

宴会中もしっかり  
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

# 宴会中

### 【従業員のチェックリスト】

- ①マスクを着用していますか。
- ②手指消毒をこまめにしていますか。
- ③会場内の消毒設備（アルコール等）は不足していませんか。
- ④会場の換気を定期的を実施していますか。
- ⑤座敷・椅子着席形式の場合、対面での着席は避けられていますか。
- ⑥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。
- ⑦飲食物が長時間空気に触れないよう、シールドやカバーを被せるなどの工夫をしていますか。
- ⑧配膳用具はこまめに消毒していますか。
- ⑨余興が行われる場合は、列席者と十分な間隔を確保していますか。
- ⑩マイクは1名様のご使用されるたびに消毒していますか。
- ⑪お客様同士の食べ回しや飲み回しはありませんか。
- ⑫体調が悪そうなお客様はいらっしゃいませんか。
- ⑬退出時には、出口が混雑しないよう周知や調整をしていますか。

### 【お客様のチェックリスト】

- ①会場内でも、可能な限りのマスク着用や、手指消毒の実施にご協力いただいておりますか。
- ②お客様の間での飲み回しや食べ回し、食器の使い回しなどはお控えいただいておりますか。
- ③お隣の方との距離を十分にとっていただいておりますか。
- ④ご宴会中に、体調を崩された方はいらっしゃいませんか。

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