

かめおか eco マルシェ
新型コロナウイルス感染症拡大防止対策等について



令和 2 年 7 月策定

令和 2 年 10 月改定

令和 3 年 2 月改定

亀岡コンベンションビューロー

<1 新型コロナウイルス感染症拡大防止対策について>

新型コロナウイルスの感染は収まっておらず、かめおか eco マルシェにおいても、新型コロナウイルス感染症拡大防止に向けた十分な対策を実施する必要があります。

登録事業者やスタッフにおいて、新型コロナウイルスに感染した場合、来場者への感染拡大、さらにはマルシェ自体が開催できなくなる恐れがあるなど、大きな影響を及ぼします。

次の方針に従い、適切な運営をお願いします。

なお、当該方針については、新型コロナウイルスの状況等に応じて、随時変更していきます。

○マルシェの当面の開催、運営について

- ・かめおか eco マルシェの開催、運営については、亀岡市、京都府、及びJリーグ、京都サンガの方針に従うこととします。
- ・新型コロナウイルス感染症拡大防止対策として、人が密に集まることを避けるために出店数を調整し、来場者数や新型コロナウイルスの状況を勘案し、段階的に出店数を増加していくこととします。
- ・新型コロナウイルスの状況により、開催時間を調整します。

○出店者の対応について

- ・かめおか eco マルシェ開催時のみならず、常に健康管理及び衛生管理を徹底し、新型コロナウイルスに感染しないよう十分に注意してください。
- ・出店事業者のスタッフの中に、感染者が出た場合や、感染の可能性のある者がいる場合等は、事務局に事前に相談し、出店の取りやめ等の措置をとってください。
- ・各店舗の参加スタッフの名簿を提出してください。
- ・消毒液等を各店舗において準備し、随時、消毒を行ってください。また手洗いを徹底してください。
- ・調味料等については当面の間、小分けにして配布するなどし、調味料の共用は避けてください。
- ・感染防止対策に必要な物資は十分な量を確保し、対応してください。
- ・出店者スタッフは、必ずマスク及び手袋を着用してください。
※フェイスシールドについては、各店舗に事務局から配布します。
※調理者だけでなく、接客も含めスタッフ全員がマスク、手袋を着用してください。
- ・ごみ等の処理は、手袋、マスクを着用し、適切な処理を行ってください。

○エコステーションの運営について

- ・次の点を除き、上記「出店者の対応について」と同様の取り扱いとします。
- ・エコステーションにおいては、スタッフは、マスク、手袋を必ず着用してください。
- ・残飯を残飯バケツに移し替える作業については、来場者自身において行う事を徹底してください。
- ・リユース食器の処理等においては、感染を防止するために十分注意して行ってください。

○会場設営・運営について

- ・店舗に並ぶ来場者の間隔を十分に取れるよう、各店舗の間隔を十分に取ることにします。(当面の間、出店数の制限を設けます。)
- ・飲食スペース等における席の間隔を十分に取ることにします。
- ・店舗前における順番待ちについては、2m以上の間隔をとるよう誘導を行います。
- ・来場者が多く、密集が生じる恐れがある場合は、入場制限を実施します。
- ・入場口等に手指消毒用の消毒液を設置します。

○来場者への啓発について

- ・発熱、咳、倦怠感などの異常が認められる場合は、入場をご遠慮いただく旨の掲示及び接触確認アプリ（「京都府新型コロナウイルス緊急連絡サービス」、「新型コロナウイルス接触確認アプリ（COCOA）」）のインストール協力依頼の掲示を実施します。
- ・かめおか eco マルシェの会場となる「かめきたサンガ広場」への入場時においては、食事中以外は、マスクの着用を啓発します。
- ・会場内に設置する手指消毒用の消毒液で随時、消毒いただくよう啓発します。
- ・咳エチケットの他、大声での発声、歌唱、近接した距離での会話などがされないよう啓発します。(巡回指導も合わせて行います。)

○リユース食器の利用について

- ・リユース食器を利用します。(保健所と調整済み)

<2 食中毒の予防策について>

直前に加熱して提供する飲食物と比べて、お弁当等については調理から食べるまでの間に時間がかかり、食中毒が発生する可能性が高くなります。

食中毒が発生しないよう、次の4点の予防策を徹底してください。

■① 食中毒菌をつけない■

- ・手洗いを徹底してください。
- ・下痢、嘔吐、発熱症状がある方は調理をせず、当日の従事もやめてください。
- ・包丁やまな板は、使用用途により使い分け、洗浄、消毒を徹底してください。

■② 食中毒菌をふやさない■

- ・放冷が必要な食品は、すぐに冷却してください。
- ・調理後の食品は長時間常温で放置せず、適切な温度（10℃以下、65℃以上）で保管、運搬してください。

■③ 食中毒菌をやっつける■

- ・生ものの提供をさけ、加熱できるメニューを選定し、加熱する時は中心部までよく加熱してください。

■④ 早く食べるよう情報提供■

- ・販売時、すぐに食べるように客に伝えてください。