

2020年9月14日更新版

## 新型コロナウイルス感染症感染拡大予防ガイドライン（OIC 食堂）

JICA 沖縄 所長  
株式会社沖縄ダイケン 総括責任者 川満勇人

### 1. 基本チェックリスト

- 従業員の就業前の体温測定  従業員の手指消毒の徹底
- 従業員のマスクの着用  入口及び施設内の手指の消毒設備の設置
- 利用者に対するマスク着用（食事中を除く）のお願いの周知

### 2. 基本的な感染拡大予防策

#### (1) 感染症防止のための利用者整理の方法

##### ① 密にならないための対策

- ・利用者が並ぶ場合、2m程度の間隔を空けるよう床にテープを貼り誘導する。
- ・食堂内が混雑しないよう、必要に応じて利用（入館）制限を実施する。

##### ② 発熱等の症状のある方の利用制限方法

- ・発熱や咳、頭痛等の症状がある方は、原則として利用（入館）をお断りする。

##### ③ その他

- ・混雑を避けるため、利用時間および食事エリアを以下のとおりとする。

ランチ：11:30～ JICA 研修員およびスタッフ

11:30～ 一般利用者

ラストオーダー14:00、閉店 14:30

~~ディナー：18:00～ラストオーダー19:30、閉店 20:00~~

#### (2) 対人距離の確保の方法

##### ① 接触感染対策

- ・席は対面にならない配置とし、隣同士の間隔も可能な限り広くするため、原則として1テーブルに2人までの着席とする。
- ・他人と共有する物品は可能な限り少なくし、調味料やナプキン等を常時テーブルに置くことを中止する。

##### ② 飛沫感染対策

- ・対面となるレジカウンター及び、食事受け取りカウンター、食器返却口は、透明ビニールカーテンで遮蔽する。
- ・ビュッフェ形式の食事提供は当面の間行わない。

#### (3) 施設の換気対策

- ・営業時間中は、雨天や気温が著しく高い時を除き、食堂内の窓を全て空けておく。

(4) 施設・設備・物品等の消毒対策

- ・複数の人が触れる場所はこまめに消毒（アルコール清拭）を行い、テーブル、ドアノブ、レジなどの高頻度に接触する箇所は、特に注意して消毒を行う。

(5) その他基本的な感染拡大予防策

- ・ハンドドライヤーは止め、ペーパータオルを設置する。
- ・食堂ホールにあるトイレを使用する際は蓋を閉めて汚物を流すよう、表示する。
- ・唾液等が付着するゴミ（ナプキン、割り箸・スプーン等）は、各自で食器返却口のゴミ箱に捨てる。ゴミ回収時はゴミ箱のビニール袋を密閉して運搬する。
- ・マスクや手袋を脱いだ後は、必ず石鹸と流水で手洗いをを行う。
- ・ユニフォームはこまめに洗濯する。

以上