

(株) 月岡温泉ホテル清風苑 感染症対策について

下記の通り食中毒防止・各種感染症に対する対策として、新潟県旅館ホテル組合及び保健所などの指導を受け様々な取組を実施。館内の日常消毒作業については、お客様の手に触れる、ルームキー、出入り口のドアノブ、客室内の主要個所、全館内のトイレなど、専用の消毒液を使用し毎日消毒作業を実施。

【定期的な全館消毒の実施】

- (1) 実施場所、2階お食事宴会会場、平安の間、おけさ御殿、雅亭、末広亭、平安亭各客室、食事会場床面、ホテル館内全トイレ、トイレ内の便器、廊下、ドアノブ取手、調理室厨房、各階のパントリー他、エレベーター内、全館内廊下など。
- (2) 関連衛生作業、毎月の害虫防除点検作業、毎月の空気環境測定、大浴場のレジオネラ菌の水質調査、定期的なトコジラミ駆除対策など。

【弊社スタッフと館内の対応】

- (1) 出勤時における手洗い消毒の励行。
- (2) 毎日の体調管理（体調不良社員の出勤停止）。
- (3) 調理スタッフは定期的な検便を実施。調理室は薬剤噴霧器による消毒散布の実施。
- (4) 感染症の陽性反応が出た場合、完治までの出勤停止措置と医療機関への通院。
- (5) 各種衛生講習会の実施。（手洗い消毒、温度管理、調理時間の管理）
- (6) 清掃作業において薬剤消毒の実施、大浴場の定期的な換水作業。
- (7) 弊社全スタッフはマスクを着用し業務を行う。

【ご宿泊のお客様への対応】

- (1) 到着時の玄関前やフロント周辺に消毒液を設置。
- (2) 各階お食事会場の出入口付近に消毒液を設置。
- (3) お食事前やトイレご利用後には、手洗いと消毒をして頂く啓蒙活動を実施。

【外国籍お客様の対応】

- (1) 宿泊約款に従い宿泊者の制限など法律に照らし合わせ必要とする処置や対応。
- (2) 海外への渡航歴の確認。パスポートの照合。
- (3) 外国籍お客様の体調の聞き取り及び体温の検査を依頼。
- (4) 国や関係機関と連携を取りまた規制に従い適切適時の対応。

【食品食材の検食について】

専門機関に毎月3回又は4回提供食品を提出し細菌数の調査。

検査機関 県都食品環境分析センター。大腸菌群、サルモネラなどの細菌数調査。

【食材納入会社に対する取組】

- (1) 仕入食材会社の納品担当者に対し手洗い及び体調管理の確認の依頼。
- (2) 仕入食材会社の製品に対して検食検査の依頼。
- (3) 各種食中毒防止の取組、アレルギー食材の混入に関する情報提供を依頼。

【緊急時における対応】

- (1) 必要に応じてお客様を隔離するなどの対応を実施予定。
- (2) ガイドラインの検討。
- (3) 関係機関への情報提供と指導を受け使用制限などの措置を予定。
- (4) 必要に応じて休館日を設け、全館消毒の実施。

【ホテル清風苑各責任者】

- (1) 新発田市食品衛生協会豊浦支部所属 食品衛生指導員 石川満
- (2) 全館内衛生管理責任者 専務取締役 横野裕史
- (3) スタッフの健康管理責任者 総務人事単担当 樋口恒也