

旅館いち川 衛生ガイドライン

更新日：2020年8月25日

1 旅館いち川衛生ガイドラインについて

本ガイドラインは、自治体の提示するガイドラインに基づき、お客様の安心と感染拡大の予防、安全な旅館営業を目的とし作成した。また、感染症に関する最新の知見、お客様の要望、現場での試行錯誤等を踏まえて、必要な見直しを行っていく。

2 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

- ・日頃の行動制限（3密などのリスクがある場所へ移動を控える等）を徹底
- ・従業員とお客様及びお客様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
- ・感染防止のためのお客様の整理（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、食事処等、多くのお客様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
- ・お客様への定期的な手洗い・消毒の要請
- ・従業員の毎日の体温測定、健康チェック

②各エリア・場面の共通事項

- ・複数の人の手が触れる場所を定期的に消毒する
- ・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で飛沫感染を防止する
- ・ユニフォームや衣服はこまめに洗濯する
- ・手洗いや手指消毒の徹底を図る
- ・お客様や従業員がいつでも使えるようにアルコール液を施設共有部分に設置
- ・お客様、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、感染防止策を取る

(2) 各エリアの留意点

①入館時（ロビー等）

- ・新型コロナウイルスに関しては、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。お客様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、お客様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を依頼する

②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、お客様同士の距離（できるだけ2mを目安に（最低1m））を保つ
- ・お客様代表者のみの受付対応を促す

○チェックイン手続き

- ・フロントデスクはお客様との距離を保つ又はアクリル板などで遮蔽
- ・動画によるお客様への衛生事項説明を導入

○宿泊カードの記入

- ・フロントデスク、筆記具等の頻繁な清拭消毒等

○館内・客室案内

- ・動画による施設案内を導入
（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促す

③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（洗剤・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

- ・再利用の備品は消毒済みのものと交換。
- ・使い捨ての使用済アメニティは廃棄し交換。

※急須、湯飲み、ドライヤー、座椅子、座布団等

○換気

- ・空調機を外気導入に設定
- ・客室の窓を開けて換気

- ・換気扇や空気清浄機を利用しクリーンな空気に保つ

④大浴場

- ・入場人数/時間の制限
- 更衣室
 - ・ドアノブ、セキュリティロック等の清拭消毒
 - ・定期的な脱衣かごの清拭消毒
- 浴室内
 - ・備品等の清拭消毒
 - ・浴室内の換気強化
- 化粧台
 - ・ドライヤー等備品の清拭消毒

⑤食事関係

i) 宴会場・食事処

- ・参加人数、滞在時間の制限、席の間隔に留意
- ・従業員のマスク（適宜フェイスシールド）着用
- ・発熱、咳、かぜ症状のある人は入場遠慮をお願い
- ・入場時、手洗いまたは手指消毒の徹底
- ・座布団、座椅子、脇息、お膳等は開始前、宴会終了後の消毒徹底
- ・横並び着席の推奨（座席レイアウトの変更、アクリル板の設置）
- ・宴会場の換気強化
- ・お酌や盃の回し飲みは控えるよう要請
- ・従業員とお客様の接触を極力減らす
- ・配膳前に従業員の手指の消毒
- ・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

ii) 部屋食

○調理場→客室への料理の運搬

- ・運搬用機器の手に触れる部分の清拭消毒

○客室内での料理の提供

- ・横並び着席の推奨
- ・客室入室後、手指消毒をしてから料理を並べる
- ・従業員のマスク（適宜フェイスシールド）着用
- ・従業員とお客様の接触を極力減らす

- ・配膳前に従業員の手指の消毒
- ・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

iii) 調理・盛り付け

- ・調理時、フェイスシールドを着用
- ・調理時、盛り付け時は手袋を着用
- ・ただし、刺身など生ものを扱う場合は、かえって不衛生なため手袋は着用せず、手指を十分洗浄、消毒し扱う。
- ・調理担当者、盛り付け担当者の衛生管理徹底

⑥チェックアウト

- チェックアウト時の待ち列
- ・お客様代表者のみの対応を促す
- 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
- 宿泊料金の支払い
- ・フロントデスク上にアクリル板等を設置する
- ・非接触決済による非対面チェックアウト手続き

⑦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、始業後に清拭消毒する（ドアノブ、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）

⑧トイレ（※感染リスクが比較的高いと考えられるため留意する。）

- ・便器内は、通常の清掃が良い
- ・不特定多数が接触する場所は、清拭消毒を行う
- ・トイレの蓋を閉めて汚物を流すよう表示する
- ・常時換気をオンにしておくなど換気に留意
- ・ペーパータオルの設置

⑨従業員等の休憩スペース（※感染リスクが比較的高いと考えられるため留意する。）

- ・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
- ・共有する物品（テーブル、いす等）は、定期的に消毒する
- ・従業員が使用する際は、入退室の前後に手洗いをする

（3）お客様の感染疑いの際の対応

- ・発症時における迅速な利用者の追跡のため、あらかじめ利用者の連絡先を把握。
- ・万一、発熱や呼吸困難、けん怠感など、感染の疑われるお客様がいる場合、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）
- ・事前に他のお客様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お客様との接触を避ける。そのお客様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、感染の疑いのあるお客様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
- ・館内の他のお客様への情報提供は、保健所の指示に従う

3 衛生対策・ガイドライン実施責任者

旅館いち川 16代女将 市川 祥子