

※全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会のガイドラインに沿って実施

- ① ルームキーの毎日消毒
- ② 客室内の備品、ドアノブ等の毎日消毒
- ③ パブリックスペース部分のお客様の触れる部分を毎日消毒
- ④ 玄関、ロビーや廊下、食事会場の入り口等に消毒液の設置&消毒依頼
- ⑤ 従業員全員マスク着用の徹底
- ⑥ 従業員の体調管理&報告、手洗いうがいの徹底
- ⑦ 食事会場の席を出来る限り間隔を空け、密になる状況になれば人数制限
- ⑧ 夕食、朝食共にセットメニューにて提供
- ⑨ パブリックスペースの定期的な換気の徹底
- ⑩ 食事会場での換気の徹底
- ⑪ 食事会場や大浴場の混み合う時間帯をお客様に報告
- ⑫ 食事提供の際、お客様との接触を最小限にしてのサービスの提供
- ⑬ 玄関やレストラン等の入口にあるマットの毎日消毒
- ⑭ フロントカウンターにアクリル板の設置
- ⑮ 調理場&配膳スタッフは全員使い捨て手袋着用の徹底
- ⑯ パブリックスペースのトイレはペーパータオル対応
- ⑰ 食事会場の座席は1日一組の使用とし、入れ替え無し
- ⑱ チェックイン時、宿泊者に検温と体調チェックアンケートの実施
- ⑲ ロビーの椅子や大浴場ロッカー数の使用制限
- ⑳ 大浴場内、サウナ利用の人数制限