

感染症が収束するまで、大学キャンパスでも、ソーシャル・ディスタンスが標準になります。

名古屋大学生協では、秋学期に学部生の登校増えピーク時間帯に利用が集中することを見越し、エビデンスに基づき冷静な感染症対策を講じます。以下を、利用者が安心して利用するための「生協食堂・店舗の運営方針(利用・運営の新標準)」とし、取り組みをすすめています。

感染症対策には組合員の皆さんの理解・協力が必要です。よろしくお願いいたします。

【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。**



2. キャンパスコミュニティ回復期の生協食堂・店舗運営方針(利用・運営の新標準)

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

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マスク未着用での談笑の禁止

⑧食事・利用を終えた後は速やかに退席

2. キャンパスコミュニティ回復期の生協食堂・店舗運営方針(利用・運営の新標準)

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の使用を再開する。なお、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。
 - ※割りばしとの併用期間を設ける
 - ※「マイ箸」使用の呼びかけを実施する。
- ⑤ドレッシング、調味料等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食堂ホールの座席は利用者の間隔を確保するため3分の1程度間引きを実施する。
 - ※原則20分以内での利用(注文・決済・下膳含め30分以内)をお願いし、食後の会話はご遠慮いただく。
 - ※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。
- ⑧テーブルに衝立を用意し、対面の利用者同士の飛沫防止対策を行う
- ⑨食堂全店舗に「コンシェルジェ」を配置し、食堂利用に関する案内・誘導を実施する。
- ⑩接触感染リスクを減らすために、Meicaでのキャッシュレス決済に協力していただく
 - ※全店舗にキャッシュレス決済専用レジ及びオートレジを設置し、優先的に会計処理を行う。
 - ※非組合員価格の導入を検討し、Meica保有率・利用率を向上させる
- ⑪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。
- ⑫教科書販売・店舗カウンター等での3密対策を実施する
 - ※予約制、特設会場の設置等

2. キャンパスコミュニティ回復期の生協食堂・店舗運営方針(利用・運営の新標準)

昼食時利用分散の ための対策

- ①「食堂パス」の利用可能店舗・対象商品を広げ、昼食利用の分散を図る。
〈店舗〉北部購買・南部購買・理系ショップ・ラボショップ・医学部購買・大幸購買
〈商品〉弁当・サンドイッチ・おにぎり・サラダ
- ②「手作り丼」「手作り弁当」製造・販売を拡大する。
 - ・「手作り丼」「手作り弁当」の製造・販売目標を1,500個に設定する。
 - ・テイクアウトニーズを開拓するための「ランチセット」商品を開発する。
- ③テイクアウトメニューの販売所を増設する。
 - ・既存の購買店舗
 - ・既存の購買・食堂店舗の前(特設販売)
 - ・利用が見込める特設販売所の設置(大学からの要請・協議に基づく運営)
 - ・カフェ店舗での販売

大学との協力・ 要請事項

- ①各対策に関する学生・教職員へのアナウンスの徹底
- ②弁当の臨時販売場所の提供(多くの学生利用(=分散)が期待できる場所)
- ③テイクアウト商品を食べる場所の確保と学生へのアナウンス(教室、ラウンジ等)
- ④ゴミ箱の増設及び回収
- ⑤食堂のテーブルへのナンバリング