

---

# お客様の安心と 安全のために

## 新型コロナウイルス感染拡大防止 に対する取り組み

---

平素よりサン・ピーチOKAYAMAをご利用いただき誠にありがとうございます。  
当ホテルでは新型コロナウイルス感染拡大防止の為「新しい生活様式」を踏まえた様々な取り組みを行っております。  
お客様が安心してお過ごしいただけるよう「**お客様の安心と安全のために**」を第一のモットーに、より一層感染拡大防止に努めてまいります。



**サン・ピーチOKAYAMA**

# お客様

- ・全フロアにアルコール消毒液を設置していますので手指の消毒にご協力をお願いします。
- ・37.5度以上の発熱、咳症状、体調が優れない場合はご来館をお控えください。
- ・厚生労働省からの協力要請により、チェックイン時に検温を実施しています。検温において37.5度以上の発熱や咳・咽頭痛の症状がある場合は保健所に連絡し、その指示に従うこととしております。
- ・発熱や咳・咽頭痛の症状があるお客様には、他のお客様と接触をしないで個室で待機いただき、外出を控えていただくよう依頼することがあります。
- ・館内滞在中は食事中以外のマスク着用にご協力をお願いします。
- ・ご滞在中に体調や気分が優れない際はフロントスタッフにお申し出ください。
- ・ご宿泊のお客様で、ご到着日より前2週間以内に日本国外に滞在されていた場合は事前にお知らせください。
- ・客室、レストラン、宴会場、中浴場など全館のアルコール消毒を定期的に行なっていますが、ご不安のあるお客様はお近くのスタッフにご遠慮なくお申し付けください。再度アルコール消毒を実施いたします。

# フロント

チェックイン時に検温を実施しています。



飛沫感染防止対策として、フロントカウンターにアクリルボードを設置しています。



チェックインの際に、1m以上の間隔を空けてお待ちいただいております。



現金やカードの受け渡しはキャッシュトレーにて行っています。



チェックインの際に使用ボールペンは使用毎に消毒、その他の備品も定期的に消毒しています。





# レストラン

非接触型の手指洗浄剤を設置しています。



飛沫感染防止対策として、キャッシャーに  
アクリルボードを設置しています。



テーブルにアクリルボードを設置しています。



アルコール配合の除菌ウェットシートを  
ご用意しています。



現金の受け渡しはコイントレーにて行って  
います。



ドリンクディスペンサーのボタン、ティー  
ポットの取っ手を定期的に消毒しています。



- サラダバーの提供を休止しています。
- 朝食バイキングを中止し、定食形式に変更しています。
- 発熱や咳症状のある方は飲食をご遠慮ください。
- ご飲食中以外はマスクの着用をお願いします。

# 宴会場レイアウト

会議・宴会共にお客様同士が密集しない様、間隔を空ける会場レイアウトをご提案しています。

口の字形式 1名掛け



シアター形式



スクール形式 1名掛け



円卓形式 4名掛け



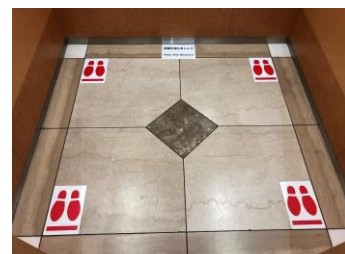


# 館内

- ・アルコール消毒液を全てのフロアに設置しています。



- ・エレベーター内の混雑や密集を避けるため、最大4名様でのご利用をお願いしています。



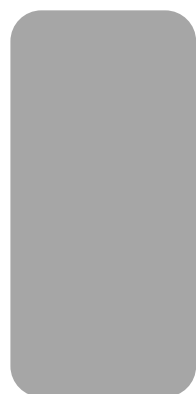
- ・ロビーのソファ、階段の手すり、エレベーターボタンなどお客様の触れる箇所は定期的に消毒しています。



- ・共用トイレのジェットタオルのご使用を停止しています。



- ・喫煙ルーム（2F・3F）は密集を避けるため最大2名様でのご利用をお願いしています。



- ・中浴場のご利用について（7月1日より営業再開します）

- ①発熱や咳症状など体調にご不安のお客様のご入浴はお控え下さい。
- ②ご入浴前に手指のアルコール消毒をお願いします。
- ③洗い場の都合上、最大2～3名様までのご利用をお願いしています。
- ④浴場内が混みあっている場合は時間をずらすなどのご配慮をお願いします。
- ⑤浴場内及び脱衣室内の備品は消毒済みです。

# スタッフ

- ・ 出社前に体温測定、体調確認、同居人の体調確認を行い、業務開始前に個人衛生チェック表に記録することにしてしています。咳、喉の痛み、37.5度以上の発熱や味覚障害などの場合は出社せず、上長に連絡すると共に相談窓口で電話し、外来受診の有無について指示を受けることにしてしています。
- ・ 勤務中のマスク着用を義務化してしています。
- ・ レストラン・宴会・客室清掃など、部門により手袋を着用しお客様へのサービス業務を行う場合がございます。
- ・ ホテル入館後より勤務中は手洗い・うがいを定期的に行い、特にサービススタッフは1時間に1回の目安で手洗いを行っています。
- ・ 食材、飲料を扱う調理・サービス担当者は、毎月1回必ず実施する腸内検査において、検査項目の陰性を確認したスタッフが従事してしています。
- ・ バックオフィスなどスタッフスペースにアルコール消毒液を設置し手指消毒を実施してしています。
- ・ プライベートにおいて「3密」条件が同時に重なる会合への参加は自粛してしています。
- ・ 2020年2月より海外への渡航・出張を禁止してしています。