

	項目	具体的なアクション
1	非接触消毒液の設置	非接触の消毒液を会場施設入り口他、施設の至る場所に設置しています。
2	マスクの着用をお願い	ご来場時には、マスクの着用を求め、ロビー、控室、式場等においては、常にマスクを着用をお願いします。 なお、マスクを持参していない参列者には、マスクのご用意もしています。
3	足元（靴裏）の汚れ除去、除菌	お客様およびスタッフは足元（靴裏）の汚れ持ち込み防止の為、 除塵力・吸水性・吸着力が高く、抗菌・抗ウイルス加工しているマットで汚れを除去、除菌した上でご入館いただきます。
4	フロアの汚れ除去、除菌	出入口・ロビーなどの床面は、定期的に抗菌・抗ウイルス加工モップで清掃しています。
5	非接触体温計による体温測定	会場入り口にて非接触体温計による体温測定の上でご入館いただきます。
6	施設内タッチポイントの洗浄・除菌・抗菌	お客さまが触れる頻度の高いドアノブ、スイッチ類、トイレ周りなどを衛生管理重点ポイントに設定。 1日2回以上持続除菌洗浄剤で清掃を行っています。
7	施設内のファニチャーの抗菌・抗ウイルス効果のある施工	お客さまが利用される、ファニチャーの硬質面は、年2回抗菌・抗ウイルスコートで施工を行っています。 また、ファニチャーなどの繊維製品は、年2回抗菌・抗ウイルス・消臭効果のある光触媒施工を行っています。
8	洗浄・除菌対応の専用スタッフ巡回	洗浄・除菌対応の専用スタッフを配置し、 施設を1日2回以上巡回して随時持続除菌洗浄剤で清掃を行っております。
9	化粧室の洗浄・除菌・抗菌	トイレ等汚れの付着が考えられる箇所については、持続除菌洗浄剤で清掃を実施しています。 毎月室内全体にオゾンで空間除菌・脱臭の実施をしています。
10	化粧室内の衛生関連備品の非接触化と充実	化粧室内の非接触の手肌に優しいハンドソープ・手指消毒液の設置及び個室便器内に 非接触の除菌クリーナーの設置を充実、定期点検・補充を行っています。
11	化粧室内の出入口に足元（靴裏）の汚れ除去、除菌	化粧室内で発生した汚れ・汚水が靴裏に付着して化粧室外への持ち出し防止の為、 出入口に抗菌・抗ウイルス加工の防臭効果のあるマットで汚れを除去、除菌した上で施設に入っていただきます。
12	換気の実施	挙式・披露宴の実施中は、1時間に一度、施設の換気を実施しております。
13	施設の捕虫器の設置	施設内の換気の際、虫の侵入によるお客さまの不快感防止と異物混入防止対策として 適宜捕虫器の設置をしています。
14	空気清浄機の設置	施設に空気清浄機やオゾン発生器を設置し、クリーンな空気を保ちます。
15	空調施設の洗浄・抗菌	施設のエアコンなど空調施設の洗浄・抗菌を定期的に行っています。
16	湿度の管理	加湿器を適宜使用し、空気の乾燥によるウイルス等の拡散を抑止します。
17	殺菌作用のあるおしぼりの配布	殺菌作用のあるおしぼりを配布し手指消毒のご協力いただきます。
18	ロビー、控室のソーシャルディスタンス	ロビー、控室等は、密になることのないようテーブル間隔を1m以上空けるレイアウトを工夫しています。
19	新郎新婦への対応	ヘアメイクスタッフが新郎新婦の体に直接触れる場合は、手洗いをよりこまめにするなどにより、 接触感染対策を行っています。
20	挙式・披露宴時のソーシャルディスタンス	ご利用人数に適した空間の設定と、 密にならないようにレイアウトの工夫や着席間隔等を広く確保するようにしています。
21	飛沫感染シールドの設置	クローク、受付など対面でお対応させていただく箇所は飛沫感染シールドを設置しております。
22	食器類の消毒・洗浄の徹底	使用するお皿・グラス・シルバー類 は使用前にアルコール製剤にて消毒を徹底しています。
23	厨房内・食品衛生管理徹底	細菌やウイルスによる食中毒や異物混入を防ぐため、厚生労働省が義務化しているHACCPに沿った 衛生管理を実施し、毎月記録の確認・振り返りを行い衛生管理を見直しています。
24	披露宴マイクの消毒等	披露宴等で使用するマイクについては、使用の都度、アルコール製剤による消毒又は 差し替えを行っています。
25	スタッフのマスク着用	安全及び公衆衛生を考慮し、スタッフは正しいマスク着用を行いお客様をお迎えいたします。
26	スタッフの手洗い・消毒ルールの設定	出勤時、業務従事前の正しい手洗いの徹底と、30分おきの消毒を実施しています。
27	スタッフの手袋着用	披露宴会場等ドアの開閉は、原則として従業員が手袋を着用のうえ行います。
28	スタッフの健康管理	施設で従事するスタッフは就業前に体温測定を実施し 37.5以上の場合は、就業停止とし健康管理の徹底をしています。
29	リネン類の衛生管理	リネン類は、決められた衛生基準で熱処理でクリーニングを行い清潔の維持に努めております。
30	スタッフへの衛生管理教育	スタッフには年に2回衛生管理の重要性、および衛生管理方法の研修会を行っています。
31	お客さまの不安にお応えする対応体制	事前のお打ち合わせの際、気になる点等是非お聞かせください。スタッフ一同で最善な対応をご提案します。
32	第三者による衛生レベルの確認	衛生管理記録サポートアプリを活用し、衛生対策のチェック項目を毎日記録しています。年に2回、ダスキンとの立会いのもと、目視による調査と清浄度測定サービス（ATP拭き取り検査）を実施しております。