新型コロナウィルス対応ガイドライン

花ごころの湯　新富亭

松ぼっくりの宿　翠松亭

２０２０年５月１０日

具体的な感染防止対策

1. 留意すべき基本原則と各エリア・場面の共通事項
   1. 留意すべき基本原則

・従業員と宿泊客及び宿泊客同士の接触をできるだけ避け、対人距離（できるだけ

2ｍを目安に（最低1ｍ））を確保する

・感染防止のための宿泊客の整理（チェックイン・アウト時に密にならないように

対応。）

・ロビー、大浴場、食事処・レストラン等、多くの宿泊客が同時に利用する場所で

の感染防止

・入口及び施設内の手指の消毒設備の設置

・マスクの着用（従業員及び宿泊者・入館者に対する周知）

・施設及び客室の換気

・施設内の定期的な消毒

・宿泊者、入館者への入館時の消毒要請

* 1. 各エリア・場面の共通事項

・他人と共用する物品や手が頻繁に触れる箇所を工夫して最低限にする。

・複数の人の手が触れる場所を定期的に消毒する

・手や口が触れるようなもの（コップ、箸など）は、適切に洗浄及び消毒する又は

使い捨てにするなど特設の対応を図る

・人と人が対面する場所は、距離（できるだけ2ｍを目安に（最低1ｍ））を保つ

　又はアクリル板・透明ビニールカーテンなどで飛沫感染を防止する

・ユニホームや衣類はこまめに洗濯する

・手洗いや手指消毒の徹底を図る

・宿泊客や従業員がいつでも使えるようにアルコール液を施設内（客室、風呂、共

用トイレ等に）設置

・宿泊客、従業員の中に無症状感染者がいる可能性があることを踏まえて、感染防

止対策を取る

1. 各エリアごとの留意点
   1. 入館時（ロビー等）

・新型コロナウィルスに関しては、発症していない人からの感染もあると考えられ

るが、発熱や軽度であっても咳・咽頭痛、けん怠感などの症状がある人は申し出

るように呼びかける。宿泊客から申し出があった場合は、同意を得た上で、速や

かに保健所（帰国者・接触者相談センター）へ連絡し、その指示に従う

・なお万が一感染が発生した場合に備え、個人情報の取扱に十分注意しながら、

宿泊客等の名簿を適正に管理する

・入口及びロビー内に手指の消毒設備（アルコール等）を設置する

・入館の際に手指の消毒の依頼をする

* 1. 送迎時

・自社バスでの送迎の場合は、密集しないよう人数を制限して運行する

* 1. チェックイン

（チェックイン待ち）

・間隔を空けた待ち位置の表示など、宿泊客同士の距離（できるだけ2ｍを目安に

（最低1ｍ））を保つ

（チェックイン手続き）

・フロントデスクは宿泊客との距離を保つ又はアクリル板・透明ビニールカーテン

などで遮蔽

　　　　（宿泊カードの記入）

　　　　・フロントデスク、筆記用具等の頻繁な清拭消毒

　　　　（ルームキーの受け渡し）

　　　　・返却されたルームキーの消毒徹底

　　　　（団体旅行や修学旅行の受入れ時の対応）

　　　　・チェックイン時は代表者がまとめてチェックインを行い、ツアー参加者は一つの

場所に固まらず、分散して待機を行うよう要請

* 1. エレベーター

（ボタン操作）

・エレベーター内や押しボタンの頻繁な清拭消毒

（他の宿泊客との同乗）

・エレベーター内が過密状態にならないよう乗車人数を制限

* 1. 客室

（部屋のドアの開閉）

・ドアノブの清拭消毒

（部屋の設備への接触）

・客室清掃時に、消毒剤（清浄剤・漂白剤等）を使って表面を清拭

テレビ、空調のリモコン、金庫、部屋の照明スイッチ、スタンド、座卓、

押し入れ、冷蔵庫、電話機、トイレ、水栓等

（部屋の備品への接触）

・コップ、急須、湯飲み等は消毒済みのものと交換。使用済みアメニティは廃棄、

館内用スリッパは消毒を徹底

ドライヤー、座椅子、座布団、スリッパ等

（換気）

・一定時間ごとに客室の窓を開けての換気を要請等

* 1. 大浴場

（更衣室）

・ドアノブ、セキュリティロック等の清拭消毒

・定期的なロッカーの清拭消毒

・客室からの清潔なタオルの持参を要請

（化粧台）

・ドライヤー等備品の清拭消毒

* 1. 食事関係

ⅰ）宴会場

（宴会・会食）

・席の間隔に留意

・従業員のマスク着用

・入場時、手洗いまたは手指の消毒の徹底

・座布団、座椅子、お膳等は開始前、宴会終了後の消毒徹底

・宴会場の換気強化

（従業員の料理提供）

・盛り付け担当者の衛生管理徹底

・従業員の衛生管理徹底

・下膳と同時に料理提供をしない

（食べ終わった食品類の下膳）

・下膳作業後の手洗い、手指消毒の徹底

ⅱ）食事処

（食事）

・従業員のマスク着用

・入場時、手洗い又は手指消毒の徹底

・利用の都度、備品等を清拭消毒

・テーブルの間隔を広げる

・会場の換気を強化

（従業員の料理提供）

・盛り付け担当者の衛生管理徹底

・従業員の衛生管理徹底

・下膳と同時に料理提供をしない

（食べ終わった食器類の下膳）

・下膳作業後の手洗い、手指消毒の徹底

・グループ毎に食事後のテーブル等を消毒

ⅲ）ビュッフェ（朝食）

・ビュッフェ方式をセットメニューでの提供変更

・ビュッフェ方式で食事を提供する場合には、料理を小皿に盛って提供する、

スタッフが料理を取り分ける

（会場入り口での受付・案内）

・従業員のマスク着用

（食事）

・使用したトレイを清拭消毒してから次の宿泊客に提供

（従業員がビュッフェテーブルの料理を補充・入れ替え）

・料理提供担当者の手指消毒の徹底

（ドリンクサーバーでの飲み物提供）

・ピッチャーの持ち手の清拭消毒

（食べ終わった食器類の下膳）

・下膳担当者は、手指消毒をしてから清潔な食器や料理の補充・提供

・グループ毎に食事後のテーブル等を消毒

* 1. チェックアウト

（ルームキーの返却）

・フロントスタッフの手指消毒、返却後のキーの消毒

* 1. 清掃等の作業

（従業員が客室の布団上げ）

・マスクを着用し、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

（客室清掃）

・清掃時のマスク・使い捨て手袋の着用

・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

・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

・ゴミはビニール袋で密閉して処理

（浴場清掃）

・浴室内の設備・備品を清拭消毒

・清掃時に換気し、完全に空気を入れ替える

・脱衣室内の設備・備品を清拭消毒、ロッカー内部も清拭消毒

・使用済みタオルは密閉保管し、洗濯・消毒

・浴槽水等の消毒の徹底

（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する

・通常の清掃後に。不特定多数が触れる環境表面を、始業前、始業後に正式消毒す

ることが重要であり、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、ロビー内の家具などは、定期的にアルコール液で拭く

・手が触れることがない床や壁は、通常の清掃で良い

・自動販売機は自販機ボタン、取り出し口の頻繁な清拭消毒

・宿泊客用のスリッパ等は使用後の清拭消毒

* 1. トイレ

・便器内は、通常の清掃で良い

・不特定多数が接触する場所は、清拭消毒を行う

・トイレの蓋を占めて汚物を流すよう表示する

・ペーパータオルを設置する

・ハンドドライヤーは止め、共通のタオルは禁止する

・常時換気をオンにしておくなど換気に留意

* 1. 従業員等の休憩スペース

・使用する者はマスク着用

・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

・休憩スペースは常時換気することに努める

・従業員が使用する際は、入退室の前後に手洗いをする

1. 宿泊客の感染疑いの際の対応

・万一、発熱や呼吸艱難、けん怠感など、感染の疑われる宿泊客がいる場合、

客室内で待機し、マスク着用をお願いし、外に出ないようにお願いする

（同行者も同様）

・事前に他の宿泊客と区分して待機する部屋等を決めておく

・食事も客室にお届けし他の宿泊客との接触を避ける。その宿泊客と対応するスタッフも限定する。対応時にはマスクを着用する。

・保健所の「帰国者・接触者相談センター」に連絡し、感染の疑いのある

宿泊客の状況や症状を伝え、その後は保健所からの指示に従う

・当日の宿泊者名簿を確認し、保健所への提出に備える

・館内の他の宿泊客への情報提供は、保健所の指示に従う