

新型コロナウイルス感染拡大予防ガイドライン

施設名:南アルプス市八田農畜産物処理加工施設

住所:南アルプス市徳永 411 番地

代表者名:特定非営利活動法人

南アルプスファームフィールドトリップ

理事長 小野 隆

【 3密の回避 】

① 換気設備の設置等(「密閉」の回避)

- ・30分に1回以上、5分間以上、2方向の窓などを開けて換気を行う。
- ・2方向の窓、窓が1つしかない場所は窓とドアを常時開けておく。

② 施設内の混雑の緩和(「密集」の回避)

- ・施設内が混雑しないよう、③に記載された利用人数に応じて入場制限を実施する。
- ・時間帯ごとに予約を受け付け、利用時間を制限して、多数の人が集まらないようにする。

③ 人と人との距離の確保(「密接」の回避)

- ・マスクを着用して最低1mの対人距離を確保する。
- ・味噌製造室の利用人数は20人以内とする。(面積60㎡)
- ・漬物製造室の利用人数は12人以内とする。(面積38.05㎡)
- ・熟成庫の利用人数は2人以内とする。(面積8.75㎡)
- ・ジャム製造室の利用人数は11人以内とする。(面積33㎡)
- ・製品冷蔵庫の利用人数は6人以内とする。(面積18㎡)
- ・原料冷蔵庫の利用人数は6人以内とする。(面積18㎡)
- ・パッケージ室の利用人数は5人以内とする。(面積16.2㎡)

【 その他の感染防止対策 】

④ マスクの着用

- ・マスクの着用については、従業員が遵守するとともに、利用者にも周知する。

⑤ 手洗い・手指消毒

- ・入口に消毒設備を設置して、利用者の手指消毒を促す。
- ・従業員は、業務開始時や他者の接触が多い場所に触れた後、トイレの利用後などには必ず手指の消毒をする。

⑥ 体調チェック

- ・従業員に対しては、業務開始前に検温・体調確認を行う。また、発熱(例えば平熱より1度以上)や軽度であっても風邪症状(せきやのどの痛みなど)、嘔吐・下痢等の症状がある場合には、出勤を停止する。

- ・利用者に対しては、発熱や軽度であっても風邪症状、嘔吐・下痢等の症状があれば利用しないように呼びかけるとともに、利用者の体調確認を行う。

⑦ トイレの衛生管理

- ・便座、スイッチ、洗浄レバーなどを定期的に清掃・消毒を行う。
- ・トイレの蓋を閉めて汚物を流すように表示をする。

⑧ 休憩スペースのリスク軽減

- ・一度に休憩する人を減らし、対面での会話を避けるようにする。
- ・常時換気を行い、共用する物品は定期的に消毒する。

⑨ 清掃・消毒

- ・他人と共用する物品や複数の人が触れる場所を高濃度エタノールなどで定期的に清掃・消毒する。
- ・鼻水や唾液などが付いたゴミは、個別にビニール袋に密閉して捨て、ゴミを回収する人はマスクや手袋を着用し、外した後は石けんで手を洗う。

⑩ チェックリストの作成・確認

- ・各項目についてチェックリストを作成し、毎日の確認を行うとともに、市へ1週間ごとにチェックリストを報告する。

⑪ その他

- ・従業員の健康管理表を作成し、毎日の体温や体調について記入する。