

調理室貸出における感染防止対策

1 調理室の貸出は、下記を条件とします。

(1) 使用者の制限

- 発熱しているなど体調不良の方は使用不可
- 使用日より2週間をさかのぼって、流行している地域や国外を訪れた方は使用不可
- 使用者は15人（定員の半数）まで

(2) 施設使用時の対策

- 使用前には、手洗い及び手指消毒を行う。
※入口に、手指消毒液を設置しています。
- 施設使用中は、空調機器の換気システムを利用した上で、換気扇による換気を行う。
- 手を触れたところを消毒用布巾で消毒する。（調理台、椅子、水栓など）
※消毒用布巾はお渡しします。
- 使用する器具（調理器具を含む）等は、使用後に食器用洗剤で洗浄する。
- 接触感染・飛沫感染を防ぐため、マスク着用を徹底し、使用者間の距離の確保などの対策を講じる。

※距離の確保：できれば2m、最低でも1m

(3) 飲食時の対策（調理したものに限り）

- 飲食時は、使用者間の距離を確保するとともに、飛沫感染を防ぐため会話をしつつむ。

(4) 使用者の確認

- 感染症発生時のため、代表者は使用日ごとの使用者を必ず把握する。また、行政機関からの調査がありましたら、協力をお願いします。

(5) 施設使用前後には、日誌の「チェックリスト」を記入する。

（日誌にチェックリストを設けない場合は、別紙でも可）

※条件を守っていただけない場合は、以後の利用をお断りすることがあります。