

閉宴後にもしっかり
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 宴会終了からご退館まで

【従業員のチェックリスト】

- ①お客様を見送った後もマスクを着用していますか。
- ②手指消毒をこまめに行いましたか。
- ③会場の消毒設備（アルコール等）を補充しましたか。
- ④使用した用具や、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、多くの人が触れるドアノブや椅子などの消毒を行いましたか。
- ⑤あらかじめ定められた方法により、使用後に会場の換気を行いましたか。
- ⑥体調不良を訴える従業員はいませんでしたか。
- ⑦体調不良を訴えるお客様はいませんでしたか。

【お客様のチェックリスト】

- ①お急ぎの場合でも、退出時に混雑し密にならないよう、ご協力いただいておりますか。
- ②お連れ様の中に、体調が悪くなられた方はいらっしゃいましたか。
- ③施設内や従業員の感染拡大防止対策について、気になる点はございませんでしたか。
- ④主催者様や幹事様は、参加された方々のお名前やご連絡先等について把握されておられますか。
（※感染拡大防止対策として施設側から提供を求める場合がありますので、ご了承ください）

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