

香港政府観光局 安心安全な滞在を提供するための 衛生対策基準実施要綱を公表

香港政府観光局は、香港の主要な適合性評価機関の一つである香港品質保証局(HKQAA)と提携し、新型コロナウイルス(Covid-19)感染対策の取り組みを大幅に強化するための衛生対策基準実施要綱を公表しました。

香港では新型コロナウイルスの発生以来、世界でも最高水準の衛生対策を市民と企業が一丸となって導入してきました。観光産業では特に、日常業務に高度な消毒技術を導入することで、感染拡大防止に積極的に取り組んでいます。

衛生対策基準実施要綱は、香港へのインバウンド旅行の再開に向けて、現地の客や香港への観光客がより容易に理解し認識できるような、標準化された感染拡大防止のガイドラインを観光業に提供することを目的としています。

本要項は、ショッピングモール、ホテル、レストラン、小売業、バス会社、観光施設、旅行代理店などが対象となります。参加する企業や店舗は、一連の衛生および感染拡大防止策を遵守することが求められています。(別紙参照) 要件を満たした企業や、店舗の詳細は HKQAA のサイト(<https://hkhygiene.hkqaa.org>) に公表されます。また事業者は、本実施要項への参加を示すロゴを掲示することができます。HKQAA は、継続的に参加事業者への抜き打ちの訪問を行います。



香港の衛生対策基準実施要綱(一例)



感染対策ロゴ

香港政府観光局会長のパン・ユウカイ(Pang Yiu-kai/彭耀佳)は、以下のようにコメントしています。

「新型コロナウイルスのパンデミックにより、世界の観光産業にはニューノーマルがもたらされ、公衆の衛生と安全が旅行者にとっての最重要事項となりました。多くの国際的な旅行・観光団体ではすでに衛生管理と感染症対策のガイドラインを策定しています。各分野での衛生対策を標準化することで、香港全域で感染拡大防止策を強化していることが観光客に理解いただけると考えています。

我々が旅行業界の皆様にご意見を伺ったところ、1,800 以上の企業や小売店より、この衛生対策基準実施要綱への関心が寄せられ、大変うれしく思っております。香港政府観光局は、今後も、観光産業や関連分野での感染拡大防止策の推進を強化し、香港が健康で安全な旅行先とであるというイメージを確立し、旅行者の香港への旅行への信頼感を高めていきます。」

香港品質保証局のホー(Ir C S Ho/何志誠)会長は次のように述べています。

「衛生対策基準実施要綱の策定にあたり、香港品質保証局は香港政府の衛生署衛生防護センターと食物環境衛生署のガイドラインを参考にしました。我々は、観光業界における衛生管理と新型コロナウイルス感染拡大防止策の成功事例を促進し、専門的かつ公平な審査で評価することで、消費や旅行に対する旅行者の安心感を呼び戻すことを目指しております。今回、香港政府観光局と提携し、お互いの強みを生かして、観光業界全体の継続的な改善を推進し、ニューノーマルの中で新しい衛生習慣の文化を構築できると信じています。」

香港政府観光局は現在、香港特別行政区政府および観光業界と協力して、香港への旅行再開に向けた一連のプロモーションに取り組んでいます。香港では、様々な体験や特典を通じて、再び観光客をお迎えする準備を進めています。

◆衛生対策基準実施要綱の詳細は、香港品質保証局の WEB サイトからご確認いただけます。

<https://hkhygiene.hkqaa.org>

◆本プレスリリースの画像は下記よりダウンロードいただけます。

<https://prap.gigapod.jp/ff184eab58c9a490440e00e0244d360f6e6229ed8>

【本件に関するお問い合わせ先】

■香港政府観光局

広報担当: 林 E-mail: marii.hayashi@hktb.com

■香港政府観光局広報事務局

株式会社プラップジャパン 担当: 松尾・原口・松葉 TEL: 070-2161-7100 E-mail: hongkong_pr@prap.co.jp

観光業界向け衛生対策基準実施要項の設定について

目的

- すでに観光産業や関連分野では、衛生や防疫対策を強化し様々な対策を講じている。衛生対策の実施要項を標準化することにより、対策を講じている企業を一般の人々が容易に認識できるようになり、香港がすべての部門において高いレベルの衛生と安全の維持に努めているというメッセージを観光客に広めることができる。

施策の制定

- 衛生署衛生防護センターと食物環境衛生署が策定したガイドラインを参考に、香港品質保証局（HKQAA）が制定。各業界と協議の上、各分野の業務手順に沿って施策を制定した。

必要条件

- 参画企業へのアセスメントは現場で行われる。
- 参画企業は、指定された衛生対策を実施し、監視する責任者を任命する。
- 参画企業が申請書を提出すると、HKQAA が 30 日以内に抜き打ちで現地調査を行い、必要な対策措置を実施しているか確認する。
- 要件を満たした企業が提出したすべての情報は、透明性と公共の監視を可能にするために、指定されたウェブサイトに掲載。情報は 1 年間有効。
- HKQAA は、参加組織が約束された衛生対策を適切に実施しているかどうかを判断するために、現場抜き打ち検査を随時行う。

詳細

- この取り組みは2つの段階に分けて開始される。10 月 8 日に募集を開始し、第一段階では、ホテル、ショッピングモール、観光施設、インバウンドツアーオペレーター、QTS 優良店認定店の小売店や飲食店といった観光関連部門が対象となる。第二段階では、国境を超えるバス会社、ツアーバス会社、MICE の会場およびその他の小売店や飲食店にも拡大される予定。
- 香港政府観光局は、困難な時期にある観光業界を支援するために、要件を満たした企業の申請料を全額負担します。

衛生及び感染拡大防止対策一覧

レストラン

1.	All staff must have their temperature checked and must wear a surgical mask. すべての従業員の検温を行い、サージカルマスクの着用を義務付ける。
2.	Provide patrons with hand hygiene amenities, such as 60%-80% alcohol-based hand sanitiser or disposable alcohol wipes. 60%~80%のアルコールを含む手指消毒液や使い捨てのアルコール入りのお手拭きなどの手指衛生アメニティを客に提供する。
3.	Display visible notices, and make announcements or add markings at queuing or waiting areas to remind patrons and staff to maintain good personal hygiene and physical distancing. 見やすい場所にお知らせを表示し、行列や待合所で注意を促したり、目印を示すことで、客や従業員に衛生とソーシャルディスタンスの注意を喚起する。
4.	Arrange tables for use by patrons in a way to ensure there is a distance of at least 1.5 metres or some form of partition that can serve as an effective buffer between tables. The height of the partitions should be at least above head level of patrons when seated, and the partitions should preferably be enclosed on three sides, leaving only the side on which a patron is seated open. 客が使用するテーブルは、少なくとも 1.5 メートルの距離があるように配置するか、テーブルとテーブルの間に効果的な防護としての役割を果たすパーティションを配置する。パーティションは、客が着席したときに少なくとも頭の高さより上にあり、客の側だけ解放して残り3面を囲っていることが望ましい。
5.	Ensure good indoor ventilation of up to six air changes per hour, non-recirculating, if feasible; or use air filtration and disinfection equipment. 空気を循環させない形で1時間に6回までの空気交換を行い、室内の換気を良くする。可能であれば、空気ろ過および消毒装置を使用する。
6.	Clean and disinfect surfaces that come into contact with food, such as tableware, as well as frequent touch points, such as door handles, table tops and food trays. In particular, table-top areas (including the partitions) should be cleansed and disinfected before the following batch of patrons are seated at the same facilities. 食器などの食品と接触する表面や、ドアノブ、食卓の天板、食品トレイなどの頻繁に触れる場所を清潔にし、消毒する。特に、テーブルの上(パーティションを含む)は、次の客が同じ場所に着席する前に清掃・消毒を行う。
7.	Frequently clean and disinfect areas such as kitchens, food rooms, scullery rooms and the seating area by applying 1:99 diluted household bleach or equivalent disinfectant or higher standard to keep them clean and properly maintained. キッチン、食料庫、食器洗い場、客席などは、1:99 に希釈した家庭用漂白剤または同等以上の消毒剤を塗布して、こまめに清掃・消毒を行い、清潔で適切な状態を保つようにする。
8.	Staff tasked with setting tables and serving food and drinks must be separate from staff assigned to collect used utensils and clean tables. If this is not practicable, the staff concerned must wash their hands, use hand sanitisers or change gloves before handling food or drinks again. テーブルのセッティングや飲食物の提供を担当する従業員は、使用済みの食器の回収やテーブルの清掃を担当する従業員とは別にしなければならない。これが実行不可能な場合は、担当の従業員は手を洗い、手指消毒液を使用するか、手袋を交換してから食べ物や飲み物を扱わなければならない。

9.	Encourage patrons to use contactless payments, such as credit cards; or staff handling cash must wash their hands, use hand sanitisers or change gloves before switching to another task (e.g. setting tables, serving food and drinks, or collecting used utensils and cleaning tables). クレジットカードなどの非接触型の支払いを利用するように客に促すか、現金を扱う従業員は、他の作業に移る前に手を洗ったり、手指消毒液を使用したり、手袋を交換したりしなければならない(例:テーブルのセッティング、料理や飲み物の提供、使用済みの食器の回収、テーブルの清掃など)。
10.	Keep the toilets clean and dry. Ensure the flushing system and hand-drying machines (if applicable) are functioning properly. Ensure the water traps are filled with water (including U-shaped water traps, bottle traps and anti-syphon traps), and provide liquid soap and disposable paper towels for hand washing and drying. Clearly display handwashing signages next to the basins (applicable only to restaurants with toilets). トイレを清潔に保ち、乾燥させる。水洗システムとハンドドライヤー(あれば)が適切に機能していることを確認する。配管のトラップが水で満たされていることを確認し(U 字トラップ、ボルトトラップ、アンチサイフォントラップを含む)、手洗いと乾燥のために液体石鹸と使い捨てのペーパータオルを提供する。洗面台の横に手洗いの表示を明確にする(トイレのある飲食店にのみ適用)。

ショッピングモール

1.	All staff must have their temperature checked and must wear a surgical mask. すべての従業員の検温を行い、サージカルマスクの着用を義務付ける。
2.	Display clearly visible notices, make announcements or add markings at queuing or waiting areas to remind patrons and staff to maintain good personal hygiene and physical distancing. 見やすい場所にお知らせを表示したり、行列や待合所で注意を促したり、目印を示すことで、客や従業員に衛生とソーシャルディスタンスの注意を喚起する。
3.	Provide hand hygiene amenities, such as 60%-80% alcohol-based hand sanitiser, in public areas of the mall. 60%~80%のアルコールを含む手指消毒液などの手指衛生アメニティをショッピングモール内の共有エリアに設置する。
4.	Regularly clean and disinfect frequently touched surfaces, such as furniture, commonly shared items and floors, with 1:99 diluted household bleach or equivalent disinfectant or higher standard, and then rinse with water and wipe dry. Disinfect metallic surfaces with 70% alcohol. 家具や共用品、床などの頻繁に触れる表面は、1:99 に希釈した家庭用漂白剤または同等以上の消毒剤で定期的に洗浄・消毒した後、水で洗い流して乾拭きする。金属面は 70%のアルコールで消毒する。
5.	Clean and wipe frequently accessed areas, such as lifts, escalators, lobby entrances, waiting areas, corridors, security guard kiosks, information counters and lounges, at least twice a day and when visibly soiled. エレベーター、エスカレーター、入り口ロビー、待合室、廊下、警備員用キオスク、インフォメーションカウンター、ラウンジなど、頻繁に人が出入りする場所は、少なくとも 1 日 2 回、また目に見えて汚れている場合にはその都度、清掃と拭き掃除を行う。
6.	Clean and wipe frequently touched surfaces, such as buttons, handrails, handles and chairs, at least twice a day and when visibly soiled. 押しボタン、手すり、取っ手、椅子などの頻繁に触れる面は少なくとも 1 日 2 回、また目に見えて汚れている場合にはその都度、清掃と拭き掃除を行う。
7.	Thoroughly clean up rubbish and waste stored in the refuse room every day. Clean and wipe the refuse room, rubbish bins and related facilities at least twice a day. ゴミ収納室に保管されているゴミの清掃を毎日徹底する。ゴミ収納室、ゴミ箱また、その関連施設を少なくとも 1 日 2 回清掃、拭き掃除を行う。
8.	Clean the exhaust fans or ventilation systems in the lifts regularly and keep them in good condition. エレベーターの排気ファンや排気システムを定期的に清掃し、良好な状態を維持する。
9.	Ensure the air-conditioning system is functioning well, with sufficient fresh air supply. Clean the air filters and ducting regularly. 空調機が正しく機能し、新鮮な空気が供給されていることを確認する。エアフィルターとダクトを定期的に清掃する。
10.	Keep the toilets clean and dry. Ensure the flushing system and hand-drying machines (if applicable) are functioning properly. Ensure the water traps are filled with water (including U-shaped water traps, bottle traps and anti-siphon traps), and provide liquid soap and disposable paper towels for hand washing and drying. トイレを清潔に保ち、乾燥させる。水洗システムとハンドドライヤー(あれば)が適切に機能していることを確認する。配管のトラップが水で満たされていることを確認する。(U 字トラップ、ボトルトラップ、アンチサイフオントラップを含む) 手洗いと乾燥のために液体石鹸と使い捨てのペーパータオルを提供する。

小売業

1.	All staff must have their temperature checked and must wear a surgical mask. すべての従業員の検温を行いし、サージカルマスクの着用を義務付ける。
2.	All patrons must have their temperature checked at entrance and must wear a surgical mask. Those with fever should be denied entry. すべての客は入店時に検温を行い、サージカルマスクを着用する。熱のある客の入店を断る。
3.	Provide hand hygiene amenities, such as 60%-80% alcohol-based hand sanitiser, in public areas. 60%~80%のアルコールを含む手指消毒液などの手指衛生アメニティを共有エリアに設置する。
4.	Regularly clean and disinfect frequently touched surfaces, such as furniture, commonly shared items and floors, with 1:99 diluted household bleach or equivalent disinfectant or higher standard, and then rinse with water and wipe dry. Disinfect metallic surfaces with 70% alcohol. 家具や共用品、床などの頻繁に触れる表面は、1:99 に希釈した家庭用漂白剤または同等以上の消毒剤で定期的に洗浄・消毒した後、水で洗い流して乾拭きする。金属面は 70%のアルコールで消毒する。
5.	Clean and wipe frequently touched surfaces, such as handrails and door handles, at least twice a day and when visibly soiled. 手すり、ドアノブなどの頻繁に触れる表面は少なくとも 1 日 2 回また、目に見えて汚れている場合には清掃と拭き掃除を行う。
6.	Ensure the air-conditioning system is functioning well, with sufficient fresh air supply. Clean the air filters and ducting regularly. 空調機が正しく機能し、新鮮な空気が供給されていることを確認する。エアフィルターとダクトを定期的に清掃する。
7.	Display clearly visible notices or make announcements to remind patrons to maintain good personal hygiene and physical distancing. 目にはっきりと見える形でお知らせを掲示したり、アナウンスをしたりすることで、客や従業員に良い衛生状態とソーシャルディスタンスを保つように注意喚起する。
8.	Ensure staff have sufficient knowledge of epidemic prevention by providing appropriate training or information. 適切な研修や情報を提供することで、従業員が十分な防疫の知識を持つようにする。
9.	Encourage patrons to use contactless payments, such as credit cards; or staff handling cash must wash their hands, use hand sanitisers or change gloves before switching to another task. クレジットカードなどの非接触型の支払いを利用するように客に促すか、現金を扱う従業員は、他の作業に移る前に手を洗ったり、手指消毒液を使用したり、手袋を交換したりしなければならない。
10.	Clean and disinfect products made available for customers to try with 1:99 diluted household bleach or equivalent disinfectant or higher standard (if applicable). 1:99 に希薄した家庭用漂白剤または同等以上の漂白剤で客が商品を掃除および消毒できるようにしておく。

ホテル

1.	All staff must wear surgical masks and maintain good personal hygiene, and must have been trained in dealing with guests with symptoms of respiratory tract infection. すべての従業員はサージカルマスクを着用し、良い衛生状態を維持し、呼吸器感染症の症状を持つ客への対応の訓練を受けること。
2.	Provide hand hygiene amenities, such as 60%–80% alcohol-based hand sanitiser in common areas and prepare extra surgical masks for guests. 60%～80%のアルコールを含む手指消毒液などの手指衛生アメニティを共有エリアに設置し、客のために余分なサージカルマスクを用意する。
3.	Remind guests to wear surgical masks in the common areas of the hotel. ホテル内の共有エリアでは、サージカルマスクを着用するように客に注意喚起する。
4.	Clean and disinfect commonly touched surfaces, such as lift buttons, at least every two hours during in daytime. エレベーターの押しボタンなどの頻繁に接触する表面を日中は少なくとも 2 時間ごとに清掃、消毒する。
5.	Clean and disinfect the common areas, such as the hotel lobby and common toilets, with 1:99 diluted household bleach or equivalent disinfectant or higher standard at least twice a day. ホテルのロビーおよび共有のトイレなどの共有エリアを1:99に希薄した家庭用漂白剤または同等以上の消毒液で少なくとも 1 日 2 回、清掃、消毒する。
6.	Ensure the rooms are well ventilated, and change or clean the ventilation system filters regularly. 客室をよく換気し、定期的に換気システムのフィルターを交換、掃除する。
7.	Clean the carpets, curtains and furnishings regularly. カーペット、カーテン、家具などを定期的に清掃する。
8.	Ensure the drainage systems (e.g. U-shaped water traps, bottle traps and anti-siphon traps) are filled with water. 排水システム(U 字トラップ、ボトルトラップ、アンチサイフォントラップなど)が水で満たされていることを確認する。
9.	Keep record of staff rosters and guests who have stayed in the hotel, with relevant information, such as guests' period of stay. 従業員の勤務表や宿泊者の宿泊期間などの関連情報を記録しておく。
10.	Make any arrangements deemed necessary for guests to seek medical care to help prevent the spread of infection. 感染拡大を防止するために、治療が必要だと思われる客には必要な手配をする。

観光施設

1.	Control capacity. 収容人数を制限する。
2.	Staff must wear surgical masks and maintain good personal hygiene, and must have been trained in dealing with visitors with symptoms of respiratory tract infection. すべての従業員はサージカルマスクを着用し、良い衛生状態を維持し、呼吸器感染症の症状を持つ客への対応の訓練を受ける。
3.	All visitors must wear surgical masks. すべての来場者はサージカルマスクを着用する。
4.	All visitors must have their temperature checked. Those with fever should be denied entry. すべての来場者の検温を行う。熱のある来場者の入場を断る。
5.	Display clearly visible posters, make announcements or add markings at queuing or waiting areas to remind visitors to maintain physical distancing. 行列や待機場所には、目にはっきりと見えるポスターを掲示したり、アナウンスをしたり、目印をつけることで、来場者にソーシャルディスタンスを保つように注意喚起する。
6.	Provide hand hygiene amenities, such as 60%-80% alcohol-based hand sanitizer, at the entrances and exits of public areas. 共有エリアの出入り口に 60%~80%のアルコールを含む手指消毒液などの手指衛生アメニティを設置する。
7.	Provide a designated area equipped with a thermometer for handling sick visitors. 病気の来場者に対応するために体温計を備えた所定の場所を設ける。
8.	Clean and disinfect frequently touched surfaces, such as furniture, commonly shared items, and floors at least once a day using an appropriate disinfectant. Disinfect non-metallic surfaces with 1:99 diluted household bleach or equivalent/stronger disinfectant, and then rinse with water and wipe dry. Disinfect metallic surfaces with 70% alcohol. 家具、共用品、床などの頻繁に触れる表面は、少なくとも1日1回適切な消毒剤を使用して清掃、消毒を行う。金属以外の表面は、1:99に希薄した家庭用漂白剤または同等以上の消毒剤で消毒をしたあと、水で洗い流して乾拭きする。金属の表面は70%のアルコールで消毒する。
9.	Display notices or make announcements to remind visitors to perform proper hand hygiene after touching commonly shared items or amusement rides (if applicable). 共有のものを触ったり、乗り物に乗ったあとは、客に適切な手指消毒を行うことを注意喚起するためにお知らせを掲示したり、アナウンスをする。(該当する場合)
10.	Keep toilets clean and dry. Ensure the flushing system and hand-drying machines (if applicable) are functioning properly. Ensure the water traps are filled with water (including U-shaped water traps, bottle traps and anti-siphon traps), and provide liquid soap and disposable paper towels for hand washing and drying (if applicable). トイレを清潔に保ち、乾燥させる。水洗システムとハンドドライヤー(あれば)が適切に機能していることを確認する。配管のトラップが水で満たされていることを確認する。(U字トラップ、ボトルトラップ、アンチサイフォントラップを含む) 手洗いと乾燥のために液体石鹸と使い捨てのペーパータオルを提供する。(該当する場合)

インバウンドツアーオペレーター

1.	Frontline staff, such as tour guides, drivers and tour leaders, must check and record their body temperature before starting work. Staff must not continue to work if they are feeling unwell. ツアーガイド、運転手、ツアーリーダーなどの現場スタッフは、仕事を始める前に検温をし、記録すること。体調不良の場合には仕事を続けてはいけません。
2.	Frontline staff, such as tour guides, drivers and tour leaders, must wear surgical masks during the tours (except during meals). ツアーガイド、運転手、ツアーリーダーなどの現場スタッフは、食事中を除くツアー中にはサージカルマスクを着用する。
3.	All visitors meeting at rally points, such as the airport, hotels and transportation boarding points, must have their temperature taken before the start of the trip. No one who feels unwell or has fever should be allowed to join the group. 空港、ホテル、交通機関の乗り場などの集合場所に集合するすべての客は、旅を開始する前に検温をする。体調不良だったり熱がある場合にはグループに参加は断る。
4.	Prepare surgical masks for visitors at each contact point (tour coach, airport, etc.). 各コンタクトポイント(ツアーバスや空港など)で、客にサージカルマスクを用意する。
5.	Prepare 60-80% alcohol-based hand sanitiser or disposable alcohol wipes for visitors to use at every stop to be visited during the tour. ツアー中、訪問する各所で客が使用する60%から80%のアルコールを含む手指消毒液や使い捨てアルコール入りお手拭きを用意する。
6.	Disinfect all used equipment, such as microphones and earphones, after completing the daily itinerary. 毎日、旅程を終えたらマイク、イヤフォンなどのすべての使用済機材をすべて消毒する。
7.	Encourage visitors to use electronic receipts/tickets during the tour. ツアー中、電子レシートやチケットを使用することを客に推奨する。
8.	Select suppliers (coach companies, restaurants, hotels, etc.) that have adopted adequate safety and epidemic-prevention measures. 安全対策、感染拡大防止策を十分に実施している業者(バス会社、レストラン、ホテルなど)を選定する。
9.	All visitors are required to wear surgical masks at all times during the tour (except during meals). 客に食事中を除き、ツアー中は常にサージカルマスクの着用を義務付ける。
10.	Keep a list of tour members with their contact information. ツアー客の連絡先を記録しておく。