調理室の使用についてのお願い



新型コロナウイルス等感染症対策にご協力いただき、ありがとうございました。令和5年5月8日より感染症法上の位置づけが２類から５類に変更されることに伴い、これまでの対策を従前のものに戻します。

しかしながら調理室は他の諸室に比べ感染拡大リスクの高い部屋です。

感染症対策は個人や団体の判断に委ねることを基本とし、一律に求めることはありませんが、引き続き以下の点に留意してご利用いただきますようご理解ご協力をお願いします。

調理室使用についての注意事項

1. 「三つの密」を回避するなど、「基本的な感染対策」は引き続き推奨します。

※「手洗い等の手指衛生」「換気」「３つの密の回避」「人と人の距離の確保」といった基本的感染症対策は、有効であるとして推奨されています。

1. 調理器具や食器などは使用前に洗浄をお願いします。

※すべての団体に、使用した調理器具と食器は、洗浄・清拭の上、片付けをお願いしておりますが、

　感染対策のみならず衛生管理の視点からも再洗浄をお勧めします。

※共用の道具を使うことに抵抗があり、道具を持ち込みたい場合はお持ちいただいて問題ありませ

んが、お預かりはできかねますので管理は団体でお願いします。なお、使用中に破損・汚損・紛失

した場合も市で責任は負いかねますのでご留意ください。

1. 調理器具や食器などは洗浄・清拭後、所定の場所にお戻しください。

※従前の対応に戻したものです。

1. キッチン用アルコールでの消毒は任意です。

※「特定メーカーの消毒液を使いたい」という希望がある場合、市で準備はできかねますが、団体で準備の上お持ちいただいて使用されるのはかまいません。ただしお預かりはできかねますので管理は団体でお願いします。なお、ご使用により事故や健康不良が生じた場合も市で責任は負いかねますのでご留意ください。

1. 使用後の職員による片付けの確認は従前どおりです。

※すべての片づけが終了したら、施設使用報告書裏面「調理室利用団体用」チェック欄に記入後、

内線309にご連絡ください。（土・日・祝日等は職員到着まで時間をいただく場合があります）

1. 新たに国や都の方針が示された場合には別途対応をお願いすることがあります。あらかじめご了承ください。