

観光事業者版「みえ安心おもてなし施設認証基準」

【宿泊施設】



- ・ 必須：26項目
 - ・ 選択：12項目
- (令和5年3月13日改定)

観光事業者版みえ安心おもてなし施設認証基準【宿泊施設：必須26項目】

○主に宿泊客の感染症予防

(1) 入館・チェックイン・チェックアウト・支払

基準項目	説明・具体的な方法例
1 <input type="checkbox"/> 宿泊客の体温を確認し、発熱があれば適切な対応を行っている。	<ul style="list-style-type: none"> ・発熱があれば、宿泊客から「受診・相談センター」へ連絡するよう案内してください。 ・学校主催の旅行受け入れで学校側が責任をもって確認している場合等は、施設側で確認する必要はありません。
2 <input type="checkbox"/> 宿泊客の体調を確認し、風邪症状や体調不良があれば適切な対応を行っている。	<ul style="list-style-type: none"> ・風邪症状（せきやのどの痛みなど）や体調不良（倦怠感など）があれば申し出るように呼びかけてください。 ・体調不良等が認められれば、宿泊客から「受診・相談センター」へ連絡するよう案内してください。 ・学校主催の旅行受け入れで学校側が責任をもって確認している場合等は、施設側で確認する必要はありません。
3 <input type="checkbox"/> 入口及びロビーに消毒設備を設置し、入館時等に手指消毒を実施するよう要請している。	<ul style="list-style-type: none"> ・入口及びロビーにアルコール消毒液等を設置してください。 ※可能であればアルコールアレルギーの方への配慮もお願いします。
4 <input type="checkbox"/> フロント・ロビーでは、宿泊客同士が触れ合わない程度の間隔を確保できるよう対策している。	
5 <input type="checkbox"/> 支払時における現金等の受け渡し後には手指衛生を行っている。	
6 <input type="checkbox"/> 基本的な感染防止対策について注意喚起を行っている。	<ul style="list-style-type: none"> ・ここでの基本的な感染防止対策は、定期的な手洗い・手指消毒、咳エチケットの徹底を言います。

(2) 館内利用

基準項目	説明・具体的な方法例
<p>7 <input type="checkbox"/> 客室のアメニティ・備品について、感染防止対策を行っている。</p> <p>(具体的な方法：)</p>	<p>・アメニティ・備品とは、コップ、急須、湯飲み、ドライヤー、座椅子、座布団、スリッパ等です。</p> <p>・具体的な方法例：①消毒済みのものと交換 ②使い捨てのものを使用 ③消毒または洗濯を徹底</p>
<p>8 <input type="checkbox"/> 宿泊客が客室等で手指消毒を実施できるようにしている。</p>	
<p>9 <input type="checkbox"/> 客室の換気を十分に行っている。</p> <p>(具体的な方法：)</p>	<p>・具体的な方法例：①機械換気により実施 ②宿泊客の入替え時に実施 ③一定時間ごとに窓を全開するなどして十分な換気を行うよう宿泊客に要請</p>
<p>10 <input type="checkbox"/> 宿泊客がトイレ利用時において手指消毒を実施できるようにしている。</p> <p>(具体的な方法：)</p>	<p>・具体的な方法例：①共用トイレの入り口付近（施設側）に消毒液等を設置している。</p>

○主に従業員の感染症予防

基準項目	説明・具体的な方法例
11 <input type="checkbox"/> 従業員と常に連絡がとれるようにしている。	・家族のみで事業を行っている場合等も、準じた扱いをしてください。
12 <input type="checkbox"/> 従業員の体温・体調をチェックしている。 (具体的な方法：)	・従業員に発熱（例えば平熱より1度以上）や風邪症状（せきやのどの痛みなど）がある場合は、出勤停止（自宅待機または帰宅）させてください。 （家族のみで事業を行っている場合等も、準じた扱いをしてください。） ・従業員が、体調が優れない時に申し出しやすい環境作りに努めてください。 ・具体的な方法例：①業務開始前に検温・体調確認を実施
13 <input type="checkbox"/> 大声での会話を避けている。	
14 <input type="checkbox"/> 手指消毒や手洗いを徹底している。	・定期的に手指消毒や手洗いを実施するとともに、就業開始時や休憩室の利用前後、飲食対応時、他者の接触が多い場所・物品に触れた後、清掃後、トイレ使用後に、手指消毒や手洗いを実施してください。
15 <input type="checkbox"/> ユニフォームや衣服はこまめに洗濯している。	

○施設・設備の衛生管理の徹底

基準項目	説明・具体的な方法例
<p>16 □ 十分に換気を行っている。</p> <p>(具体的な方法：)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ここでは客室を除きます。 ・具体的な方法例：①窓の開放により行っている。 ②機械換気により行っている。 ※いずれの場合でも、パーティション等を設置する際には空気の流れを阻害しないよう留意してください。 ※窓の開放による場合、複数の窓がある場合は二方向の窓を開け、窓が一つの場合はドアも開けることにより、空気の流れをつくってください。 また、1時間に2回以上、数分程度換気してください。 ※機械換気による場合、一人あたり毎時30㎡以上の換気量を確保してください。換気量は、換気設備の取扱説明書等で確認するか、設置業者等に問い合わせてください。(建築物衛生法(通称：ビル管理法)の「空気環境の調整に関する基準」に適合していれば、この必要換気量を満たすことになると考えられます。) ※詳しくは、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』を参照してください。 ※冬場は、厚生労働省作成『冬場における「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、室温の低下による健康影響の防止との両立を適切に行ってください。
<p>17 □ 他人と共用する物品や複数の人の手が触れる設備等を、消毒用エタノールや次亜塩素酸ナトリウム等を用いて適時清拭消毒している。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・他人と共用する物品や複数の人の手が触れる設備等とは、フロントの筆記用具、テーブル、椅子、ドアノブ、ルームキー、照明のスイッチ、電話、自動販売機のボタン、テレビ、リモコン、タッチパネル、ロッカー、ロッカーキー、蛇口、手すり、ドリンクバーのボタン、エレベーターのボタン、アクリル板、透明ビニールカーテン、パーティション、トイレの便座や洗浄レバー、公衆電話 などです。 ※『新型コロナウイルスの消毒・除菌方法について』(厚生労働省・経済産業省・消費者庁特設ページ)を参考にしてください。
<p>18 □ ハンドドライヤー、共通のタオル等の使用に関し、適切に対応している。</p> <p>(具体的な方法：)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・具体的な方法例：①ハンドドライヤー設備は、メンテナンスや清掃等の契約等で、アルコール消毒その他適切な清掃方法により定期的に清掃されていることが確認できる場合には、使用可能とします。 ②共通のタオルの使用を禁止し、代わりにペーパータオル等を設置するか、個人用のタオルを用意(宿泊客が各自のタオルを使用)。
<p>19 □ ゴミ、リネン類等を処理・回収する際にビニール袋に密閉し、飛散しないよう対策するとともに、作業後に手を洗っている。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・食品残さ、鼻水や唾液などが付着した可能性のあるゴミ、リネン類、おしぼり等は、飛散しないようにし、作業後に手を洗っている。

【宿泊施設：必須】

○取組の見える化

基準項目	説明・具体的な方法例
20 <input type="checkbox"/> 掲示物やホームページ等で、感染防止対策を講じていることを周知している。	

○感染疑いがある場合等の対応

(1) 宿泊客に感染疑いがある場合等の対応

基準項目	説明・具体的な方法例
21 <input type="checkbox"/> 宿泊客が感染疑いのある症状となった場合、初期対応を適切に行っている（行うこととしている）。	<ul style="list-style-type: none">・宿泊客が発熱や風邪症状等になった場合、客室内（または感染拡大を防ぐために用意した部屋等）で待機するよう要請してください。・同行者については、客室等での待機を要請するか、さらに別の場所で待機してもらうなど、状況に応じて適切に対応してください。
22 <input type="checkbox"/> 感染疑いのある宿泊客への食事提供について、適切な対応を行っている（行うこととしている）。	<ul style="list-style-type: none">・食事を客室に届ける際、使い捨て容器などにより回収する必要があるようにしてください。・従業員は宿泊客との接触を避けるようにしてください。・接触する従業員は、マスク着用、手洗い・手指消毒を徹底してください。
23 <input type="checkbox"/> 来場者に感染疑いがある場合、「受診・相談センター」へ連絡するよう案内している。	<ul style="list-style-type: none">・感染疑いがある場合は、来場者から「受診・相談センター」へ連絡するよう案内してください。

(2) 従業員に感染疑いがある場合等の対応

基準項目	説明・具体的な方法例
<p>24 □ 従業員が発熱・風邪症状・体調不良の場合は、出勤停止（自宅待機または帰宅）させている。</p> <p>（具体的な方法：)</p>	<p>・従業員が発熱（例えば平熱より1度以上）や軽度であっても風邪症状（せきやのどの痛みなど）、体調不良（倦怠感 など）がある場合には、出勤停止（自宅待機または帰宅）としてください。</p> <p>（家族のみで事業を行っている場合等も、準じた扱いをしてください。）</p> <p>・具体的な方法例：①発熱等の対応方法について従業員に周知 ②発熱等の対応方法にかかるマニュアルを策定</p>
<p>25 □ 従業員が感染もしくは感染疑いがある場合は、就業を禁止している。</p> <p>（具体的な方法：)</p>	<p>・家族のみで事業を行っている場合等も、準じた扱いをしてください。</p> <p>・具体的な方法例：①感染等の対応方法について従業員に周知 ②感染等の対応方法にかかるマニュアルを策定</p>
<p>26 □ 従業員に発熱・風邪症状・体調不良、感染疑いがある場合の対応を従業員に周知徹底している。</p>	<p>・家族のみで事業を行っている場合等も、準じた扱いをしてください。</p>

観光事業者版みえ安心おもてなし施設認証基準【宿泊施設：選択12項目】

基準項目	説明・具体的な方法例
<p>○ 団体客を受け入れている ○ 団体客を受け入れていない 【該当する場合は「1」をチェックしてください】</p>	<p>・ここでの団体客とは、学校・会社などの団体が主催したものや、15人以上のグループをいいます。</p>
<p>1 <input type="checkbox"/> 団体客が密集しないように対策を行っている。 (具体的な方法：)</p>	<p>・具体的な方法例：①代表者がまとめてチェックインを行い、代表者以外は分散して待機を要請 ②代表者がまとめてチェックインを行い、代表者以外は別のスペースを用意</p>
<p>○ 食堂・宴会場がある ○ 食堂・宴会場がない 【該当する場合は「2～7」をチェックしてください】</p>	
<p>2 <input type="checkbox"/> 食堂や宴会場利用者に発熱等の症状があれば適切な対応を行っている。</p>	<p>・食堂や宴会場でも、発熱や軽度であっても風邪症状があれば入場を控え、申し出るように呼びかけてください。 ・それらの症状が認められた場合、宿泊客から「受診・相談センター」へ連絡するよう案内してください。</p>
<p>3 <input type="checkbox"/> 入場前に手洗いまたは手指消毒を実施するよう要請している。</p>	<p>・消毒設備を入口または各テーブルに設置してください。</p>
<p>4 <input type="checkbox"/> 大声を出さないよう要請している。</p>	<p>・室内のBGMは大きくしないようにしてください。 ※厚生労働省の啓発用素材による卓上POPやチラシを活用してください。 https://www.mhlw.go.jp/stf/covid-19/qa-jichitai-iryokikan-fukushishitsu.html#h2_4</p>
<p>5 <input type="checkbox"/> お酌や回し飲み、スプーンや箸などの食器の共有や使い回しを避けるよう注意喚起を行っている。</p>	

【宿泊施設：選択】

<p>6 <input type="checkbox"/> 飲食時の感染防止対策を実施している。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 異なるグループについては、グループ相互に対人距離を最低1m以上確保するか、グループ同士のテーブル間をアクリル板、透明ビニールカーテン、パーティション等（目を覆う程度の高さ以上のものを目安）で遮蔽してください。 ※少人数の家族や日常的に接している少人数の知人等は同一グループとして扱います。 介助の必要がある場合はこの限りではありません。
<p>7 <input type="checkbox"/> 卓上の共用調味料、ポット等を置く場合、これらを適時消毒している。</p>	
<p>○ ビュッフェスタイルあり ○ ビュッフェスタイルなし 【該当する場合は「8」をチェックしてください】</p>	
<p>8 <input type="checkbox"/> ビュッフェスタイルでの料理提供において感染防止対策を行っている。</p> <p>(具体的な方法：)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 具体的な方法例：①宿泊客が料理をとる場合は次の各対策を実施 <ul style="list-style-type: none"> ・食べ終わった取り皿は再利用させず、新しい取り皿を提供 ・料理をとるためのトングや箸を共用とする場合、手指消毒を徹底 ②予め小皿等に小分けして提供 ③従業員が取り分け
<p>○ 従業員用の休憩スペースあり ○ 従業員用の休憩スペースなし 【該当する場合は「27～29」をチェックしてください】</p>	
<p>9 <input type="checkbox"/> 従業員が休憩スペースを利用する際、基本的な感染防止対策を行っている。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ここでの基本的な感染防止対策とは、利用人数制限などによる対人距離確保により、密を回避することを言います。
<p>10 <input type="checkbox"/> 十分な換気を行っている。</p> <p>(具体的な方法：)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 具体的な方法例：①窓の開放により行っている。 ②機械換気により行っている。 <p>※換気基準は必須項目「施設・設備の衛生管理の徹底」のとおり</p>
<p>11 <input type="checkbox"/> 共用物品について、定期的な清拭消毒をし、感染防止対策を行っている。</p>	

【宿泊施設：選択】

<p><input type="radio"/> 建築物衛生法における特定建築物に該当する <input type="radio"/> 該当しない 【該当する場合は「30」をチェックしてください】</p>	<p>・建築物衛生法（建築物における衛生的環境の確保に関する法律、通称「ビル管理法」）における特定建築物とは、興行場、百貨店、集会場、遊技場、店舗等の用途に供される延べ床面積が3,000㎡以上の建築物であって、多数の者が使用・利用するものをいいます。※該当するかどうか不明な場合は、お問い合わせください。</p>
<p>12 <input type="checkbox"/> 建築物衛生法に基づく「空気環境の調整に関する基準」に従って、建築物を維持管理している。</p>	<p>・建築物衛生法における「空気環境の調整に関する基準」に適合していれば、必要換気量（一人あたり毎時30㎡）を満たすことになると考えられます。 ・詳しくは、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』を参照してください。</p>