



ホテル 宿泊施設 会議施設

1. 事業主 (公共エリア)

1. 出入口は一方通行
複数の出入口全てに検査所を
設ける
2. 従業員の検温
37.5度以上は出勤を停止
利用客は入場を制限し医師に
相談する
3. 従業員と利用者の
行動履歴を記録
4. マスク着用者のみ入場可能
5. 洗面台に石鹸か
アルコール消毒を設置
6. 待合所では人との間隔を
1m以上間隔をあける
7. ビル出入口に消毒マット設置
8. 受付では1m以上間隔をあける
9. 2時間おきに公共エリアの消毒
ドアノブ、手すり、
エレベーター含む
10. 使用済みマスクなどを
捨てるゴミ箱を設置する
11. 十分な換気と空気浄化設備の設置
PM2.5、ほこり、細菌や
ウィルスの蓄積対策
12. 入場制限
13. 立ち位置マークを分かりやすく
14. 感染拡大防止のテクノロジー開発
カードキーをやめ、QRコードに
変更など
15. コロナ感染予防の情報発信

1. 事業主 (客室)

1. 客室の定期的な清掃と公共
エリアの2時間おきの清掃
トイレ浴室のドアノブ含む
2. 使用済みマスクなどを捨てる
ゴミ箱を設置する
3. ルームサービスの食事はカバー
付きで提供
4. 除菌済みの清潔な布で清掃する
5. 清掃用具の除菌はメーカーの推奨
濃度を守る
6. 廊下の定期的な消毒
7. 全客室のエアコンが適切な空気循環をしている

事業主 (会議室)

1. 出入口は一方通行
複数の出入口全てに検査所を
設ける
2. 従業員と利用客の検温
37.5度以上は出勤を停止
利用客は入場を制限し医師に相談
3. 従業員と利用者の行動履歴の
記録
4. 1m以上間隔をあける
5. マスク着用者のみ利用許可
6. 2時間おきに共有エリアの清掃
ドアノブ、トイレ含む
7. 石鹸やアルコール消毒の設置
8. 会議テーブルは1m以上間隔を
あける
9. マイクなど共有機器の定期的な清掃

1. 事業主 (レストラン) レストラン基準

1. 出入口は一方通行
複数の出入口全てに検査所を
設ける
2. 従業員と利用客の検温
37.5度以上は出勤を停止
利用客は入場を制限し医師に相談
3. 従業員と利用者の行動履歴の
記録
4. 石鹸やアルコール消毒の設置
5. 待合所は1m以上間隔をあける
6. 2時間おきに共有エリアの清掃
ドアノブ、トイレ含む
7. サービス提供エリアは1m以上
間隔をあける
8. 使い捨てマスクなどを捨てるゴミ
箱を設置
9. テーブル、調理器具、食器、
清掃器具は一日3回以上業者が
清掃する
10. フードカバーをして料理提供
11. 公共施設は2時間おきに清掃する
ドアノブやトイレ含む
12. 十分な換気と空気浄化設備の設置
PM2.5、ほこり、細菌やウィルス
の蓄積対策
13. 接触を避ける決済サービスを提供
14. コロナ感染予防の情報発信

2. サービス提供者

1. 体を清潔に保つ
マスクやフェイスシールド着用
毛髪を帽子で覆い、手袋着用
2. 石鹸で手を洗い、アルコール消毒
する
3. 発熱、席、くしゃみ、鼻水、
息切れの症状がある場合、出勤
を停止し医者に相談する
4. 体調がすぐれない人に気づいた
場合直ちにマネージャーに連絡
5. 人との間隔を1m以上あける
6. 従業員はごみ処理後手を洗う
7. 手袋かトレーを使い現金を直接やり取りしない
トレーは定期的に清潔にする

3. サービス利用者

1. 検温とマスク着用に協力する
2. 人との間隔を1m以上あける
3. 手洗いやアルコールジェルで消毒
4. 混雑を避けるため事前予約をする
5. 接触の少ない支払いサービスを利用する