

衛生管理基準の強化による

新型コロナウイルス（COVID-19）感染予防対策について

レガロホテルの取り組み

レガロホテルでは、お客様へ安心・安全な滞在を提供するため「接触感染、飛沫感染対策を強化した衛生基準」に基づく消毒・清掃管理の強化や最先端のIT導入など、多方面から新型コロナウイルス（COVID-19）感染予防対策に取り組んでまいります。

* 衛生基準の強化 *

◆従業員の予防対策の強化について

- ・従業員は、出勤時のうがい・手洗い、薬剤を使用した消毒、マスクの装着など基本的な予防対策を行っています。
- ・従業員は、入社時に検温し、検温記録簿に記載して、予防対策を行っております。

◆フロント・ロビー、施設内共用部における対策について

- ・手指用アルコール消毒剤をホテル入口やフロントカウンターなどに設置しています。
- ・フロントカウンターへ「飛沫飛散防止用衝立」を設置し飛沫感染を防止に努めています。
- ・複数の人が手を触れる高頻度接触部位（フロントデスク、ドアノブ、電気のスイッチ、電話、タッチパネル、エレベーターのボタン、自動販売機など）を頻度を上げて清拭消毒を行います。
- ・自動チェックイン機（電子決済対応）の導入により、非対面でのスピーディなチェックインが可能です。
- ・ルームカードキーを投函するとチェックアウト処理を行うチェックアウトポストを設置しています。
（追加精算がない場合、チェックアウト時のフロント立ち寄り不要）

◆客室内における対策について

- ・清掃時における換気を徹底します。
- ・複数の人が手を触れる高頻度接触部位（照明スイッチ、ドアノブ、テレビリモコン、空調パネルなど）を重点的に清拭消毒いたします。
- ・使い捨てスリッパを導入設置しています。

◆朝食・直営レストランにおける対策について

- レストラン入り口、キャッシャー、料理ボードにお客様が使用できる消毒液を設置しています。手指消毒していただいた上でのご来店をお願いしております。
- キャッシャーへ「飛沫飛散防止用衝立」を設置して飛沫感染防止に努めております。
- 高頻度接触部分（キャッシャー、ビュッフェボード等）を、消毒液を用いて定期的に清拭消毒しております。
- テーブル、座席についても、次のお客様をご案内するまでの間に清拭消毒を行っております。
- 朝食ビュッフェ提供時において、料理は小皿にて取り分け、トングの代わりに使い捨て割り箸を設置し、ご提供いたしております。
- お客様にはお食事中以外のマスクの着用をお願いしております。

* お客様へ感染予防対策に関するご協力のお願い *

- 来館時の検温にご協力をお願いしております。
- 館内設置のアルコール消毒剤による手指消毒の実施、可能な限りマスク着用をお願いしております。
- 発熱や咳・咽頭痛の症状が確認された際は、保健所や医療機関からの指示に従うとともに、客室内での待機や外出を控えるようご依頼をさせていただいております。
- レストラン等の共用施設において、利用客間の距離を保持するため、人数制限並びに時間制限させていただきます。
- ご旅行の際は『新しい旅のエチケット』を意識いただき、安心して楽しい旅におでかけください。