

調理や会食を伴う催しを行う際の留意点

令和2年9月7日作成

調理や会食を伴う催しは、3つの密が重なりやすいことからリスクが高く、企画される担当者の皆様は、開催の必要性についても再考の上、安全面・衛生面に十分留意され、ご計画ください。

また、参加される皆様も体調の確認やマスク着用、手洗いの励行など、以下のチェック項目を参考に、確実な感染防止対策の実施とご協力をお願いします。

【準備・環境整備】

- 人と人の間を2m程度（最低1m）確保するため、調理台1台に対して2～3名程度かつ会場の定員の50%以下での実施とします。（実施可能人数については各会場で確認してください。）
- 参加者同士が距離感を保てる会場を選定します。
- 両方向に窓や出入口がある会場を選定します。
- 換気扇がある場合は、常時作動します。また、定期的（1時間に2回以上。可能であれば2つの方向の窓を同時に開ける）な換気を行います。
- できるだけ参加者同士の動きが交わらないよう、動線を一方向にするなど環境を整えます。
- 可能な限り、短時間で調理可能な内容にします。

【参加時】

- 新型コロナウイルス感染症陽性者との濃厚接触がある場合は参加しません。
- 発熱や風邪症状で受診をしている人や服薬をしている人は参加しません。
- 参加当日は事前に、体温の確認、症状の確認（咳、息苦しさ、だるさ等）をし、該当する方は参加しません。
- 参加者から感染者が発生した場合に備え、連絡先を把握します。
- 実施前後のアルコールや次亜塩素酸ナトリウム水溶液での消毒（開催場所、参加者が多く触れるドアノブ等のものや場所）を徹底します。
- 会場に入室する際や実習中のごまめな手洗い、手指消毒を徹底します。
- 調理中（会食時以外）はマスク着用とし、咳エチケットを徹底します。
- トイレを利用される際は、エプロン・三角巾などは必ず外すようにします。
- ごまめな水分補給を各自で行い、熱中症予防に留意します。
- 調理中の会話は控えます。

【会食時】

- 大皿等での取り分けや菜箸、トング等の利用を避け、一人分ずつ盛り付けます。
- 対面を避け、一方向を向く会場レイアウト（前後の机の配置も2m程度（最低1m）開ける）とします。
- 適切な換気を行います。
- 大人数での食事や大声での会話は控えます。
- 食事は静かに楽しみ、その後の会話はマスクを着用します。
- 食中毒防止のため、持ち帰りは控えます。

【終了後】

- 食後はマスクを着用し、手洗いを行った上で後片付けを行います。
- 使用した食器や調理器具類は、中性洗剤による丁寧な洗浄に加え、80℃、5分以上の熱水による消毒を行った後、よく乾燥させます。
- ごみを回収する際はマスクと手袋を着用し、回収後は必ず十分に手を洗います。
- 終了後は密接場面を作らないよう速やかに解散します。