

## 感染症対策をしよう

### イベントの種類に応じた人数上限・収容率を設定しよう

感染症対策として、イベントの種類に応じた人数上限・収容率の設定が必要な場合があります。詳しくは青森県庁ホームページなどを確認してください。

### 基本的な感染防止策を徹底しよう



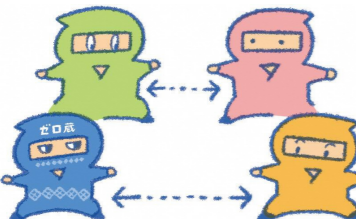
マスク着用



手洗・消毒の徹底



換気の徹底



密集の回避



検温の実施



来場者やイベント運営側・  
出店者の行動管理

### 作業は分けて対応しよう

洗浄前と洗浄後は、食器にさわる作業は別の人が行いましょう。一人で行わなければならない場合は手袋などを利用し、作業を変えるたびに手指等のアルコール消毒をしましょう。

## イベント当日！リユース食器を使ってみよう！

### ①回収所が目立つことが重要

回収所の案内看板などが周りの状況と比べて目立つものになっているか、設置する際に確認しましょう。

### ②シミュレーションを行い、問題点を見つけ早めに解決しよう

リユース食器を導入するには、計画から実施までに関係者との調整や人の手配など、早めの準備が必要です。様々な場合を想定した準備を行い、当日を迎えましょう。

### ③協力者やボランティアを集めよう

貸出・回収方法、規模や数により、必要な人数も異なりますが、余裕をもって運営するなら常時1箇所あたり6～10人くらいのスタッフが必要となります。

スタッフ全員の協力が必要になりますので、意識共有はしっかり行いましょう。

### ④衛生面に関して関係者に改めて周知をはかろう

食器の保管・洗浄方法や感染症対策について出店者に改めて周知し、来場者にもきちんと説明しておきましょう。

### ⑤利用者に対してわかりやすく説明しよう

チラシやポスターを作成し、リユース食器をPRしましょう。当日はパンフレットや看板・場内アナウンスなどで来場者にアピールすることで混乱防止になります。

また、感染症対策をしっかりとっていることを来場者にPRしましょう。

### ⑥食器数の管理がしやすいように工夫しよう

一目でカウントできるように仕切りをつけたコンテナに収納するなどの工夫が必要です。食器をレンタルする場合、100個・200個といった一定数に統一することで管理を効率的に行うことができます。

リユース食器を正しく使って、イベントを楽しもう！

