

事前にしっかり  
チェックしましょう!



## 【宴会部門】感染拡大防止のためのチェックリスト ご入館から開宴前まで

### 【従業員のチェックリスト】

- ①業務開始前に検温し体調の確認をしましたか。／周りに体調が悪い従業員はいませんか。
- ②マスクを着用していますか。
- ③手指消毒をしましたか。
- ④施設内の感染対策について、積極的に周知していますか。
- ⑤会場に消毒設備（アルコール等）を設置しましたか。
- ⑥会場の換気の状態を確認しましたか。
- ⑦エレベーターやエスカレーターの混雑を回避できるようになっていますか。／混雑回避を促す掲示等を行っていますか。
- ⑧施設内（宴会場・ロビー・控室ほか施設利用者共有スペース等）で多くの人に触れるドアノブや椅子などの消毒を行いましたか。
- ⑨ご来館されるお客様について、幹事のご連絡先や参加人数等について把握していますか。  
また、予約時や受付時には、ご連絡先の保管や提供について、お客様に説明しましたか。
- ⑩座敷・椅子着席形式の場合、対面での着席は避けていますか。
- ⑪座敷・椅子着席形式の場合、席の間隔が密にならないよう間隔をとっていますか。
- ⑫テーブル間の距離をとってセッティングしていますか。
- ⑬余興を行う予定がある場合は、実施される余興の内容を把握し、  
列席者と十分な間隔がとれるよう、会場をセッティングしていますか。
- ⑭従業員やお客様が体調不良を訴えた場合の準備はできていますか（例：従業員連絡体制、関係機関の連絡先等の把握）。
- ⑮本日ご来館のお客様の中に、当日体調の優れない方はおられませんか。

### 【お客様のチェックリスト】

- ①主催者様や幹事様は、参加される方々のお名前やご連絡先を把握していますか。
- ②ご来館される方々の中に、体調が優れない方はいらっしゃいませんか。
- ③ご入館の際や会場に入られる前など、手指消毒にご協力いただいておりますか。
- ④受付などでは、密にならないよう間隔をあけてお待ちですか。
- ⑤対面での着席は避けておられますか。
- ⑥お隣の方との距離をとっておりますか。

感染症に強い北海道の構築に向け、一丸となって感染対策に取り組みましょう