

## 【上九の湯ふれあいセンターの調理室における感染症拡大予防ガイドライン】

### 基本的な考え方

- ・3つの密（密閉・密集・密接）を避け、感染防止の基本である「人との距離を保つこと」「マスクの着用」「手洗い」を徹底する。
- ・マスク着用中であっても、極力会話は避ける。
- ・当面の間は調理のみの利用とし、飲食は行わない（調理した食品は持ち帰る）。

|                            |           | 当面の間、飲食はしない（調理のみ可能）   |
|----------------------------|-----------|---|
| 全<br>般                     | 定員        | ・「調理台1台あたり2名までの配置」とする   |
|                            | 換気        | ・1時間に1回、5分程度窓を開ける<br>・換気扇を常時稼働させる   |
|                            | 調理台数      | ・調理台は施設に備える台数以内で利用する  |
| 準<br>備<br>と<br>片<br>付<br>け | 手指消毒      | ・入場時の手指のアルコール消毒を実施する<br>・作業毎の手洗いを徹底する   |
|                            | 器具等の消毒/洗浄 | ・利用者は、各台の調理器具、皿等を使用前後に洗浄する<br>・利用者は、事前に調理台や椅子、ドアノブ等よく触れる箇所をアルコール、次亜塩素酸ナトリウム液（濃度0.05%）等で清拭消毒する ※消毒液は、センターでご用意しています |
|                            | 持ち物       | ・「清拭用品等」及び「調理した食品を持ち帰ることのできる容器等」を持参すること   |
| 利<br>用<br>時                | 間隔        | ・人と人との間隔をつくり、会話は極力避けること   |
|                            | 時間        | ・準備から片付けまでの時間を2時間とする  |
|                            | 献立の工夫     | ・調理工程を減らし、衛生管理の徹底を行う<br>※各台2名ずつの配置でも2時間以内で完結できる内容とする<br>※調理室での飲食ができないため、持ち帰ることを前提とした内容とする                         |

※現在の利用条件とあわせて、上記の利用条件を遵守していただける団体に限り、貸し出します。  
 ※ご利用者の皆様にはご不便をおかけしますが、皆様の健康と安全を守るため、ご理解・ご協力を賜りますよう、お願い申し上げます。