

福岡STAY安全安心チェックシート

大項目	中項目	小項目	チェック
基本原則	三密（密閉・密集・密接）対策・衛生対策の徹底	① 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、対人距離を確保（2mを目安）する。	
		② 施設内及び客室の定期的な換気を行う。	
		③ 施設入口及び施設内各所に手指の消毒設備を設置する。	
		④ 施設内の定期的な消毒、客室清掃時の消毒剤を使用した清拭を行う。	
		⑤ 人の手や口が触れるような物品について、必要最低限になるよう工夫するとともに、適切な洗浄及び消毒又は使い捨てにする等の対応を図る。	
関係者別の対応項目	従業員	⑥ 館内での接客業務の際はマスクを着用する。	
		⑦ 日々の健康チェック、体温測定を行う。	
		⑧ 手洗いや手指消毒用アルコールでの消毒、うがいを徹底する。	
	宿泊者・入館者	⑨ 入館の際の手指の消毒及び定期的な手洗い・消毒を喚起する。	
		⑩ マスク着用を喚起する。	
		⑪ 対人距離確保を喚起する。	
エリア・シーン別の特別な対応項目	チェックイン時	⑫ 宿泊者名簿について、宿泊者の氏名、住所、職業、国籍、旅券番号等の正確な記載を励行し、感染者が発生した場合に備え、宿泊者の状況把握に努める。	
		⑬ チェックイン待ちの際、対人距離確保のため、間隔を空けた待ち位置の表示を行う等の工夫をする。	
	大浴場	⑭ 密な状態となることを避けるため、混雑する時間帯には入場人数の制限を行う等の工夫をする。	
		⑮ 浴室・浴槽内において大声での会話を控えるよう喚起する。	
	食事	⑯ 飲食会場では、参加人数や滞在時間の制限、横並び着席の推奨、席の間隔に留意する等、飛沫防止や密な状態を避ける工夫をする。	
		⑰ ビュッフェ形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グやお箸を渡し、使い終わったトングは回収・消毒してトング類を共用しないようにする等の対応を徹底する。	
		⑱ 客室内での料理の提供においては、できるだけ一度に料理を提供し、従業員の客室の入室回数を少なくする。	
	チェックアウト時	⑲ フロント精算時において、列ができないよう、待つ場所を分散させる等の工夫をする。	
		⑳ フロント精算時は、トレイに現金・カードを乗せて受渡を行う等、可能な限り接触を控える。	
	清掃・ゴミ捨て時	㉑ 清掃やゴミ回収の際は、マスクや手袋を着用し、ゴミはビニール袋で密閉して処理する。	
		㉒ 使用済みタオルは、回収後に人が触れないよう密閉保管のうえ、洗濯・消毒する。	
トイレ・従業員等の休憩スペース	㉓ 感染リスクが比較的高いと考えられるため、基本原則である三密対策、衛生対策の他、マスク着用や手洗い・消毒について特に徹底して行う。		
非常時の体制整備	宿泊客の感染疑いの際の対応	㉔ 宿泊客から咳、咽頭痛、けん怠感などの症状の申し出があった場合は、同意を得た上で、速やかに福岡市新型コロナウイルス感染症相談ダイヤル又は保健所に連絡し、指示に従う。	
		㉕ 緊急時の対応責任者や連絡体制、対応方法を明確にしておく。	