ハンドドライヤーや共用のタオルは設置しない
2-6	トイレにはふたを閉めて流すように表示している(ウイルス拡散防止のため)
2-7	入浴時に使用するタオル等は、部屋から持参していただくようにしている
2-8	送迎時、消毒と車内の換気を行い運転手はマスクを着用している
2-9	使用済みタオルやリネン等回収時、ごみ廃棄時の衛生管理を徹底している
2-10	従業員のユニフォーム等のこまめな洗濯をしている
3 新しい生活様式に沿ったサービス提供	
3-1	チェックインの際に旅行者の検温及び体調確認を行い、データを管理している
3-2	大皿料理は極力避け、個別での提供または従業員による取り分けを行っている
3-3	ピュッフェ方式で食事を提供する際は、トング等共用物の定期消毒(1回/30分)または交換を行っている。または使い捨ての手袋を準備している
3-4	電子マネー等非接触型決済の導入、もしくは支払時のコインレ伊の使用をしている
4 従業員等の健康管理の徹底	
4-1	従業員の健康状態(発熱、咳、倦怠感等)について、毎日チェック(検温を毎日1回以上実施)し、データを管理している
4-2	出勤時、業務中において定期的に手洗い、手指のアルコール等消毒の実施を徹底している
4-3	全従業員及び出入業者のマスク着用を徹底している
4-4	一度に休憩する人数を減らし、対面で食事や会話をしないようにするなど工夫している
4-5	衛生管理者をおき実行をチェック、管理している
4-6	従業員や業者に感染症の濃厚接触者が出た場合は、2週間の健康観察期間を設けている
4-7	体調管理を最優先し、他の人へ感染を拡げない行動を徹底している
4-8	社員に対しての衛生管理に係る教育を徹底している
5 感染疑い発生時の適切な対応	
5-1	コロナ発生時の対応をマニュアルにして準備している
5-2	感染が疑われるお客様が待機する部屋等を、確保している
5-3	熊本県新型コロナウイルス感染症専用相談窓口(コールセンター)に連絡し、指示に従うよう徹底している TEL/096-300-5909
5-4	感染が発生した場合に備えた宿泊客名簿の適正管理を行っている
6 業界ガイドライン等の遵守	
6-1	業界ガイドラインを遵守している
6-2	国・県の宿泊助成を受けている場合は、「参加条件」を徹底・実施している旨を対外的に公表している