

感染対策に取り組む観光施設の事例

宿泊施設

- ・ 大浴場やレストランの混雑状況をホームページから確認
- ・ スタッフの感染対策として日々のミーティングを Web で実施
- ・ 館内の共用設備や共用備品をこまめにアルコール消毒
- ・ 食事会場をブースごとに仕切り、十分な間隔を確保
- ・ 食事を提供する際のスタッフはマスク・ゴム手袋を着用
- ・ 手書きメニューでの料理説明により、接触機会を低減



大浴場の混雑状況がわかる HP



ゴム手袋を着用し食事提供



手書きメニューで料理説明

※詳細は各施設の HP 等でご確認ください

スキー場

- ・ リフト券の IC カード化により、リフト乗り場の密を回避
- ・ 出入口にサーモカメラと感染予防注意喚起の掲示物設置
- ・ レンタルウェアは返却後に全て消毒処置
- ・ レストランは席数を減らし、飛沫対策パーテーションを対面に設置
- ・ テイクアウトメニューを増やし、レストランの密を回避
- ・ ゴンドラ内は常時換気と定期的な消毒、乗車人数制限により感染防止



対面にパーテーション設置



サーモカメラと感染予防の掲示



レンタルウェアの消毒

※詳細は各施設の HP 等でご確認ください