

## 調理(飲食)を伴う活動再開時の対策

### 施設利用について

- ◆ 各種関連団体が定めるガイドラインの他、施設利用の注意事項等を遵守してください。  
※ 参考 内閣官房「職業別ガイドライン」
- ◆ 警戒度レベル県版レベル3以上の場合は調理室の利用を禁止します。
- ◆ 感染症対策を十分に行い、自らの責任において利用してください。
- ◆ 感染が拡大している地域にお住まいの方は利用を控えてください。
- ◆ 感染症対策が十分に整っていない場合は、施設利用の急な中止または停止を要請する場合があります。

### 注意事項

- ◆ 調理した食品を施設内で試食することはできません。(対策(7)参照)
- ◆ 活動の内容が調理を主としない場合、調理室を使用することはできません。

### 名簿の作成について

- ◆ 当日の出席者全員の氏名と緊急連絡先の名簿を作成し、1か月程度保管してください。
- ◆ 感染者が発生した場合、保健所等の公的機関へ提供され得ることを事前周知してください。

### 施設利用に際しての対策

#### (1) 準備するもの

- 手指消毒用のアルコール等。
- 各自専用の手拭きタオル等。(共用しない)
- 調理用の使い捨て手袋。
- 調理台、利用物品や箇所等を消毒する際の拭き取り用ウエス。
- フキンやキッチンペーパー等。
- 食品を持ち帰るための清潔な容器。
- ごみを持ち帰るための袋等。

#### (2) 調理前

- 調理の前には各自手指消毒(または石鹸で洗浄)する。

#### (3) 換気

- 常時、機械換気を作動する。窓開け・換気が可能な場合は、30分に一度2方向の窓・出入口を5分以上開放して行う。

#### (4) 身体的距離

- 人との接触をさけ、2m以上(最低1m以上)距離を保つ。
- 調理台は1台につき2人まで。
- 対面(正面・背中合わせ)での調理は行わないように配慮する。

#### (5) 飛沫対策

- 正しいマスクの着用(鼻と口を確実に覆う)及び咳エチケット・会話の抑制を周知し、徹底する。
- マスクをしていても、大声での会話や発声をしない。
- 近距離での会話を避ける。

## (6) 物品の取扱い

- 食材を手で扱うときは、使い捨て手袋を着用して調理する。
- 調理室の器具・食器については、使用前と後に食器用洗剤をつけて洗う。
- 包丁やトング等の調理器具の共用を避ける。（使う人を限定する）
- やむを得ず共有する物は、使用者を変更する時等に定期的な消毒を行う。

## (7) 食品の取扱い

- 調理のみとし、試食はしない。（水分補給は可）
- 調理した料理は、準備した清潔な容器に入れて持ち帰る。
  - ※ 持ち帰りはご自身の責任で管理をしてください。  
持ち帰り後の料理について、町は責任を負いかねます。  
季節や料理の内容によって持ち帰りについて判断してください。

## (8) 調理終了後

- 使用した周辺の床の清掃をする。
- 各自ごみは袋等に密閉して必ず持ち帰る。
- 調理台等、利用箇所の消毒をする。
- 使用したスリッパを消毒する。
  - ※ 消毒用の次亜塩素酸水は施設側で用意します。
- 実習後の連絡・打合せ等での会食を控える。