

従業員向け対策

- 1) 感染症に対して適切な理解と行動できるように尽くすこと。
- 2) 新しい生活様式に適応した事業サービスになるように業容を更新していくこと。

1. 従業員の体調管理等

- 1) 日常的に免疫力向上に努める。免疫力が低下する習慣は改善する。
- 2) クラスターが発生している施設等の利用禁止。
- 3) 勤務前の検温、血圧等の体調確認の徹底。体調不良の場合は勤務を認めない。
- 4) 従業員や事業の関係者が体調不良を申し出た場合や濃厚接触の疑いがある場合には、必要な検査など受診を勧める。
- 5) 制服や作業着、衣服はこまめに洗濯する。

2. 営業中における対策

- 1) 扉や窓を開けて、サーキュレーター等で送風し、換気を実施する。
- 2) 手洗いや手指消毒を徹底する。

利用者向け対策

1. 入場時における対策

- 1) 体調確認を徹底する。
- 2) 水際での感染拡大防止と利用マナーを周知する。案内ボードの活用。

2. 施設内における対策

- 1) 消毒備品・配布用マスク等の設置と利用の推奨。手洗い消毒等の定期的な要請。
- 2) 座席や利用場所の配置を工夫するなど、人と人の間隔を確保する。
- 3) 施設内全面禁煙（車・船等乗り物含む）
- 4) 飛沫を伴う口頭より手渡し、手渡しよりデジタル等の活用をすすめる。
- 5) 共有する物品（テーブル、いす等）は、定期的に消毒する

施設環境設備

- 1) 非接触・非対面および接触機会減できる方法の導入をすすめる。
 - ・ キャッシュレス、コインレス、レジレス
 - ・ テーブルオーダー、紙でのオーダー
 - ・ 口頭説明から資料の配布や動画の紹介
 - ・ 一括集中のレジからテーブル会計、利用場所会計へ
- 2) 空調機で外気導入機能がある場合は設定する

感染者発生時に向けた対応

- 1) 濃厚接触者や来場者等に後日連絡や情報提供ができるようICT技術の活用等により把握に務める。
- 2) 接触確認アプリケーションの導入をすすめる。

※各部門の参考文献

観光事業者向けガイドライン作成の手引き

<https://www.pref.mie.lg.jp/common/content/000896438.pdf>

宿泊施設における新型コロナウイルス対応ガイドライン（日本旅館協会）

<http://www.ryokan.or.jp/top/news/detail/298>

リラクゼーションスペースにおける新型コロナウイルス感染症対応ガイドライン（日本リラクゼーション業協会）

https://www.relaxation-net.jp/wordpress/wp-content/uploads/COVID_guidelines_2.0.pdf

外食業の事業継続のためのガイドライン（日本フードサービス協会）

http://www.jfnet.or.jp/contents/_files/safety/FSguideline_20514.pdf

漁業者に新型コロナウイルス感染者が発生したときの対応及び事業継続に関する基本的なガイドライン（農林水産省）

https://www.maff.go.jp/j/saigai/n_coronavirus/pdf/gl_gyo.pdf

東京都感染拡大防止ガイドブック

<https://tokyodouga.jp/re9mvk0jdyq.html>

案内ボード

新型コロナウイルス感染拡大を防ぐため 感染拡大防止エチケット、マナーにそって楽しみください

また、下記に該当する方のご利用をお断りいたします

1. 新型コロナウイルス感染可能性の症状がある方
 - ・ 熱がある方
 - ・ 強いだるさや息苦しさがある方
 - ・ 咳、痰、または胸部に不快感のある方
 - ・ 強い味覚・嗅覚障害がある方
2. 新型コロナウイルス感染が疑われる方と過去14日以内に濃厚接触された方
3. クラスター発生場所へ14日以内に訪れた方、および該当者と濃厚接触された方
4. 入出国制限対象地域へ渡航された方、および該当者と濃厚接触された方