

## 新型コロナウイルス感染拡大防止対策

シーン／場所	内容				
<b>車両誘導</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スタッフの白布手袋、マスク着用</li> <li>・荷物は素手で持たない</li> <li>・カートの取っ手部は定期的に消毒</li> </ul>				
<b>入館</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アルコール消毒液の配置</li> <li>・消毒マットの配置</li> <li>・手指消毒、マスク着用をお願い</li> </ul>				
<b>チェックイン</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スタッフの白布手袋、マスク着用</li> <li>・飛沫感染防止のためアクリル板の設置</li> <li>・チェックイン時に館内案内の他に感染予防について案内</li> <li>・ドアは定期的に開放</li> <li>・食事時間の細分化</li> <li>・口頭でお客様の体調確認、変化がある場合は申告をお願い</li> <li>・案内を必要最小限に抑える</li> </ul>				
<b>ご案内</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・客室への案内の休止</li> <li>・客室までの荷物運び(白布手袋、マスク着用)</li> </ul>				
<b>エレベーター</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各階エレベーター前にアルコール消毒液の配置</li> <li>・エレベーターボタンの消毒(1日3回)</li> <li>・フロントロビーフロアエレベーター前に案内スタッフの配置</li> <li>・お客様と同じエレベーターに乗らない</li> </ul>				
<b>大浴場</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・洗面台の間隔をあける</li> <li>・ロッカーの間隔をあける</li> <li>・ドライヤー、くし、体重計、いす、マッサージ機、ロッカー、ボトル類の消毒</li> <li>・サウナの人数制限</li> <li>・アルコール消毒液の配置</li> </ul>				
<b>売店</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スタッフのマスク着用</li> <li>・アルコール消毒液の配置</li> <li>・飛沫感染防止のためアクリル板の設置</li> <li>・試食停止、個包装のもののみ提供</li> <li>・コイントレイでの現金の受け渡し</li> <li>・カード端末機の消毒</li> </ul>				
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;"><b>buffet</b></td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・スタッフの手袋、マスク着用</li> <li>・入口にアルコール消毒液の配置</li> <li>・手指消毒をお願い</li> <li>・オープンキッチンに飛沫感染防止のためのアクリル板設置</li> <li>・テーブル間隔をあける</li> <li>・ドレッシングなどの調味料は個包装</li> <li>・ビニール手袋の配布、料理や飲み物を取る際に使用</li> <li>・食事中のマスク入れ袋の配布</li> <li>・ドリンク、コーヒーマシン等の機器の消毒</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td></td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・スタッフの手袋、マスク着用</li> <li>・入口にアルコール消毒液の配置</li> <li>・手指消毒をお願い</li> </ul> </td> </tr> </table>	<b>buffet</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スタッフの手袋、マスク着用</li> <li>・入口にアルコール消毒液の配置</li> <li>・手指消毒をお願い</li> <li>・オープンキッチンに飛沫感染防止のためのアクリル板設置</li> <li>・テーブル間隔をあける</li> <li>・ドレッシングなどの調味料は個包装</li> <li>・ビニール手袋の配布、料理や飲み物を取る際に使用</li> <li>・食事中のマスク入れ袋の配布</li> <li>・ドリンク、コーヒーマシン等の機器の消毒</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・スタッフの手袋、マスク着用</li> <li>・入口にアルコール消毒液の配置</li> <li>・手指消毒をお願い</li> </ul>
<b>buffet</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スタッフの手袋、マスク着用</li> <li>・入口にアルコール消毒液の配置</li> <li>・手指消毒をお願い</li> <li>・オープンキッチンに飛沫感染防止のためのアクリル板設置</li> <li>・テーブル間隔をあける</li> <li>・ドレッシングなどの調味料は個包装</li> <li>・ビニール手袋の配布、料理や飲み物を取る際に使用</li> <li>・食事中のマスク入れ袋の配布</li> <li>・ドリンク、コーヒーマシン等の機器の消毒</li> </ul>				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スタッフの手袋、マスク着用</li> <li>・入口にアルコール消毒液の配置</li> <li>・手指消毒をお願い</li> </ul>				

食事	ダイニング	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食事中のマスク入れ袋の配布</li> <li>・グラス、おしぼり先付け(袋開けしない)</li> <li>・料理後出しの回数を減らす(7回→3回)</li> <li>・デザートバイキングの休止</li> </ul>
	料亭	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食事開始時の手指消毒のお願い</li> <li>・食事中のマスク入れ袋の配布</li> <li>・料理後出しの回数を減らす(7回→3回)</li> <li>・グラス、おしぼり先付け(袋開けしない)</li> <li>・お茶ポットの用意</li> </ul>
	宴会場	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食事開始時の手指消毒のお願い</li> <li>・食事中のマスク入れ袋の配布</li> <li>・料理後出しの回数を減らす(7回→3回)</li> <li>・グラス、おしぼり先付け(袋開けしない)</li> <li>・席数の縮小</li> <li>・コンパニオンの検温、マスク着用、手指消毒</li> </ul>
布団敷き	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スタッフのマスク着用</li> </ul>	
チェックアウト	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スタッフの白布手袋、マスク着用</li> <li>・飛沫感染防止のためアクリル板の設置</li> <li>・密集を避けたチェックアウト時間のご案内</li> <li>・コイントレイでの現金の受け渡し</li> <li>・カード端末機の消毒</li> <li>・ルームキーの除菌</li> </ul>	
お見送り	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スタッフの白布手袋、マスク着用</li> </ul>	
客室清掃	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スタッフのマスク着用</li> <li>・ドアノブ、照明空調スイッチ、テレビリモコン等接触箇所、アメニティボトル等の消毒</li> <li>・窓を開けて換気</li> <li>・客室フロア設置の消毒液の補充、整頓</li> <li>・フロア共有部(エレベーターボタン等)の消毒</li> <li>・全客室に空間除菌消臭剤を配置</li> </ul>	
	ティーラウンジ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スタッフのマスク着用</li> <li>・アルコール消毒液の配置</li> <li>・飛沫感染防止のためアクリル板の設置</li> <li>・コイントレイでの現金の受け渡し</li> <li>・カード端末機の消毒</li> </ul>
	カラオケ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スタッフのマスク着用</li> <li>・アルコール消毒液の配置</li> <li>・終了後、室内、マイク、カラオケ機器等消毒</li> <li>・飛沫感染防止のためアクリル板の設置</li> </ul>
	居酒屋	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スタッフのマスク着用</li> <li>・アルコール消毒液の配置</li> <li>・飛沫感染防止のためアクリル板の設置</li> <li>・密にならない席のご案内</li> <li>・お客様が離席後、いす、テーブルの除菌</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>・スタッフのマスク着用</li> </ul>

館内施設	ゲームコーナー	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アルコール消毒液の配置</li> <li>・ゲーム機器の除菌</li> </ul>
	整体	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スタッフのマスク着用</li> <li>・アルコール消毒液の配置</li> <li>・室内の除菌</li> </ul>
	マッサージ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スタッフのマスク着用</li> <li>・アルコール消毒液の配置</li> <li>・マスク着用をお願い</li> <li>・室内の除菌</li> </ul>
	ライブラリー	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アルコール消毒液の配置</li> <li>・本の持ち出しの禁止</li> <li>・室内の除菌</li> </ul>
	キッズルーム	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アルコール消毒液の配置</li> <li>・室内の除菌</li> </ul>
	バー	<ul style="list-style-type: none"> <li>・当面の間営業しない</li> </ul>
	ラウンジ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・当面の間営業しない</li> </ul>
館内掲示	<ul style="list-style-type: none"> <li>・客室内、主要フロアに掲示</li> <li>・サインージで取り組み紹介</li> </ul>	
従業員食堂	<ul style="list-style-type: none"> <li>・テーブル消毒</li> <li>・アルコール消毒液の配置</li> <li>・席数の縮小</li> <li>・横並びの配置</li> <li>・トング等は適宜交換</li> </ul>	
寮	<ul style="list-style-type: none"> <li>・取っ手や手すりの消毒</li> <li>・各自で消毒、換気</li> </ul>	
従業員	<ul style="list-style-type: none"> <li>・マスク着用</li> <li>・手指の消毒</li> <li>・1日2回検温し記録する</li> <li>・こまめに手洗い、うがい</li> <li>・事務所、ドアノブなどの消毒</li> <li>・通用口にアルコール消毒液、消毒マットを配置</li> </ul>	
出入業者	<ul style="list-style-type: none"> <li>・マスク着用</li> <li>・手指の消毒</li> <li>・搬入出入口にアルコール消毒液、消毒マットを配置</li> </ul>	