　PROJECT CCC　SUSONO

**宿泊施設**

感染防止対策基本チェックシート

|  |
| --- |
| **１．マスク着用・手洗い・消毒（飛沫・接触予防）** |
| □　従業員と施設利用者のマスク着用の周知を徹底している |
| □　共用する備品について、都度の消毒や個別包装等による衛生管理を実行している |
| □　ウィルス、菌の不活化に有効な消毒備品を整備し、従業員・利用者の手指消毒の実施に努めている |

|  |
| --- |
| **２．施設、空間の除菌・消毒・換気の実施** |
| □　利用者が触れる、また接触の可能性のある場所は、こまめに清掃・除菌・消毒を実施している |
| □　施設内での密内環境（３密）が想定される場合は、窓や入り口を開放し定期的に換気を行っている |
| □　使用済みマスクや、消毒清掃後のごみ等はビニールゴミ袋で回収し、清掃者はその業務後の手洗い消毒を徹底している |

|  |
| --- |
| **３．ソーシャルディスタンスの導入** |
| □　利用者が入店または滞在時の混雑を回避するための案内(システム)や目印による表示などを実施している |
| □　テーブル椅子の配置は対人間隔を確保した空間でデザインしている |
| □　対面による飛沫感染が想定される場所には、感染予防シートなどによる策を講じて対応している |

|  |
| --- |
| **４．利用者、従業員の健康・体調管理** |
| □　利用者が高熱または著しく体調がすぐれない場合、入店入場を自粛して頂くよう取り組んでいる |
| □　従業員は出勤前に検温と健康管理を行い、現場責任者に毎日報告している。 |
| □　従業員の健康管理は所定の確認シートを用い記録し、また２週間保存している |
| □　発熱、体調不良の従業員に対し、自宅待機や帰宅指示を行っている |
| □　従業員は日常的に感染予防の対策を意識し、常に対策情報の学習及び共有に努めている |

|  |
| --- |
| **５．業種ごとの個別チェック項目** |
| □　宿泊者、従業員が常に接触の可能性がある箇所は、利用後毎に清掃、消毒を実施している。 |
| □　朝食会場等の着席スタイルの飲食提供は、テーブルの間隔、着席数等を工夫している。 |
| □　ビュッフェでは、蓋でカバーしスタッフが取り分けるなどのオペレーションで実施している。 |
| □　客室清掃及び共用部の清掃について、感染予防対策のチェックシートが作成され、  　　清掃員はそれに基づき、適切な清掃を行っている。 |
| □　感染防止対策に関する勉強会などを定期的に実施し、従業員の技量アップに努めている。 |
| □　感染者発生の場合に備えた、帰国者・接触者相談センターに連絡相談する対応を常に準備している。  帰国者・接触者相談センター：050-5371-0561　 050-5371-0562  また、緊急対応可能な消毒・除菌作業の手法を用意し、専門業者と事前に提携している。 |
| □　上記以外に、業界団体のガイドラインも参考にし、必要な取り組みを実践している。 |
| □ |
| □ |
| □ |

ロビー、共有スペースは定期的に実施。

客席、パントリーはお客様使用後都度実施

**店内定期清掃・消毒アクションシート①**

**宿泊施設**

|  |  |
| --- | --- |
| **入口** | 自動ドア |
| 玄関マット |
| エレベーター（プッシュボタン） |
| **フロント／受付** | フロントデスク |
| チェックイン用ボールペン |
| 飛沫感染予防ビニールシート |
| **エントランス／ロビー** | テーブル表面及び側面裏面（手を触れる所） |
| イス、背もたれ、座面、裏面（手を触れる所） |
| **客室** | テーブル表面及び側面裏面（手を触れる所） |
| イス、背もたれ、座面、裏面（手を触れる所） |
| ベットパネル |
| 冷蔵庫 |
| リモコン各種 |
| ユニットバス |
| ベット、ジュータン |
| **食堂**  **レストラン**  **朝食会場** | テーブル表面及び側面裏面（手を触れる所） |
| イス、背もたれ、座面、裏面（手を触れる所） |
| ドレッシングボトル |
| おしぼりトレイ |
| 商品カバーの蓋（手を触れる所） |
| トング・レ―ドル |
| 飲み物各種ディスペンサー |
| **トイレ** | ドアノブ（個室ドアノブ） |
| ウォシュレットのプッシュボタン |
| シートクリーナープッシュ面 |
| 洗面台蛇口取手 |
| 洗剤、アルコールプッシュボタン |
| ペーパーホルダー |