

SEVEN SEAS 衛生管理プロジェクト HOTEL ITO

新しい変革の時代を迎え
今まで以上にお客様の「安心・安全」を守り続けるため

衛生管理・ソーシャルディスタンス・換気

上記の3つの観点から
「お客様をお迎えする環境」、「スタッフの行動を細かく定める指針」
これらを設定し高め、徹底して参ります。

衛生管理について

館内衛生



館内消毒

Surface disinfection

消毒液にて1時間に1回を目安に、多くの方が触れる館内共有部の消毒を行っております。

館内衛生



客室内の衛生管理

Guest room disinfection

客室内でお客様が直接触れる共用部の消毒を徹底し、全てのお部屋に消毒液を常備致します。

従業員



お荷物の取扱い

Your luggage & car

スタッフがお客様のお荷物・お車をお預かりする際には、手指消毒または手袋着用を徹底致します。

お客様へのお願い

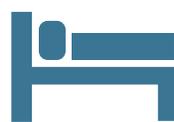


チェックイン/アウト

Check-in & check-out

ロビー混雑時には、3密を避けるためお部屋でのお手続き等のご協力をお願いする場合がございます。

館内衛生



ターンダウンサービス

Turndown service

スタッフの客室への出入りを極力控える為、布団敷き等のサービスは控えさせていただきます。

従業員



健康管理

staff health checks

出社時や営業前に検温を行い、発熱や咳など風邪のような症状がある場合は自宅待機とします。

従業員



マスクの着用

Masks

お客様の安全及び公衆衛生を考慮し、出退勤時や勤務中はマスクを着用致します。

従業員



手洗い・うがいの徹底

Hand-washing & gargling

出社時や勤務中は頻繁な手洗い、うがいを行っております。

従業員



関係者の手指消毒

supplier hand hygiene

消毒液にて1時間に1回を目安に、多くの方が触れる館内共有部の消毒を行っております。

館内衛生



テーブル・椅子の消毒

Disinfecting table & chairs

消毒液にてお客様のご利用毎にテーブル・椅子・荷物置き等、多くの方が触れる共用部の消毒を行っております。

館内衛生



客室内の空気清浄機設置

Air purifiers

全ての客室・レストランに空気清浄機を設置しウィルスや菌抑制しております。

館内衛生



料理提供の工夫

Separate dishes

媒介物感染防止の観点から、お客様同士の食品シェアを極力控える工夫を行っております。

従業員



片付け後の消毒徹底

Hand hygiene after table-clearing

お食事の済んだお皿などを片付けた後は、都度、手指の消毒を行っております。

館内衛生



食材の衛生管理

Food hygiene

食品衛生法に基づき、平時より行っております食品の衛生管理をより一層徹底しております。

お客様へのお願い



会計時の接触防止

Contact-free payment

テーブル会計の推奨、キャッシュレイ活用など、会計時の接触を防ぐための工夫を行っております。

お客様へのお願い



手指消毒のお願い

Hand sanitizer

店内に設置しております消毒液にて、こまめな手指消毒にご協力をお願い致します。

お客様へのお願い



マスク着用をお願い

Masks

お客様の安全及び公衆衛生を考慮し、お食事中以外はマスク着用をお願いしております。

お客様へのお願い



体調確認のお願い

Your health

発熱や咳など体調がすぐれない方には、ご来店をお控えいただく場合がございます。

お客様へのお願い



来店時の体温測定

Temperature checks

来店時の体温測定・健康チェックにご協力ください。発熱がある方には医療機関をご案内する場合がございます。

従業員



バックヤードの衛生管理

Back-of-house hygiene

従業員が利用するバックヤードは、定期的な換気ならびに消毒液による清拭消毒を行っております。

従業員



リスク回避の行動制限

Travel restrictions

海外渡航・国内移動の禁止、また感染リスクが高いとされる場所への訪問は自粛しております。