

(案)

○宿泊施設

新型コロナウイルス感染症感染拡大予防ガイドライン

○令和2年5月11日付「沖縄県新型コロナウイルス感染症感染拡大予防ガイドラインの作成について」に準じ作成

企業名

(業種) 宿泊施設

代表者名 ○○ ○○

1. 基本チェックリスト

- 従業員の就業前の体温測定
- 従業員の丁寧な手洗いの徹底
- 従業員のマスクの着用
- 入口及び施設内の手指の消毒設備の設置
- お客様に対するマスク着用や体調確認を実施する等のお願いの周知
(宿泊先とのトラブルを防ぐため予防対策の徹底周知を行う)

2. 基本的な感染拡大予防策

(1) 感染症防止のための宿泊者の利用対応方法

① 密にならないための対策

- ・対人距離を確保するため、通常の客数より制限する。
- ・相部屋は提供しない。(家族等は除く)
- ・食事は部屋で提供が望ましいが食堂で食事を提供する時は時間をずらしたり、席の間隔をあげ対面や密にならないよう工夫する。

② 発熱等の症状のある方の入場制限方法

- ・発熱や咳、頭痛等の症状がある方については、原則として宿泊をお断りする旨、予約時に伝える。また、ホームページ等でも周知する。

③ その他

- ・施設内に体温計を設置し、必要に応じて計測するよう協力を求める。
- ・送迎車内ではスタッフ、お客様共にマスクを着用し、窓は開け換気をしながら走行する。

(2) 対人距離の確保の方法

① 接触感染対策

- ・席は対面にならないよう配置を工夫し隣同士の間隔も可能な限り広くする。
- ・大声での発声、または近接した距離での会話は原則行わないよう協力を求める。
- ・お客様にはできるだけ人が集まる場所へは行かないよう促し、飲食店、小売店等へ行く場合は3密を避けるよう時間をずらす、または持ち帰りを利用する、滞在時間を短縮する等協力を求める。また住民の方への接触をなるべく避けるようお願いする。
- ・他人と共有する物品は可能な限り少なくし、割り箸やコップ等を常時テーブルに置くことを中止する。
- ・洗浄前の食器類やトングなどは共用しない。食器の洗浄は通常の食器用洗剤を用いた洗浄が良いが水洗いのみはしない。(80℃のお湯で10分間つける、0.05%塩素系漂白剤の使用など行うとより確実にウイルスを死滅させることができる。)
- ・寝具タオル等は常に清潔なものを使用し、使い回しはしない。またリネン類の共用はしない。洗濯は一般的な洗濯用洗剤を必ず使用する。

- ・共通のスペースはマスクを着用していただき使用時間を短縮する。
- ・消灯時間を早めにし、就業時間も短縮する。

②飛沫感染対策

- ・カウンターなどで席が対面となる場合、透明ビニールカーテン等で遮蔽する。
- ・料理は原則として大皿での提供は行わず個別に分けて配膳する。
- ・お客様へできるだけ手指消毒用のアルコール消毒液を持参していただく。

(3)施設の換気対策

- ・常時、窓は二カ所以上空けておく。

(4)施設・設備・物品等の消毒対策(*適宜推奨される消毒方法で消毒を行う)

- ・よく触れる場所は適宜消毒を行い、入口のドアノブ、トイレ内、手すり、冷蔵庫や棚等の取手などの高頻度に接触する箇所は、特に注意して消毒を行う。
- ・施設全体への消毒は1日2回のペース(午前、午後)で実施する。車両も同様に実施する。

(5)その他基本的な感染拡大予防策

- ・毎朝、及び適時お客様の体調を観察する。
- ・体調不良者は外出せず、部屋で休んでもらうようにする。
- ・こまめに丁寧に手洗いを行いお客様にも同様に促す。手洗い石けんは液体がよい。
- ・手洗い場所にペーパータオルを設置する。
- ・マスクや手袋を脱いだ後は、必ず石鹸と流水で手洗いを行う。
- ・ゴミ箱は蓋つきの物を設置し、散乱しないよう留意する。
- ・トイレの蓋を閉めて汚物を流すよう、表示する。
- ・海から浮上後の唾液、鼻水などは、各自タオルやティッシュペーパーを持参し、使用後はすぐにビニール袋に入れて散乱しないよう特に注意する。

3. 独自の感染予防対策

- ・(上記の基本的予防策以外に必要な対策を記載願います)

*推奨される手指衛生

- ・手洗い(ハンドソープを使用して30秒以上)
- ・アルコール(60-70%消毒用エタノール、70%イソプロパノール)

参考:米CDC HP

(<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/hcp/hand-hygiene.html>)

*推奨される備品や環境消毒法

- ・80°C・10分間の熱水
- ・0.05%~0.5%次亜塩素酸ナトリウムで清拭または30分間浸漬
- ・アルコール(60-80%消毒用エタノール、70%イソプロパノール)で清拭または30分間浸漬

参考:厚生労働省資料(<https://www.mhlw.go.jp/content/000617981.pdf>,<https://>)

www.mhlw.go.jp/content/10906000/000417412.pdf)

→次亜塩素酸ナトリウムの作成方法について

(<https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/000614437.pdf>)

* よく触れる場所の例

①ロビー・フロント周りの消毒

・フロントカウンター、チェックインの際に使用する筆記用具、ソファ、椅子、パブリックスペースのトイレのドアノブ・トイレトイレットペーパーホルダー・水栓レバー・便座蛇口・階段の手すり

②各室内の備品類などの消毒と取扱い

・ドアノブ、テレビや空調のリモコン、電話、椅子・テーブル、スイッチ、筆記用具、トイレの水栓レバー・ペーパーホルダー・蛇口、バスタブ・シャワーの取手、ドライヤー、客室内に備え付けの館内案内他

③レストラン・食堂内の備品等の消毒

・レストランのドアノブ、テーブル・椅子、メニューブック、テーブル上にセットされている備品や調味料入れ他