



# 業種別ガイドラインチェックシート － 宿泊施設 －

《令和4年12月6日改訂版》

## チェックシートの使い方

本チェックシートは、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止を目的に、業界組合ごとに策定された「業種別ガイドライン」の取り組み状況を把握し、改善するためのものです。

各チェック項目について「実践している」、「実践していない」、「該当しない」にそれぞれ「✓」を入れ、実践していない項目について取り組みを改善しましょう。

※チェック項目があなたのお店で該当しない場合は「該当しない」に「✓」を記入してください。

## 1. 感染経路別の基本原則

### (1) 飛沫感染対策

項 目	実践している	実践していない	該当しない
1) マスクの着用は飛沫感染対策に有効であるため、着用の効果を得るために、品質の確かなものを隙間ができないよう正しく装着するようにしている			
2) 病気や障害等でマスク着用が困難な状態にある者について差別や偏見が生じないように十分配慮するとともに、各人の場面にあわせた感染対策を適切に検討している			
3) マスクを外す場面（飲食、脱衣等）では会話を控えるよう周知している			
4) 飲食を行う場面においては、マスク着用を基本とした上で1mの対人距離を確保するか、またはパーティションの設置を行っている (日常的に接している家族や知人等の少人数グループ、介助者同席の高齢者・乳幼児・障害者等が同席している場合を除く。)			
5) 脱衣の場面においては、会話を控えることを前提とした上で、1mの対人距離を確保するよう依頼している			

### (2) エアロゾル感染対策

項 目	実践している	実践していない	該当しない
6) 共用施設（飲食施設、浴場、従業員休憩所等）の利用人数の把握と管理、利用者への情報提供を行っている			
7) 常時換気を基本とし、できない場合はCO2モニターを活用するなどこまめな換気に努めている			
8) 有効な換気対策については、新型コロナウイルス感染症対策分科会「感染防止拡大のための効果的な換気について」を参照している			

### (3) 接触感染対策

項 目	実践している	実践していない	該当しない
9) 館内や各店舗、各会場への入口に消毒設備（装置）を設置し、利用客に対して入場の際の手指消毒を依頼している			
10) 多くの人が触れる物の表面を適時、消毒している			

項 目	実践している	実践していない	該当しない
11) 従業員に対しては、就業開始時をはじめとして、適時手洗いまたは手指消毒を実施するよう伝えている ※適切な消毒方法については、厚生労働省「新型コロナウイルスの消毒・除菌の方法について」を参照			

## 2. 各エリア/各場面に関する特記事項

### (1) 送迎

項 目	実践している	実践していない	該当しない
1) 車内換気を徹底している			
2) 密にならないよう乗車人員の管理を行っている			

### (2) 入館時

項 目	実践している	実践していない	該当しない
3) 検温を行い、発熱がある場合や、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ている			
4) 有症状者に対しては入館自粛を要請するか、館内施設利用の制限などを通知し、他者との接触機会を可能な限り低減させる対応を取っている			
5) 入館を希望した後での有症状発覚による入館自粛には従いづらい特性があるため、旅行行動の回避が可能である「出発前の健康管理・検温の呼びかけ」を行っている			

### (3) 客室

項 目	実践している	実践していない	該当しない
6) 通常清掃に加え、消毒や廃棄等、適切な管理を行い、未使用アメニティは交換している			
7) 利用者が適時、手指消毒または手洗いが行えるよう消毒環境を整えている			

### (4) 食事会場別の特記事項

項 目	実践している	実践していない	該当しない
8) ビュッフェなどにおいて、料理を取る前及び着席後の新たな料理調達（おかわり）の際の手指消毒を依頼している			
9) 不特定の出席が想定される上にあいさつなどの会話の重要性が高いと考えられる立食パーティーでは、主催者等を通じて適切な距離の確保を依頼するとともに、歓談時にはマスクの着用を呼びかけるなどの対策を求めている			

### (5) 清掃の基本

項 目	実践している	実践していない	該当しない
10) 接触機会のある箇所や備品に対して適宜、消毒を行っている			
11) ゴミはビニール袋に密閉して処理し、処理後に手を洗っている			

### 3. 感染予防と健康管理、有症状時における対応

#### (1) 従業員対応

項 目	実践している	実践していない	該当しない
1) 従業員に対し、出勤時検温の実施、体調管理を行い、有症状時は出勤しないよう呼びかけている			
2) 出勤後に感染が疑われる症状が発生した場合は、マスクを着用させた上で直ちに帰宅させ、検査を促している			
3) 有症状者のうち、65歳未満の重症化リスクの少ない者であって、症状が軽い場合は、抗原検査キットを用いた判定結果を健康フォローアップセンター等に連絡し、医療機関の受診を待つことなく健康観察を受けることが可能であることを従業員に周知している			
4) 陽性となった場合の健康観察期間中に体調変化があった場合は、健康フォローアップセンターに連絡し指示をあおぐよう従業員に周知している			
5) 有症状者のうち、重症化リスクのある者（妊婦や基礎疾患保持者、および高齢者等）は、発熱外来・かかりつけ医・地域外来・検査センター等を速やかに受診するよう従業員に呼びかけている			
6) 施設内で陽性者が出た場合であっても、施設において濃厚接触者の特定・行動制限は基本的に行わないこととしている ※自治体によっては濃厚接触者の特定を実施する場合があるため、自治体の最新の情報を確認すること			
7) 従業員に対して日常生活における感染予防行動の指導を行うほか、ワクチン接種の有効性を発信している			
8) 従業員休憩室では、マスクを外した状態で会話の控えるとともに、食事をする場合は1mの対人距離を確保するよう呼びかけている			

#### (2) 利用者の有症状者発生時の対応

項 目	実践している	実践していない	該当しない
9) 利用者から発熱や体調不良の申し出があった場合には、客室外へ出ないよう依頼し、食事も部屋に届けるなど、他者との接触を極力避ける（対応するスタッフも限定）ようにしている			
10) 滞在先の各都道府県が設置する「受診・相談センター」を案内している			
11) 訪日外国人旅行者等の多言語対応が必要な利用者の場合には、滞在先の外国人用相談窓口を案内している			

集計：それぞれの項目ごとにチェックの数を集計して記入してください

項 目	実践している	実践していない	該当しない
1. 感染経路別の基本原則			
2. 各エリア / 各場面に関する特記事項			
3. 感染予防と健康管理、有症状時における対応			
合 計	①	②	③

あなたのお店の新型コロナウイルス感染症対策 実践状況

1. あなたのお店でやるべき対策の項目数

$$33 \text{ 項目} - \textcircled{3} \text{ の数 (該当しないの数)} = A$$

2. あなたのお店の達成状況

$$\textcircled{1} \text{ の数} \div A \text{ の数} \times 100 = \text{ } \%$$

あなたのお店の新型コロナウイルス感染症対策 実践状況は

% です