

新型コロナウイルス感染症対策 チェックリスト
【Ⅱ 業務上の配慮（国内での新型コロナウイルス発生時期）】

項 目	チェック欄
1 お客様への対応	/
宿泊者名簿への正確な記載を徹底しているか。	
体調に異変が生じた場合は必ず申し出るよう、チェックイン時等にお客様に説明しているか。	
咳が出るお客様にはマスクの着用をお願いしているか。	
お客様に来館時や食事の際には手指の消毒等を徹底するよう、お願いしているか。	
2 従業員への教育等	/
新型コロナウイルス感染症に関する情報共有が行われているか。※ 宿泊者や従業員で感染が疑われる場合の対応含む。	
流水と石鹸での丁寧な手洗いや、消毒用アルコール製剤・手指消毒剤での消毒を徹底しているか。	
十分な清掃をした上で、多数の人が頻繁に触れるところ（※）の清掃・消毒ができていますか。 ※消毒の重点対象（詳細は4P） パブリックスペース（エレベーター、ドアノブ他） 客室内（リモコン、ドアノブ、テーブル他） 飲食スペース（テーブル、椅子他） 共同トイレ（ドアノブ、流水レバー他） 共同浴場（ドアノブ、ロッカー、ドライヤー他） その他サービススペース（マッサージ、売店他） 貸出器具 送迎バス	
咳が出る従業員はマスクの着用をしているか。 （マスクがない場合は、ハンカチや袖口で口・鼻を覆うよう指導がなされているか）	
従業員との間で、以下のことが共有できているか。 ・体調不良の場合は休んで自宅安静すること ・適切なタイミングで医療機関を受診すること ・施設側に状況報告を行うこと ・体調不良後の記録を残しておくこと	
従業員との間で、密閉空間での集会や不特定多数の方との対面接触は控える（海外渡航も自粛）ことを、共有できているか。	
勤務者が確認できるよう、勤務シフトを「見える化」しているか。	
出勤時の体温と症状を記録し、報告できる仕組みができていますか。	

3 営業継続計画 ～リスクマネジメント～		
	新型コロナウイルス感染症に関する情報収集を行っているか。	
	お客様や、従業員の安全確保対策を理解できているか。	
	お客様が発症した場合等、非常時の従業員の役割分担を準備しているか。	
	お客様が発症した場合等、非常時の連絡体制ができているか。	
	自らの施設周辺の地域で感染があった場合、その情報を収集・集約し、従業員に共有しているか。	
4 エリア、場面ごとの具体的な感染防止対策～基本原則～		
	施設の状況に応じて宿泊予約人数の制限や客室定員の制限を行っているか。	
	多くの宿泊客が同時に利用する場所では、利用者のコントロールができているか。（可能な限り宿泊者別の時間設定を行う等）	
	入口及び施設内（客室、風呂、共用トイレ等）に手指の消毒設備を設置しているか。	
	施設や客室の換気を行っているか。	
	不特定多数のお客様が使用する物品の貸出サービスの中止、又は重点的な消毒を行っているか。	
	お客様に対して、館内での感染防止対策を呼び掛けているか。	
5 エリア、場面ごとの具体的な感染防止対策～共通事項～		
	手や口が触れるもの（コップ、箸など）は適切に洗浄消毒をするか、使い捨てにするなど、特段の対応が図られているか。	
	人と人が対面する場面では、距離を保つ（できれば2m）又はアクリル板などで飛沫感染を防止しているか。	
	ユニフォームや衣服は毎日洗濯、又は交換をしているか。	
6 入館時（ロビー等）の具体的な感染防止対策		
	入口及びロビー内に手指の消毒設備を設置しているか。	
	入館の際に手指の消毒を依頼しているか。	
7 送迎時の具体的な感染防止対策		
	送迎車の運転席と後部座席の間に仕切りを設置しているか。	
	利用人数を制限して運行しているか。	

8 チェックイン時の具体的な感染防止対策	
	<p>従業員と宿泊客、又は宿泊客同士の密接、接触、飛沫感染の防止対策ができていますか。</p> <p>※主な対応例（詳細は10P）</p> <p>間隔を空けた（できれば2m、最低1m）待ち位置の表示</p> <p>フロントデスクの亚克力板等での遮蔽</p> <p>フロントデスク、筆記具等の頻繁な清拭消毒</p> <p>生体認証やモバイル端末によるキーレスシステムの導入 他</p>
9 エレベーターの具体的な感染防止対策	
	エレベーターの乗車人数を制限しているか。
10 客室の具体的な感染防止対策	
	コップ、給水、湯のみ等を消毒済みのものと交換しているか。
	館内スリッパを使い捨てを使用するか、消毒を徹底しているか。
	空調機を外気導入に設定、又はお客様に一定時間ごとの換気を要請するなど、客室の換気を促進しているか。
	冷蔵庫内の飲料提供の中止又は消毒を徹底した上での配置をしているか。
11 大浴場の具体的な感染防止対策	
	入場人数を制限しているか。
	浴場内での貸しタオルを中止し、お客様に客室からの清潔なタオルの持参を要請しているか。
	お客様に浴室、浴槽内における対人距離を回避し、会話を控えることを要請しているか。
	お客様に化粧品やブラシ等を持参することを要請しているか。
	一度に休憩する人数を減らし、お客様には対面で会話をしないよう要請しているか。
	浴室内と休憩スペースは、常時換気するよう努めているか。

1 2 宴会場・食事処の具体的な感染防止対策		
施設の状況に応じて、利用者数や滞在時間を制限し、利用者同士の席の間隔を確保（できるだけ2m、最低1m）しているか		
お客様に食事前までマスクを着用することを要請しているか。		
座布団、座椅子、脇息、お膳等は開始前、終了後の消毒を徹底しているか。		
横並び着席を推奨しているか。		
お客様にお酌や盃の回し飲みは控えるよう要請しているか。		
料理説明の簡略化（メモによる説明等）をしているか。		
一人鍋、一人盛りに極力変更、又は従業員による取り分けを実施しているか。		
下膳と同時に料理提供をしていないか。		
1 3 部屋食の具体的な感染防止対策		
横並び着席を推奨しているか。		
客室入室後、手指消毒をしてから配膳しているか。		
客室への入室回数の減少（可能な限り一度に料理を提供）		
料理説明の簡略化（メモによる説明等）をしているか。		
一人鍋、一人盛りに極力変更、又は従業員による取り分けを実施しているか。		
1 4 ビュッフェの具体的な感染防止対策		
施設の状況に応じて、利用者数や滞在時間を制限し、利用者同士の席の間隔を確保（できるだけ2m、最低1m）しているか		
ビュッフェではなく、セットメニューでの提供に替えることを検討しているか。		
ビュッフェ方式で提供する場合は、トング類の共用防止を徹底しているか（小皿盛り、スタッフの取り分け等）。		
お客様に食事中以外（食事前、食事追加の移動等）にマスクを着用することを要請しているか。		
横並び着席を推奨しているか。		
使用済みトレイの清拭消毒を徹底しているか。		
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、又は従業員による提供（手袋着用）を行っているか。		

15 チェックアウト時の具体的な感染防止対策		
従業員と宿泊客、又は宿泊客同士の密接、接触、飛沫感染の防止対策ができていますか。 ※主な対応例（詳細は13P） 間隔を空けた（できれば2m、最低1m）待ち位置の表示 カード決済による非対面チェックアウト手続き 返却されたルームキー・カードキーの消毒徹底 フロントデスクの亚克力板等での遮蔽		
16 清掃時の具体的な感染防止対策		
清掃員のマスク・使い捨て手袋の着用を徹底しているか。		
使用後の浴衣、室内スリッパは全て洗濯・消毒済み（又は使い捨て）のものとの交換しているか。		
使用後のリネン類、タオルは回収後に人が触れないよう密閉保管し、洗濯・消毒しているか。		
ゴミはビニール袋で密閉し、処理しているか。		
浴室は清掃時に換気し、完全に空気を入れ替えているか。		
17 トイレの具体的な感染防止対策		
特に感染拡大防止を徹底しているか ※主な対応内容（詳細は14P） トイレの蓋を閉めてから流すよう表示 常時換気をオンにするなど換気に留意 ペーパータオルの設置、又は個人用タオルの準備 ハンドドライヤーや共通タオルの利用禁止 他		
18 従業員等の休憩スペースの具体的な感染防止対策		
特に感染拡大防止を徹底しているか ※主な対応内容（詳細は15P） 休憩スペースは常時換気 一度の休憩人数を減らし、対面での食事や会話をしない 共有物品（テーブル、椅子等）の定期消毒 入退室前の手洗いの徹底		