

新型コロナウイルス感染症の 拡大防止チェックシート



【ホテル宴会場】

確認項目	チェック欄
1. マスクの着用・手洗いの徹底	
従業員や利用者にはマスク着用の徹底を周知し、着用していない場合は配布等に努めている。	
消毒備品等を各所に設置し、従業員や利用者には手洗いや手指消毒、咳エチケットの徹底を周知している。	
タオル等を共用しない、ユニフォームや衣服をこまめに洗濯するなど、衛生管理を徹底している。	
2. 「3つの密（密閉、密集、密接）」を避ける行動	
エレベーター内が密集しないよう、人数制限や注意喚起の掲示を行っている。	
適宜、宴会場のドアや窓を開けたり、換気設備を適切に運転・管理するなど、定期的な換気を行っている。	
従業員の休憩室等ではできる限り換気し、対面で食事や会話をしないようにしている。	
3. ソーシャルディスタンスの確保	
着席スタイルで飲食を提供する場合は、テーブルの間隔、着席できる人数、着席の仕方など、一定の距離を保つよう工夫し、大声で会話をしないよう周知している。	
対面が想定される場所へのパーティションなど、遮る物を設置している。	
支払い時のキャッシュレス決済導入などで接触機会を低減している。	
喫煙ブース内での対面会話の禁止や人数制限等、利用方法について注意喚起を行っている。	
4. 施設の清掃・消毒	
複数の人が触れる場所や物品を極力減らし、難しい場合はこまめに清掃・消毒している。	
クローカウンター、クロークの預かり札、宴会場のドアノブ等、多数の人が触れる箇所を定期的に消毒している。	
利用者の入れ替え時に、テーブル、メニュー、備え付けの調味料容器、卓上ベル等を消毒している。	
司会者等がマイクを使用する場合は、マイクを複数用意し、個々で使用するか、使用者ごとに消毒している。	
洗面所には石鹸やペーパータオルを設置し、エアータオルの使用は中止している。	
トイレ周り（蛇口やドアノブ含む）は、定期的に拭き上げ消毒を実施している。	
使用済みマスク等は、ビニール袋に入れて縛るなど、密閉して捨てるようにしている。	
清掃・消毒・ゴミ回収は手袋・マスクを着用し、事後に手洗い・手指消毒を行っている。	
5. 利用者・従業員の体調管理	
発熱や咳などの症状がある方は、入場をご遠慮いただくようお願いするなどの対応を行っている。	
毎日、従業員の体温、体調を確認している。	
体調不良の従業員に休養を促し、勤務中に体調不良になった者はただちに帰宅させている。	
管轄の保健所の確認や利用者の把握など、感染者等の発生に備えた取組を行っている。	
6. その他	
飲食物は、大皿での提供は避け、従業員が取り分けて配膳している。	
ビュッフェスタイルの場合は、カバーを設置するなど食品を保護し、従業員が取り分けるなど、衛生管理を徹底している。	
客同士のお酌や、箸やフォークの共用は控えるよう注意喚起を行っている。	