

【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 般	定員	・「調理台1台あたり3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 ・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 備 と 片 付 け	手指消毒	・入場時の手指のアルコール消毒を実施する ・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 ・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 用 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3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 ※各台3名ずつの配置でも3時間以内で完結できる内容とする ※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。