

# 館内安全ガイドライン

## 感染症・食中毒予防の衛生管理手引き

### 目次

1. 新型コロナウイルス感染予防について
2. お客様への対応・安全確保対策
3. 従業員の健康管理・安全確保対策
4. 施設の清掃・消毒
5. 食中毒予防（HACCP 対応）
6. 感染が疑われるケースの対応

令和2年5月（初版）

澄風荘作成

# 1-1. 新型コロナウイルス感染予防について

新型コロナウイルスの性質や医学的特性はまだ完全には解明されていませんが、現時点（2020年5月14日）で判明している厚生労働省発表の情報や科学的根拠に基づいた情報を参考にお客様・従業員・地域の住民の方の安全を守る感染予防のためのガイドラインを作成します。

本マニュアルは新型コロナウイルスのみならずその他の感染症・食中毒を予防するための衛生管理計画とその実施、記録のための基本指針です。本ガイドラインは簡易版です。実際の具体的手順は末尾の参考文献に基づき実施します。

## 1-2. 新型コロナウイルスの特性

### 症状の特徴

- ・ 風邪に似た症状
- ・ 37.5℃以上の発熱
- ・ 喉の痛み
- ・ 咳
- ・ 強い倦怠感
- ・ 息苦しさ（呼吸困難）
- ・ 味覚嗅覚障害・異常

### 感染性の特性

- ・ 飛沫（ひまつ）感染
  - ・ 接触感染
- （空気感染は現状報告されていません）

# 1-3. 新型コロナウイルス感染予防策

## ●手洗い・手指消毒と咳エチケットが基本



## 感染症対策 へのご協力を お願いします

新型コロナウイルスを含む感染症対策の基本は、「手洗い」や「マスクの着用を含む咳エチケット」です。

### ①手洗い

### 正しい手の洗い方

手洗いの前に  
・爪は短く切っておきましょう  
・時計や指輪は外しておきましょう



流水でよく手をぬらした後、石けんをつけ、手のひらをよくこすります。



手の甲をのばすようにこすります。



指先・爪の間を念入りこすります。



指の間を洗います。



親指と手のひらをねじり洗います。



手首も忘れずに洗います。

石けんを洗い終わったら、十分に水で流し、清潔なタオルやペーパータオルでよく拭き取って乾かします。

### ②咳エチケット

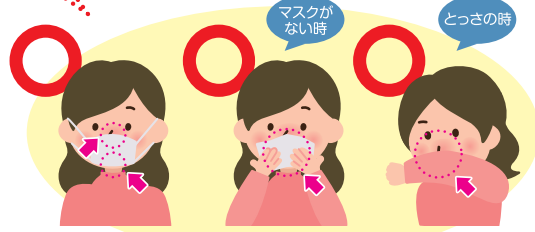
### 3つの咳エチケット

電車や職場、学校など人が集まるところでやろう



何もせずに咳やくしゃみをする

咳やくしゃみを手でおさえる



マスクを着用する(口・鼻を覆う)

ティッシュ・ハンカチで口・鼻を覆う

袖で口・鼻を覆う

### 正しいマスクの着用



1 鼻と口の両方を確実に覆う



2 ゴムひもを耳にかける



3 隙間がないよう鼻まで覆う

首相官邸  
Prime Minister's Office of Japan

厚生労働省  
Ministry of Health, Labour and Welfare

厚労省

検索



## 2. お客様への対応・安全確保対策

1. 宿泊名簿への正確な記載を徹底
2. 体調に異変が生じた場合は必ず施設側に申し出ていただく  
(チェックイン時にご説明)
3. 咳が出る方はマスクの着用をお願いする
4. 来館時や食事の前には手指消毒の徹底をお願い
5. 共用スペースでの密集を避け喫煙飲食を禁止する
6. 手洗い場は使い捨てペーパータオルを使用

**共有スペースでの飲食・喫煙は禁止させていただきます。**

### 3. 従業員の健康管理・安全確保対策

1. 就業前に検温を実施
2. 体調が悪い場合の自己申告をお願いするとともに、申告しやすい環境を作る。(当日でも欠勤可能)
3. 従業員の接客時マスク着用
4. こまめな手洗い手指消毒の徹底
5. お客様の体調変化のお申し出等に対する対応手順をスタッフ全員で確認し情報共有する (訓練研修)

発熱等を訴えられたお客様には  
自室待機をお願いし、速やかに  
施設責任者に報告する  
詳しくは P.7-8 を参照

## 4. 施設の清掃・消毒

### ●消毒の重点対象：多数の人が頻繁に触れるところ

十分な清掃と下記の重点対象の消毒の徹底

1. 共用スペース（手すり・ドアノブ他）
2. 客室内（リモコン・ドアノブ・テーブル他）
3. 飲食スペース（テーブル・椅子他）
4. 館内浴室（脱衣かご・蛇口他）  
ドライヤーは各客室設置の物をご利用
5. トイレ（便座・壁他）
6. ゴミは密閉してから捨てる
7. 枕カバーやシーツは完全に寝具を覆うタイプの物を使用する
8. 定期的に換気する  
（食事室は換気扇を付けたままにする）

消毒には消毒用アルコール製剤  
次亜塩素酸ナトリウム 0.05% 希  
尺液等を使用する

# 5. 食中毒予防（HACCP 対応）

●感染症予防の一環として HACCP の考え方を取り入れる

## 衛生管理の見える化

1. 衛生管理計画の策定

2. 計画に基づいた実施

3. 実施したことの記録

食中毒菌を

つけない

増やさない

やっつける

一般的衛生管理のポイント		
①	原材料の受入の確認	いつ 原材料の納入時・その他( ) どのように 問題が あったとき
	②	庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)
③-1		交差汚染・二次汚染の防止
	③-2	従業員等の 洗浄・消毒・殺菌
③-3		トイレの 洗浄・消毒
	④-1	従業員の 健康管理等
④-2		手洗いの 実施

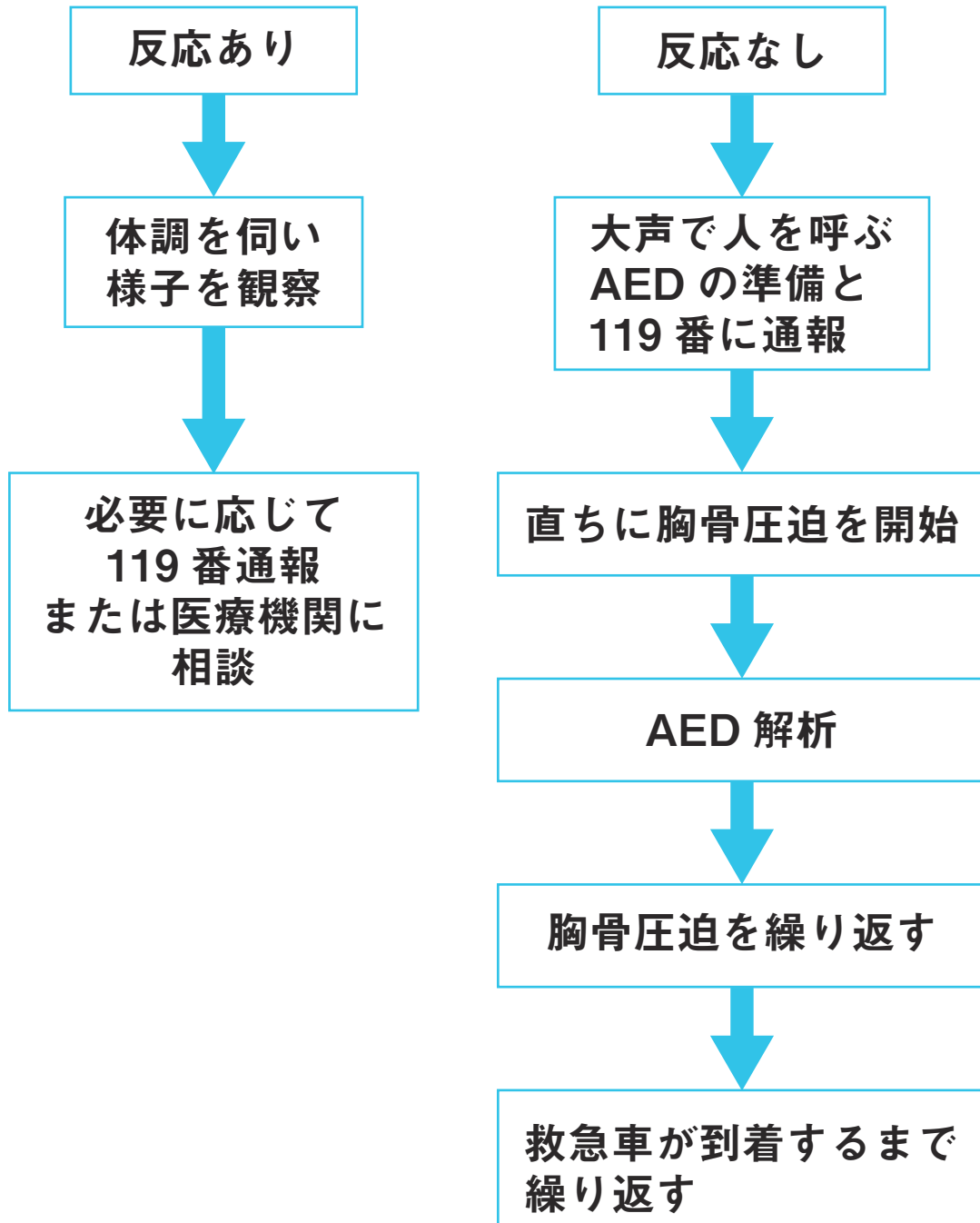
重要管理のポイント		
分類	メニュー	チェック方法
非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)		
加熱するもの (冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)		
(加熱した後、高温保管)		
加熱後冷却し、再加熱するもの		
(加熱後、冷却するもの)		
作成者サイン	作成した日	年 月 日

出典：公益社団法人日本食品衛生協会『HACCP の考え方を取り入れた衛生管理』ポスター

# 6-1. 体調に変化のあったお客様への対応

## ●急病・怪我などが発生した場合

人が倒れている



**3年に一度は一次救命処置の講習  
を受けるようにする**



## 6-2. 体調に変化のあったお客様への対応

### ●感染が疑われる場合

発熱等の体調不良の申し出があった

症状の確認・聞き取り・検温

「帰国者・接触者相談センター」へ連絡

相談の結果新型コロナウイルスの感染の疑いがあるときは  
お客様に客室で待機していただく

マスク着用・手指消毒の依頼（同室の方にも）

対応する従業員はあらかじめ決めておきマスク着用で対応  
お客様を見送った後の手指消毒・使用済みマスクの密閉廃棄

保健所への協力（情報提供）

施設の消毒

消毒の手順は「感染症法に基づく消毒・滅菌の手引き」（厚生労働省健康局結核感染症課）、「新型コロナウイルスに関するQ&A（一般の方向け）」を参考に行う。

# 参考文献・参考リンク

首相官邸ホームページ「感染症対策への協力チラシ」

<https://www.kantei.go.jp/jp/content/000059534.pdf>

公益社団法人日本食品衛生協会『HACCP の考え方を取り入れた衛生管理』ポスター

[http://www.n-shokuei.jp/eisei/pdf/haccp\\_eisei\\_kanri.pdf](http://www.n-shokuei.jp/eisei/pdf/haccp_eisei_kanri.pdf)

厚生労働省通知「旅館等の宿泊施設における新型コロナウイルス感染症への対応について」  
(健感発0205第1号薬生衛発0205第1号)

<https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/000594151.pdf>

岐阜県観光国際局「新型コロナウイルス感染症対応マニュアル（宿泊施設用）」

<https://www.pref.gifu.lg.jp/sangyo/kanko/kanko-shinko/s11334/kansensyomanual.data/kansensyomanual.pdf>

厚生労働省健康局結核感染症課「感染症法に基づく消毒・滅菌の手引き」

<https://www.mhlw.go.jp/content/000548441.pdf>

厚生労働省「新型コロナウイルスに関する Q&A（一般の方向け）」

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/dengue\\_fever\\_qa\\_00001.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/dengue_fever_qa_00001.html)

本マニュアルは簡易版です。具体的  
手順等は上記の参考文献をご参照下さい。