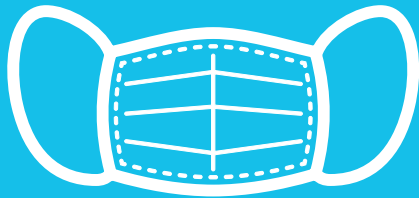


当館の対策



従業員の予防対策及びマスクの着用



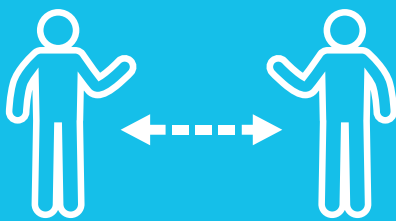
館内に消毒液を設置



共用部分・共用施設の拭き取り消毒



お食事：安心のための取り組み



お客様へのお願い：ソーシャルディスタンスの確保・体調不良時のご連絡・手洗い消毒液のご使用



湯の浜ホテル
YUNOHAMA HOTEL

新型コロナウイルスの感染拡大防止に対する当館対応について

湯の浜ホテルは、お客様の健康と公衆衛生を考慮し、新型コロナウイルスの感染拡大防止のため「密閉空間」「密集場所」「密接場面」には十分注意しながら、衛生管理を徹底することで、安心してお過ごしいただけるよう対応に努めてまいります。

1. 従業員の予防対策及びマスクの着用

従業員は入館時に靴底の消毒、並びに始業時に健康確認と入館時・定時の手洗い・うがい・手指消毒を実施しております。お客様の安全を考慮し、従業員全員がマスクを着用しております。

2. 館内に消毒液を設置

玄関、フロント、レストラン入口、大浴場脱衣場、客室各フロアのエレベーターホールに消毒液を設置しております。感染予防のご協力をお願い申し上げます。

3. 共用部分および共用施設の拭き取り消毒

ドアノブ、エレベーターのボタン、階段手摺り、会食場内のイス・テーブル、ゲームコーナー、売店など、定期的な拭き取り消毒を実施しております。

4. お食事：安心のための取り組み

テーブルなど手の触れる場所の定期的な消毒。常に衛生的なトングを使用。あらかじめ小皿に盛付ける料理を増やし接触感染防止。必要に応じ料理をスタッフが取り分けてご提供。客席はソーシャルディスタンス確保。混雑状況によりお食事開始時間の分散のお願い。

5. お客様へのお願い

発熱、咳、嘔吐などの症状が発症された場合は、速やかに従業員までお知らせください。手洗いや手指消毒液のご使用をお願いいたします。フロントや共用スペースでのソーシャルディスタンスの確保にご協力をお願いいたします。チェックイン時の検温と本人確認のご協力をお願いいたします。

今後、状況に応じて随時変更させていただく場合がございます。
何卒、ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

「北海道スタイル」安心宣言

2020年6月10日



私たち事業者は、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、「7つの習慣化」に取り組みます！

1. スタッフのマスク着用や小まめな手洗いに取り組みます。

2. スタッフの健康管理を徹底します。

3. 施設内の定期的な換気を行います。

4. 設備、器具などの定期的な消毒・洗浄を行います。

5. 人と人との接触機会を減らすことに取り組みます。

- ・ 一定の距離（2m程度）を確保するソーシャルディスタンス
- ・ 間仕切りなどの活用
- ・ 人数制限や空席の確保
- ・ 時差出勤、テレワークなど

6. お客様にも咳エチケットや手洗いを呼びかけます。

7. 店内掲示やホームページなどを活用し、
お店の取組をお客様に積極的にお知らせします。

（感染症対策の可視化）



湯の浜ホテル
YUNOHAMA HOTEL

フロント／ロビー周辺



フロントデスクはアクリル板で遮蔽



返却されたルームキーの消毒徹底



2メートル間隔を空けた立ち位置の表示、従業員による説明は簡潔に、案内文を配布



エレベーター内や押しボタンの消毒



自動販売機など館内共用設備の消毒

客室



ドアノブの清拭消毒



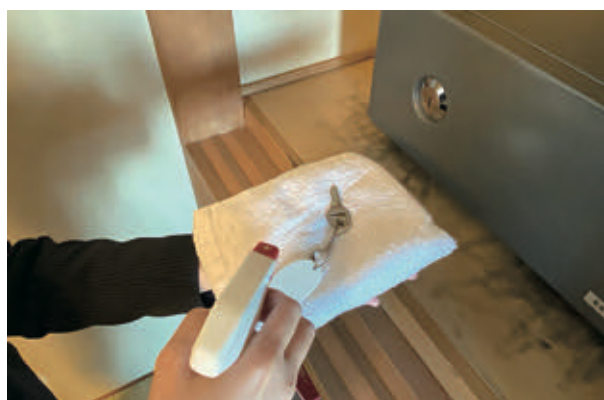
テレビリモコンの清拭消毒



室内扉全ての取手の清拭消毒



電話機、ガラス、急須、清拭消毒



金庫及び金庫の鍵の清拭消毒



エアコンのリモコンの清拭消毒



館内用スリッパの清拭消毒の徹底

その他 清拭消毒箇所

- 照明スイッチ
- 座卓
- 座布団
- 座椅子
- 冷蔵庫
- トイレ



個別の和食膳の提供を、座席レイアウトを変更し、間隔を広げて行う

レストラン / 調理場



従業員のマスク（適宜フェイスガード）着用



盛り付け担当者の衛生管理徹底



入場時、下膳作業後手洗い手指消毒徹底



調理場・盛り付け場入場時の足元消毒

バイキングレストラン



レストラン各所への消毒液の設置



お料理盛り付け時ビニール手袋着用



座席間への仕切り板の設置



あらかじめ小皿に盛る料理を増やす

宴会場



ご予定人数に対して間隔をあけた配席



十分な席の間隔を確保



収容人数に対して半分程度の利用推奨



脱衣所内の除菌液噴霧



大浴場内ドアノブの清拭消毒



サウナ内における混雑緩和の要請



セキユリテイロックの清拭消毒

大浴場 / その他



トイレ内不特定多数接触箇所の消毒



階段手すり等不特定多数接触箇所の消毒

湯の浜ホテルにおける新型コロナウイルス対応ガイドライン

1. 具体的な対策の考え方

- ・新型コロナウイルス感染症の主な感染経路である接触感染と飛沫感染のそれぞれについて、従業員や宿泊客等の動線や接触等を考慮したリスク評価を行い、そのリスクに応じた対策を検討
- ・接触感染のリスク評価としては、他者と共有する物品やドアノブなど手が触れる場所と頻度を特定する。高頻度接触部位（パブリックエリアの家具類、フロントデスク、テーブル、椅子の背もたれ、ドアノブ、電気のスイッチ、電話、テレビや空調機等のリモコン、タッチパネル、レジ、蛇口、手すり、エレベーターのボタン、自動販売機など）には特に注意
- ・飛沫感染のリスク評価としては、換気の状態を考慮しつつ、人と人との距離がどの程度保てるかや、施設内で大声などを出さず場がどこにあるかなどを評価

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

- ・従業員と宿泊客及び宿泊客同士の接触をできるだけ避け、対人距離（できるだけ1m以上）を確保する
- ・感染防止のための宿泊客の整理（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・レストラン等、多くの宿泊客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）咳エチケットの徹底
- ・施設及び客室の換気（具体的な換気方法は窓の開放や機械換気など）
- ・施設内の定期的な消毒
- ・宿泊客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
- ・新型コロナウイルス接触確認アプリ（COCOA）の導入推奨
- ・各地域の新型コロナウイルス通知システムの活用を促すQRコードの掲示の推進

②各エリア・場面の共通事項

- ・他人と共用する物品や手が頻繁に触れる箇所を工夫して最低限にする。
- ・複数の人の手が触れる場所を定期的に消毒する
- ・手や口が触れるようなもの（コップ、箸など）は、適切に洗浄及び消毒する又は使い捨てにするなど特段の対応を図る
- ・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・透明ビニールカーテンなど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
- ・宿泊客や従業員がいつでも使えるようにアルコール液を施設内（客室、風呂、共用トイレ等）に設置
- ・宿泊客、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) 各エリアごとの留意点

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、事前の検温又は現地での検温を行い、発熱の有無の確認を行うよう努めるほか、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。宿泊客から申し出があった場合は、同意を得た上で、速やかに近隣の医療機関や受信・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、宿泊客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送迎時

- ・送迎車の運転席と後部座席の間にはビニールシート等で仕切りを設置

③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、宿泊客同士の距離（できるだけ1m以上）を保つ
- ・（チェックイン手続き）フロントデスクは宿泊客との間をアクリル板で遮蔽
- ・（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
- ・（館内・客室案内）従業員による説明は簡潔に行い、案内文を配布する
- ・（ルームキー、キーカードの受渡し）返却されたルームキーの消毒徹底
- ・（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要請

④エレベーター

- ・（ボタンの操作）エレベーター内や押しボタンの頻繁な清拭消毒
- ・（他の宿泊客との同乗）エレベーター内が過密状態にならないようチェックイン時に案内

⑤客室

- ・（部屋のドアの開閉）ドアノブの清拭消毒
- ・（部屋の設備）客室清掃時に、消毒剤（洗浄剤・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、座卓、押し入れ、冷蔵庫、電話機、トイレ、水栓
- ・（部屋の備品）コップ、急須、湯飲み等は消毒済みのものと交換。使用済アメニティは廃棄、座布団、座椅子、館内用スリッパは消毒を徹底
- ・（換気）一定時間ごとに客室の窓を開けての換気を要請
- ・（家族等普段生活している人以外との相部屋）同居者以外との相部屋の場合は、可能な限り相手の同意を得ることに留意
また、団体旅行や修学旅行の場合、ツアー出発前に事前に参加者への確認を行うことを要請

⑥大浴場

- ・混雑緩和の要請
- ・（更衣室）ドアノブ、セキュリティロック等の清拭消毒
- ・客室から清潔なタオルの持参を要請
- ・（浴室内）備品等の清拭消毒
- ・浴室内の換気強化
- ・浴室、サウナ内における対人距離の確保の要請
- ・浴室、サウナ内における会話を控えることを要請
- ・（化粧台）ドライヤー等備品の清拭消毒、化粧品・ブラシ等は持参を要請 等
- ・（休憩場所）共有する物品（テーブル、いす等）は、定期的に消毒する
- ・水や飲料サービス機器のボタン等の定期的な清拭消毒

⑦食事関係

※食事処、レストラン等の接待を伴わない飲食店として都道府県の施設使用制限に従うが、その徹底した感染防止対策としては以下のことに留意するものとする。

- ・なお、接待のある宴会や会食、カラオケは、都道府県の施設使用制限に従い、実施する場合は、十分な距離（できるだけ1m）を取ることに留意

i) 宴会場

- ・(宴会・会食) 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
- ・宿泊客に食事開始までマスク着用を要請
- ・発熱、咳、かぜ症状のある人は入場遠慮を要請
- ・入場時、手洗いまたは手指消毒の徹底
- ・座布団、椅子、脇息、お膳等は開始前、宴会終了後の消毒徹底
- ・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
- ・従業員と宿泊客の接触を極力減らす
- ・鍋料理や刺身盛り等は一人鍋、一人盛りに極力変更
- ・(従業員の料理提供) 盛り付け担当者の衛生管理徹底
- ・従業員の衛生管理徹底
- ・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) 食事処

- ・(食事) 宿泊客に食事開始までマスク着用を要請
- ・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要請
- ・入場時、手洗い又は手指消毒の徹底
- ・利用の都度、備品等を清拭消毒
- ・テーブルの間隔を広げる（座席レイアウトの変更）
- ・参加人数、滞在時間の制限
- ・会場の換気強化
- ・お酌や盃の回し飲みは控えるよう要請
- ・従業員と宿泊客の接触を極力減らす
- ・鍋料理や刺身盛り等は一人鍋、一人盛りに極力変更
- ・(従業員の料理提供) 盛り付け担当者の衛生管理徹底
- ・従業員の衛生管理徹底
- ・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
- ・グループ毎に食事後のテーブル等を消毒

iii) 部屋食

- ・(調理場→パントリー→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) 客室入室後、手指消毒をしてから料理を並べる
- ・できるだけ一度に料理を提供し、従業員の客室への入室回数を少なくする
- ・従業員のマスク（適宜フェイスシールド）着用
- ・従業員と宿泊客の接触を極力減らす
- ・鍋料理や刺身盛り等は一人鍋、一人盛りに変更
- ・(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
- ・(客室内で冷蔵庫から出した飲料を飲む) 客室内コップの交換、冷蔵庫内飲料提供の中止、又は消毒を徹底した上での配置

iv) ビュッフェ

- ・ビュッフェ方式をセットメニューでの提供に代えることを検討
- ・ビュッフェ方式で食事を提供する場合には、料理を小皿に盛って提供する、スタッフが料理を取り分ける、宿泊客ひとりひとりに取り分け用のトンゴやお箸を渡し、使い終わったトンゴは回収・消毒してトンゴ類を共用しないようにする等を徹底
- ・(会場入り口での受付・案内) 宿泊客に食事開始までマスク着用を要請
- ・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要請
- ・入場時、手洗い又は手指消毒の徹底
- ・従業員と宿泊客の接触を極力減らす
- ・(食事) テーブルの間隔を広げる(座席レイアウトの変更)
- ・入場人数、滞在時間の制限、席の間隔に留意
- ・使用したトレイを清拭消毒してから次の宿泊客に提供
- ・自席で食事中以外(宿泊客のテーブル間の通行や移動等)のマスク着用を要請
- ・(従業員がビュッフェテーブルの料理を補充・入れ替え) 料理提供担当者の手指消毒の徹底
- ・(ドリンクサーバーでの飲み物提供) ボタンやピッチャーの持ち手の清拭消毒、スタッフが手袋を着用の上注ぐ
- ・(食べ終わった食器類の下膳) 下膳担当者は、手指消毒をしてから清潔な食器や料理の補充・提供
- ・グループ毎に食事後のテーブル等を消毒

⑧チェックアウト

- ・(チェックアウト時の待ち列) カード決済による非対面チェックアウト手続きの導入
- ・(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、カード決済による非対面チェックアウト手続き

⑨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
- ・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
- ・浴槽水等の消毒の徹底
- ・(館内清掃) 洗剤、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
- ・ドアノブやエレベーターのボタン、階段の手すり、フロントデスク、ロビー内の家具、定期的にアルコール液で拭く
- ・手が触れることがない床や壁は、通常の清掃を行う
- ・自動販売機は自販機ボタン、取り出し口の頻繁な清拭消毒

⑩トイレ

- ・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
- ・ペーパータオルを設置する
- ・ハンドドライヤーは中止する
- ・常時換気に留意

⑪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）宿泊客の感染疑いの際の対応

- ・万一、発熱や呼吸困難、けん怠感など、感染の疑われる宿泊客がいる場合、客室内で待機し、マスク着用をお願いし、外に出ないように願う（同行者も同様）
- ・事前に他の宿泊客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宿泊客との接触を避ける。その宿泊客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
- ・近隣の医療機関や受信相談センターに連絡し、感染の疑いのある宿泊客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
- ・館内の他の宿泊客への情報提供は、保健所の指示に従う