

認証基準（宿泊施設）

○施設内共通：入口～フロント・チェックイン

| 項目 | |
|----|---|
| 1 | すべての利用者に、施設内の公共スペースでは、常時マスク着用を要請している。 ※乳幼児、障がいのある方や疾患等によりマスクの着用が困難な場合などはこの限りでない |
| 2 | 施設の入口で、施設内に入るすべての人に対して検温を行っている。 |
| 3 | 施設の入口に消毒剤を設置し、入館時に必ず、従業員が来館者に呼びかけ、手指消毒を実施する。 |
| 4 | フロントにアクリル板、ビニールシート等を設置し、スタッフと利用者の間での飛沫感染を予防している。 |
| 5 | 利用者がスタッフとの対面を避けられる以下の1～4のいずれかのチェックイン方式を導入している。 1. 自動チェックイン機 2. オンラインチェックイン 3. スマートキー（スマートフォン等）での鍵操作 4. その他の非対面チェックイン方法（ ） |
| 6 | 以下の1～4のいずれかのキーを通じた接触感染予防対策を実施している。 1. キーボックスのキーは利用者ごとに消毒 2. キーパッドは清掃時に消毒 3. スマートロックを導入し、キーに接触せずに入室可能 4. その他の接触感染予防対策（ ） |
| 7 | チェックイン時に検温と体調確認を行っている。 |
| 8 | 体温計を設置もしくは旅行者（来館者）に持参いただき、チェックイン時の体温を記録し報告していただいている。 |

| 該当しない | 実施している (必須) | 実施している (推奨) |
|-------|----------------|----------------|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

○ロビー・公共スペース・エレベーター

| 項目 | |
|----|---|
| 9 | 窓開けまたは空調機により常時外気を導入した換気が行われている。 |
| 10 | 公共スペースに二酸化炭素濃度計を設置して、換気不足を監視している。 |
| 11 | 公共スペースにH E P Aフィルターによる空気清浄機を設置し、空気中のウイルス除去を行っている。 |
| 12 | 公共スペースの家具類、手すり、ドアノブなど、多くの利用者が触れる箇所は、消毒剤で定期的に拭き消毒している。 |
| 13 | 公共スペースやエレベーター付近に手指消毒用の消毒液が設置されている。 |
| 14 | ロビーのソファやテーブルは、利用者同士が1 m以上距離をとれるよう配置されている。 |
| 15 | エレベーターの定員を制限し、エレベーター内での密集を防止している。 |
| 16 | エレベーター内で会話を控えることを利用者に要請している。 |

| 該当しない | 実施している (必須) | 実施している (推奨) |
|-------|----------------|----------------|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

○飲食施設・レストラン・宴会場（宿泊者が利用するものに限る）

| 項目 | |
|----|--|
| 17 | 飲食時以外はマスク着用を周知する。 ※乳幼児、障がいのある方や疾患等によりマスクの着用が困難な場合などはこの限りでない |
| 18 | 飲食スペース入口に消毒設備を設置し、入場時に必ず、従業員が来店者に呼びかけ、石けんによる手洗いかアルコール溶液による手指消毒を実施する。 |

| 該当しない | 実施している (必須) | 実施している (推奨) |
|-------|----------------|----------------|
| | | |
| | | |

| | |
|----|---|
| 19 | <p>同一グループが使用するテーブルとその他のグループが使用するテーブルの間で、以下の1～2のいずれかの飛沫感染予防対策を行っている。</p> <ol style="list-style-type: none"> 同一グループが使用するテーブルとその他のグループが使用するテーブルの間は、相互に対人距離が最低1m以上確保できるよう配置してある。 アクリル板（目を覆う程度の高さ以上のものを目安）、透明ビニールカーテン、パーティション等で遮蔽する。 |
| 20 | <p>同一テーブルでの飛沫感染を予防するため、座席配置等について以下の1～2のいずれかの対策を行っている。</p> <p>※同室に宿泊する利用者のみグループには求めない</p> <ol style="list-style-type: none"> 真正面での着座配置をしない。座席の感覚を最低1m以上確保できるよう配置する。 テーブル上にパーティション等を設置し、相対する人との間の飛沫を防止する。 |
| 21 | <p>カウンターテーブルでの飛沫感染を予防するため、席の配置について以下の1～2のいずれかの対策を行っている。</p> <ol style="list-style-type: none"> カウンターテーブルの席間は最低1m以上の間隔を確保する。 カウンターテーブル上にパーティション等を設置して遮蔽する。 |
| 22 | <p>ビュッフェスタイルの飲食施設では、以下の1～5のいずれかを実施している。</p> <ol style="list-style-type: none"> ビュッフェスタイルでの飲食サービスを中止している。 料理を小皿に取り分けて提供する。 スタッフが料理を取り分ける。 利用者個別のトンガ取り箸で料理を取るようになっている。 利用者にビュッフェの料理を取る前と取った後に手指消毒をすることを徹底している。 |
| 23 | <p>従業員は下膳やテーブル等の消毒業務をした後は、手袋を使っている場合は手袋を新しいものに付け替え、素手の場合は石けんで手洗いまたは手指消毒をした後に料理出しや配膳をするよう徹底している。</p> |
| 24 | <p>宴会時に席を移動しての会話を控えるよう注意喚起をしている。</p> |
| 25 | <p>以下の1, 2のいずれかの方法で、飲食スペースの換気を行っている。</p> <ol style="list-style-type: none"> 換気設備により必要換気量（一人あたり毎時30m³）を確保している。 30分に1回、5分程度、2方向の窓を全開（窓が一つしかない場合は、ドアを開ける）するなどして十分な換気を行っている。 |
| 26 | <p>飲食スペースに二酸化炭素濃度計を設置している。</p> |
| 27 | <p>飲食スペースにHEPAフィルター付きの空気清浄機を設置しウイルスを除去している。</p> |
| 28 | <p>宴会時の同じ盃での回し飲みや、相互のお酌、返杯、食器や箸の使いまわしを避けるよう注意喚起している。</p> |
| 29 | <p>同時に多くの利用者が食事をする事のないよう、以下の1～4のいずれかの密集防止対策を実施している。</p> <ol style="list-style-type: none"> 個室での食事提供 人数制限 予約制・時間割 その他（) |

| | | |
|--|--|--|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

○浴場・客室

| 項目 | |
|----|--|
| 30 | <p>浴室内の混雑・密集を防ぐため、以下の1～4のいずれかの密集防止対策を実施している。</p> <ol style="list-style-type: none"> 人数制限 予約制・時間制限 浴場の混雑状況を確認できるシステム導入 その他（) |
| 31 | <p>浴室内で会話を控えるよう利用者に要請している。</p> |
| 32 | <p>脱衣所では、マスクを外したままの会話を控えるよう利用者に要請している。</p> |
| 33 | <p>客室の設備・備品等の表面、家具類、ドアノブなど、多くの利用者が触れる箇所は、消毒剤で定期的に拭き消毒している。</p> |
| 34 | <p>同居家族以外との相部屋利用を停止し、すべての客室を個室対応している。</p> |

| 該当しない | 実施している (必須) | 実施している (推奨) |
|-------|----------------|----------------|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

