

感染症が収束するまで、大学キャンパスはソーシャル・ディスタンスが標準になり、行列や混雑は禁忌とされます。学生アンケートでも、講義(教室)に次ぐ学内の感染リスクとして食堂が認識されています。一方で、新型コロナウイルスは誰もが罹患しうる感染症です。普通に注意を払い日常生活で感染予防をしていたとしても罹患する可能性はゼロにはできません。大学の福利厚生を担う生協として、エビデンスに基づき冷静に向き合い、適切な感染症対策を講じます。名古屋大学消費生活協同組合では、「生協食堂・店舗の運営方針(利用・運営の新標準)」を大学・利用者と共有しながら運営を行います。

【福利厚生事業運営における基本方針】

1. 大学構成員への安全・健康配慮を最優先の課題とし、**大学と一体となって大学コミュニティを感染症から守るための取り組みをすすめます。**
2. 「新型コロナウイルス感染症(COVID-19)における名古屋大学の活動指針」が示す**警戒カテゴリーと具体的な活動指針を踏まえ、大学と協議の上、店舗・食堂の運営を行います。**
3. **利用者の理解・協力を促し、感染症対策と構成員の店舗・食堂利用を両立させます。**



生協職員の 取り組み

①アピアランスチェックの実施

- ・チェック表に基づきアピアランスチェックを毎日実施する。
- ・出勤前の検温を義務付ける。体調不良者の出勤は一切させない。

②手洗い・アルコール消毒の実施

- ・全スタッフ(食堂・購買・事務系)に石鹸手洗い及びアルコール消毒を1時間毎に励行する。
- ・作業時間を決めて、不特定多数がよく触る場所の拭き取りを行う。
- ・食堂ホール及び店舗・事務所は1時間に1回程度の換気を行う。

利用者への 呼びかけ (お願い)

①入店時のマスク着用(未着用での入店禁止)

②利用前の手洗いと消毒

③距離を取って利用する(行列・座席)

④静かに利用する(会話時はマスクの着用／大声で騒がない)

⑤電子マネー決済の利用

⑥混雑時を避けての利用

⑦原則20分以内での食事

⑧食事・利用を終えた後は速やかに退席(食後の会話はご遠慮いただく)

食堂・店舗での対策

- ①レジ・カウンター・出食口等にビニルシートを用意し、飛沫防止対策を行う
- ②店内出入り口に、アルコール自動噴霧器を用意し、来店時に手指の消毒を促す
- ③常時、もしくは定期的に店内の換気を行う
- ④塗り箸及び金属スプーンはカウンターでの提供とし、一度出したものは未使用でも洗浄する
- ⑤ドレッシング、調味料等は、カウンターでの提供又は個包装での提供とする
- ⑥給茶機や給水器でのお茶や水の提供を中止する
- ⑦食堂のテーブルに衝立を用意し、利用者同士の飛沫防止対策を行う
- ⑧適切な距離を取って利用・食事ができるよう、座席配置・利用導線を工夫する
- ⑨食堂全店舗に「コンシェルジュ」を配置し、食堂利用に関する案内・誘導を実施する
- ⑩食堂ホール及び店舗が密の状態になった場合は入場制限を実施する
- ⑪作業時間を決めて、不特定多数がよく触れる共有部分の拭き取りを行う
- ⑫メニューは短時間で選択、提供できる料理を中心に編成する

昼食時利用分散の ための対策

- ①「手作り丼」「手作り弁当」製造・販売を拡大する。
- ②テイクアウトメニューの販売所を増設する。
 - ・既存の購買・食堂店舗での販売
 - ・特設販売所の設置(大学からの要請・協議に基づく運営)