

北杜市観光指定管理施設
感染症拡大予防ガイドライン

令和2年5月
北杜市 観光課

目 次

1 目的

山梨県が改訂した感染拡大予防ガイドラインに基づき、本市所有の公共施設については、市が策定した「感染症拡大予防ガイドライン」により感染拡大防止を強化し、施設の再開についての運営・管理及び実施を行うこととする。

再開する施設については、施設がこれを適切に遵守する場合は、市と内容を協議、確認した後に個別に解除することとする。

2 感染防止対策の実施

- (1) 3密の回避
- (2) その他の感染防止対策
- (3) 施設ごとの注意点等

【 3密の回避 】

1. 換気設備の設置等（「密閉」の回避）

- ①法に基づく空気環境の調整に関する基準が満たされているか確認するとともに、換気設備の清掃、整備等の維持管理を適切に行う。
※建築物における衛生的環境の確保に関する法律等

- ②換気設備によって必要換気量を確保できない場合は、30分に1回、5分程度、2方向の窓を全開するなどの方法で必要換気量を確保する。

2. 施設内の混雑の緩和（「密集」の回避）

- ①入場者の制限などにより混雑度を管理する。
 - ・滞在時間の制限や予約制の活用などにより同時に多数の人が集まらないようにする。
 - ・動線の工夫やイベントの制限などにより施設内で過度に人が密集する機会を減らす。

3. 人と人との距離の確保（「密接」の回避）

- ①最低1m（マスク着用のない場合は2m）の対人距離を確保する。
- ②席の配置が決まっている場合は、机1脚に2人掛けとし、向かい合わないようにする。
- ③一人あたりの専有面積を最低3㎡として施設内の人数を制限する。
- ④人と人が対面する場合は、アクリル板、透明ビニールカーテンなどで遮蔽する。
- ⑤近距離での会話や発声を避ける。

【 その他の感染防止対策 】

1. マスクの着用

- ①マスク着用について、従業員が遵守するとともに、利用者にも周知する。

2. 手洗い・手指消毒

- ① 従業員は、定期的に手指消毒、手洗いを実施する。
- ② 入口に消毒設備を設置して、利用者の手指消毒を促す。
- ③ 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を消毒する。

3. 体調チェック

- ① 従業員に対して、業務開始前に検温・体調確認を行う。
- ② 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。
- ③ 入場者に対して、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・下痢等の症状があれば入場しないように呼びかけるとともに、原則として、入口で入場者への体調確認を行う。

4. トイレの衛生管理

- ① 不特定多数が接触する場所（便座、スイッチ、洗浄レバー等）は、定期的に清拭消毒を行う。
- ② トイレの蓋を閉めて汚物を流すように表示する。
- ③ ハンドドライヤー、共通のタオルを禁止する。

5. 休憩スペースのリスク軽減

- ① 一度に休憩する人数を減らし、対面での食事や会話を避ける。
- ② 常時換気を行い、共用する物品は定期的に消毒する。

6. 喫煙スペースの使用制限

- ① 一度に利用する人数を減らす、人と人との距離を保つなどにより、3つの密を避ける。

7. 清掃・消毒

- ① 他人と共用する物品や複数の人の手が触れる場所を高濃度エタノールや市販の界面活性剤含有の洗浄剤、漂白剤を用いて定期的に清拭消毒する。

＜高頻度に接触する部位＞

テーブル、椅子の背もたれ、ドアノブ、電気のスイッチ、
電話、キーボード、タブレット、タッチパネル、レジ、蛇口、
手すり・つり革、エレベーターのボタンなど

- ② 鼻水や唾液などが付いたゴミは、ビニール袋に密閉して捨てること。ゴミを回収する人はマスクや手袋を着用し、脱いだ後は石けんで手を洗う。

【 施設ごとの注意点等 】

1. 大規模集客施設における注意点

- ① レジ等での対面接客時における距離の確保やパーテーション設置等を行う。

2. ホテル・旅館における注意点

- ① ビュッフェスタイルの会食、大皿での取り分けによる食品の提供をしない。

3. 屋内運動施設における注意点

- ① 換気にあたっては、一人あたり毎時 60 m³の必要換気量を確保する。
- ② 更衣室の十分な換気を行う、ロッカーの間隔を空けるなどにより、3つの密が生じないようにする。
- ③ 近距離での人との接触を伴う活動は行わない。

4. 緊急事態宣言の対象区域の在住者に対する利用制限

- ① 緊急事態宣言の対象区域※に在住する方の利用を制限する。

※営業日現在における対象区域を確認する。

5. チェックリストの作成・確認

- ① 各施設は、ガイドラインを遵守するため、具体的な方法や手順、清掃・消毒の頻度、人と人との間隔の空き方などを定めたチェックリストを作成し、当該チェックリストにより、市へ報告する。