



業種別ガイドラインチェックシート － 宿泊施設 －

《2020年12月24日改訂》

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. 留意すべき基本原則と各エリア・場面の共通事項

(1) 留意すべき基本原則

項 目	実践している	実践していない	該当しない
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（できるだけ1 m以上）を確保している			
2) 感染防止のため宿泊客がチェックイン・アウト時に密にならないように対応している			
3) ロビー、大浴場、食事処・レストラン等、多くの宿泊客が同時に利用する場所での感染防止対策をしている			
4) 入口及び施設内の手指の消毒設備を設置している			
5) マスクの着用や咳エチケットの徹底を従業員及び宿泊者・入館者に対して周知している			
6) 施設及び客室の換気について、厚生労働省作成「「換気の悪い密閉空間」を改善するための換気の方法」を参考に以下の項目について取り組んでいる			
① 機械換気がある場合は、常時運転するなど適切に稼働させ、徹底した換気を行うこと。また、必要に応じて換気設備のフィルターの清掃等を行うこと			
② 機械換気が無い場合は、風俗営業等の規制及び業務の適正化等に関する法律に反しない限り、30分に1回以上、数分程度、二方向の窓を全開するなどにより換気量を確保すること。窓が一つしかない場合は、ドア等を開けること			
③ 換気状況については、例えば、CO ₂ センサーの使用等により、把握に努めること			
④ 窓開けによる換気を行う場合は、夏期・冬期は、室温及び相対湿度に十分留意し、室温及び相対湿度を維持しようとするとき窓が十分に開けられない場合は、窓の開放と併せてHEPAフィルター付きのろ過式の空気清浄機や加湿器などの使用を検討すること			
7) 施設内の定期的な消毒をしている			
8) 宿泊客への定期的な手洗い・消毒を要請している			
9) 従業員の毎日の体温測定、健康チェックをしている			
10) 新型コロナウイルス接触アプリ（COCOA）の導入推奨や各地域の新型コロナウイルス通知システムの活用を促すQRコードの掲示を推進している			

(2) 各エリア・場面の共通事項

項 目	実践している	実践していない	該当しない
11) 他人と共用する物品や手が頻繁に触れる箇所を工夫して最低限にしている			
12) 複数の人の手が触れる場所を定期的に消毒している			
13) 手や口が触れるようなもの（コップ、箸など）は、適切に洗浄及び消毒する又は使い捨てにするなど特段の対応を図っている			
14) 人と人が対面する場所は、距離を保っている			
15) アクリル板・透明ビニールカーテンなどで飛沫感染を防止している			
16) ユニフォームや衣服はこまめに洗濯している			
17) 手洗いや手指消毒の徹底を図っている			
18) 宿泊客や従業員がいつでも使えるようにアルコール消毒液を施設内（客室、風呂、共用トイレ等）に設置している			
19) 宿泊客、従業員の中に無症状感染者がいる可能性があることを踏まえて、感染防止策を取っている			
20) 自社バスでの送迎の場合は、密集しないよう人数を制限して運行している			

2. 各エリアごとの留意点

(1) 入館時（ロビー等）

項 目	実践している	実践していない	該当しない
1) 事前の検温又は現地での検温を行い、発熱の有無の確認を行うよう努めるほか、発熱や軽度であっても咳・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			
2) 宿泊客から申し出があった場合は、同意を得た上で、速やかに近隣の医療機関や受診・相談センターへ連絡し、その指示に従うこととしている			
3) 感染が発生した場合に備え、個人情報の取扱に十分注意しながら、宿泊客等の名簿を適正に管理している			
4) 入口及びロビー内に手指の消毒設備（アルコール等）を設置している			
5) 入館の際に手指の消毒を依頼している			

(2) 送迎時

項 目	実践している	実践していない	該当しない
6) 送迎車の運転席と後部座席の間にはビニールシート等で仕切りを設置している			

(3) チェックイン

項 目	実践している	実践していない	該当しない
7) チェックイン待ちの際に間隔を空けた待ち位置の表示など、宿泊客同士の距離（できるだけ1m以上）を保つようにしている			
8) 客室でのチェックイン手続きへの変更等を実施している			
9) チェックイン手続きの際にフロントデスクは宿泊客との距離を保つ又はアクリル板・透明ビニールカーテンなどで遮蔽している			
10) モバイルによるプリチェックインの導入等を実施している			
11) 宿泊カードのオンライン化を実施している			

項 目	実践している	実践していない	該当しない
12) フロントデスク、筆記具等の頻繁な清拭消毒等を実施している			
13) 館内・客室案内は従業員による説明ではなく、文書の配布や動画の紹介等を導入している			
14) ルームキー、キーカードは生体認証やモバイル端末によるキーレスシステムを導入している			
15) 返却されたルームキー・キーカードは消毒徹底等をしている			
16) 団体旅行や修学旅行のチェックイン時は代表者がまとめてチェックインを行うように要請している			
17) ツアー参加者は一つの場所に固まらず、分散して待機を行うよう要請している			

(4) エレベーター

項 目	実践している	実践していない	該当しない
18) エレベーター内や押しボタンを頻繁に清拭消毒をしている			
19) 少ない人数でブザーが鳴るように重量センサーの調整をしている			
20) エレベーター内が過密状態にならないよう乗車人数を制限している			

(5) 客室

項 目	実践している	実践していない	該当しない
21) 部屋のドアノブの清拭消毒をしている			
22) 客室清掃時に、消毒剤（洗剤・漂白剤等）を使って表面を清拭している（テレビ・空調のリモコン、金庫、部屋の照明スイッチ、スタンド、座卓、押し入れ、冷蔵庫、電話機、トイレ、水栓等）			
23) コップ、急須、湯飲み等は消毒済みのものと交換している			
24) 使用済アメニティは廃棄、館内用スリッパは使い捨てに変える又は消毒を徹底等している（ドライヤー、座椅子、座布団、スリッパ等）			
25) 空調機を外気導入に設定している			
26) 一定時間ごとに客室の窓を開けての換気を要請している			
27) 同居者以外との相部屋の場合は、相手の同意を得ることに留意している			
28) 団体旅行や修学旅行の場合、ツアー出発前に事前に参加者への確認を行うことを要請している			

(6) 大浴場

項 目	実践している	実践していない	該当しない
29) 入場人数の制限を実施している			
30) 更衣室のドアノブ、セキュリティロック等の清拭消毒をしている			
31) 定期的なロッカーの清拭消毒をしている			
32) 浴場での貸しタオル中止、客室から清潔なタオルの持参を要請等している			
33) 浴室内の備品等の清拭消毒をしている			
34) 浴室内の換気強化をしている			
35) 浴室、浴槽内における対人距離の確保を要請している			
36) 浴室、浴槽内における会話を控えることを要請している			
37) 化粧台のドライヤー等備品の清拭消毒をしている			

項 目	実践している	実践していない	該当しない
38) 化粧品・ブラシ等は持参を要請等している			
39) 休憩室では一度に休憩する人数を減らし、対面で会話をしないよう要請している			
40) 休憩スペースは、常時換気することに努めている			
41) 共有する物品（テーブル、いす等）は、定期的に消毒している			
42) 使用後の備品（ソファ、マッサージ機器、体重計等）の清拭消毒の協力を要請している			
43) 水や飲料サービス機器のボタン等を定期的に清拭消毒等している			

(7) 食事関係全般

項 目	実践している	実践していない	該当しない
44) 食事処、レストラン等は接待を伴わない飲食店として都道府県の施設使用制限に従っている			
45) 接待のある宴会や会食、カラオケは、都道府県の施設使用制限に従い、実施する場合は、十分な距離（できるだけ1 m以上）を取ることに留意している			

(8) 宴会場

項 目	実践している	実践していない	該当しない
46) 参加人数、滞在時間の制限、席の間隔に留意している			
47) 従業員はマスク（適宜フェイスシールド）を着用している			
48) 宿泊客に食事開始までマスク着用を要請している			
49) 発熱、咳、かぜ症状のある人は入場しないよう要請している			
50) 入場時、手洗いまたは手指消毒を徹底している			
51) 座布団、座椅子、脇息、お膳等は開始前、宴会終了後に消毒を徹底している			
52) 席に余裕がある時は斜め着席の推奨、テーブルの間隔を広げている（座席レイアウトの変更）			
53) 横並びで座る時は、パーティション等で区切るなど飛沫が飛ばないように工夫している			
54) 宴会場の換気強化をしている			
55) お酌や盃の回し飲みは控えるよう要請している			
56) 従業員と宿泊客の接触を極力減らしている（従業員からの料理説明を料理説明メモに変更等）			
57) 大皿料理を個人のスプーンや箸等で取ることを控えるように要請している			
58) 鍋料理や刺身盛り等は一人鍋、一人盛りに極力変更、従業員が取り分け等をしている			
59) 盛り付け担当者の衛生管理を徹底している			
60) 従業員の衛生管理を徹底している			
61) 下膳と同時に料理提供をしない等を配慮している			
62) 下膳作業後の手洗い、手指消毒を徹底している			

(9) 食事処

項 目	実践している	実践していない	該当しない
63) 宿泊客に食事開始までマスク着用を要請している			
64) 従業員はマスク（適宜フェイスシールド）を着用している			
65) 発熱、咳、かぜ症状のある人は入場しないよう要請している			

項 目	実践している	実践していない	該当しない
66) 入場時、手洗い又は手指消毒を徹底している			
67) 利用の都度、備品等を清拭消毒している			
68) 席に余裕がある時は斜め着席の推奨、テーブルの間隔を広げている（座席レイアウトの変更）			
69) 横並びで座る時は、パーティション等で区切るなど飛沫が飛ばないように工夫している			
70) 参加人数、滞在時間を制限している			
71) 会場の換気強化をしている			
72) お酌や盃の回し飲みは控えるよう要請している			
73) 大皿料理を個人のスプーンや箸等で取ることを控えるように要請している			
74) 従業員と宿泊客の接触を極力減らしている（従業員からの料理説明を料理説明メモに変更等）			
75) 鍋料理や刺身盛り等は一人鍋、一人盛りに極力変更、従業員が取り分け等をしている			
76) 盛り付け担当者の衛生管理を徹底している			
77) 従業員の衛生管理を徹底している			
78) 下膳作業後の手洗い、手指消毒の徹底・グローブ毎に食事後のテーブル等を消毒している			

(10) 部屋食

項 目	実践している	実践していない	該当しない
79) 調理場→パントリー→客室への料理の運搬の際に運搬用機器の手に触れる部分の清拭消毒をしている			
80) 客室内での料理の提供の際に横並び着席を推奨している			
81) 客室入室後、手指消毒をしてから料理を並べている			
82) できるだけ一度に料理を提供し、従業員の客室への入室回数を少なくしている			
83) 従業員のマスク（適宜フェイスシールド）着用を徹底している			
84) 従業員と宿泊客の接触を極力減らしている（従業員からの料理説明を料理説明メモに変更等）			
85) 鍋料理や刺身盛り等は一人鍋、一人盛りに変更、従業員が取り分けている			
86) 下膳作業後の手洗い、手指消毒を徹底している			
87) 客室内で飲料を飲む場合のコップは交換している			
88) 冷蔵庫内飲料提供の中止、又は消毒を徹底した上で配置している			

(11) ビュッフェ

項 目	実践している	実践していない	該当しない
89) ビュッフェ方式をセットメニューでの提供に代えることを検討している			
90) ビュッフェ方式で食事を提供する場合には、料理を小皿に盛って提供している、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を徹底している			
91) 会場入り口での受付・案内の際に宿泊客に食事開始までマスク着用を要請している			
92) 従業員のマスク（適宜フェイスシールド）着用を徹底している			
93) 発熱、咳、かぜ症状のある人は入場しないよう要請している			
94) 入場時、手洗い又は手指消毒を徹底している			

項 目	実践している	実践していない	該当しない
95) 従業員と宿泊客の接触を極力減らすようにしている			
96) 席に余裕がある時は斜め着席を推奨している（座席レイアウトの変更）			
97) 横並びで座る時は、パーティション等で区切るなど飛沫が飛ばないように工夫している			
98) 入場人数、滞在時間の制限、席の間隔に留意している			
99) 使用したトレイを清拭消毒してから次の宿泊客に提供している			
100) 自席で食事中以外（宿泊客のテーブル間の通行や移動等）のマスク着用を要請している			
101) 従業員がビュッフェテーブルの料理を補充・入れ替える際に手指消毒を徹底している			
102) ドリンクサーバーでの飲み物提供の際にボタンやピッチャーの持ち手の清拭消毒を徹底、又はスタッフが手袋を着用の上注ぐ等の対応をしている			
103) 下膳担当者は手指消毒をしてから清潔な食器や料理の補充・提供をしている			
104) グループ毎に食事後のテーブル等を消毒している			

(12) チェックアウト

項 目	実践している	実践していない	該当しない
105) カード決済による非対面チェックアウト手続きを導入している			
106) ルームキーの返却の際にフロントスタッフの手指消毒、返却後のキーの消毒を実施している			
107) 宿泊料金の支払いの際にフロントデスク上にアクリル板等を設置している			
108) カード決済による非対面チェックアウト手続きを推奨している			

(13) 客室清掃作業

項 目	実践している	実践していない	該当しない
109) 従業員が客室の布団上げをする際にマスクを着用し、使用後のリネン類は、回収後に人が触れないように密閉保管している			
110) 客室に清掃時のマスク・使い捨て手袋の着用を徹底している			
111) 使用した浴衣、室内スリッパ等はすべて洗濯・消毒済みのものと交換している			
112) 使用済みタオルは、回収後に人が触れないように密閉保管し、洗濯・消毒している			
113) ゴミはビニール袋で密閉して処理している			
114) 浴室内の設備・備品を清拭消毒している			
115) 清掃時に換気し、完全に空気を入れ替えている			
116) 脱衣室内の設備・備品を清拭消毒、ロッカー内部も清拭消毒している			
117) 使用済みタオルは密閉保管し、洗濯・消毒している			
118) 浴槽水等の消毒を徹底している			

(14) 館内清掃作業

項 目	実践している	実践していない	該当しない
119) 市販されている界面活性剤含有の洗浄剤や漂白剤を用いて清掃している			
120) 通常の清掃後に、不特定多数が触れる環境表面を、始業前、始業後に清拭消毒することが重要であり、ドアノブやエレベーターのボタン、階段の手すり、フロントデスク、ロビー内の家具、共用パソコンなどは、定期的にアルコール液で拭いている			
121) 手が触れることがない床や壁は、通常の清掃をしている			
122) 自動販売機は自販機ボタン、取り出し口を頻繁に清拭消毒をしている			

項 目	実践している	実践していない	該当しない
123) 宿泊客用スリッパ等は使用後の清拭消毒、又は使い捨てに変更している			

(15) トイレ

項 目	実践している	実践していない	該当しない
124) 便器内は、通常の清掃をしている			
125) 不特定多数が接触する場所は、清拭消毒を行っている			
126) トイレの蓋を閉めて汚物を流すよう表示している			
127) ペーパータオルを設置するか、個人用にタオルを準備している			
128) ハンドドライヤーは止め、共通のタオルは禁止している			
129) 常時換気をオンにしておくなど換気に留意している			

(16) 従業員等の休憩スペース

項 目	実践している	実践していない	該当しない
130) 休憩スペースを使用する者はマスクを着用している			
131) 一度に休憩する人数を減らし、対面で食事や会話をしないようにしている			
132) 休憩スペースは、常時換気することに努めている			
133) 共有する物品（テーブル、いす等）は、定期的に消毒している			
134) 従業員が使用する際は、入退室の前後に手洗いをしている			

3. 宿泊客の感染疑いの際の対応

項 目	実践している	実践していない	該当しない
1) 発熱や呼吸困難、けん怠感など、感染が疑われる宿泊客がいる場合、客室内で待機し、マスク着用をお願いし外に出ないようにお願いしている（同行者も同様）			
2) 事前に他の宿泊客と区分して待機する部屋等を決めてある			
3) 食事も客室にお届けし他の宿泊客との接触を避けるようにしている			
4) 感染が疑われる宿泊客と対応するスタッフを限定している			
5) 対応時にはマスクを着用している			
6) 近隣の医療機関や受診・相談センターに連絡し、感染の疑いのある宿泊客の状況や症状を伝え、その後は保健所からの指示に従うこととしている			
7) 当日の宿泊者名簿を確認し、保健所への提出に備えている			
8) 館内の他の宿泊客への情報提供は、保健所の指示に従うこととしている			

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. 留意すべき基本原則と各エリア・場面の共通事項			
2. 各エリアごとの留意点			
3. 宿泊客の感染疑いの際の対応			
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

$$162 \text{ 項目} - \textcircled{3} \text{ の数 (該当しないの数)} = A$$

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