

全麵協通信

発行:全麵協
(一般社団法人)
広報渉外部
東京都千代田
区神田神保町
03(3512)7112

新型コロナウイルスでの

「ガイドライン」ついに完成

7月16日(木)にテレビ会議で開催された「第2回理事會」で、ガイドラインが承認されました。今後、「そば道段位認定会」「研修会・講習会」はこのガイドラインに沿って、開催・運営されることになります。

新型コロナウイルス感染拡大によって、全麵協の基幹事業である「そば道段位認定会」を開催することが出来ませんでした。段位認定部は全国認定会専門チー

新型コロナウイルス 正しく知ってシッカリ予防

日常生活とそば打ち時の感染予防策



図解は全麵協 事務局

「そば道段位認定会」開催と運営ガイドラインの概要については次の通りです。
ガイドラインは、①新型コロナウイルス感染予防の基礎知識(正しく知ってシッカリ予防)・②③に共通の基礎知識が書かれています。
②「そば道段位認定会」ガイドライン ③「研修会・講習

会ガイドライン」の、3つで形成されています。

【ガイドラインの構成】

1. 感染予防・感染拡大防止に関する事項・3密対策、基本的感染予防策
2. 全麵協の社会的責任に関する事項・不測の事態に備える仕組みの構築

【ガイドラインの重みづけ】

1. (★) 遵守事項・統一的に遵守すべき事項
2. (○) 推奨事項・会場や運営方法などに応じて選択の幅のある事項
- 【具体的項目と内容】
1. 3密対策 ①会場・設備・「打ち台の配置と会場

ガイドラインの目的と位置づけ

社会経済活動とは異なる全麵協の活動において、新型コロナウイルス感染症のクラスター発生は社会的に容認されるものではありません。新型コロナウイルスの状況下で、段位認定会等の事業を実施するには、社会的に適切と評価される感染予防策の徹底と、不測の事態に備えた情報管理が必要です。そこで、この状況下で段位認定会の開催を検討する場合に必要不可欠な対策を

の広さ「換気の可否」等6項目 ②運営方法・「全体の密の回避策」「交通手段の注意」等5項目

2. 基本的感染予防策 ①手洗い・消毒関係・「検温の実施」「手洗い・消毒」等6項目 ②運営方法・「備品等の安全管理」「審査員の選任」 ③役割別留意点・「受験者」「審査員」「スタッフ」
3. 不測の事態に備える仕組み ①開催許可制度・チェックリストの活用 ②情報管理・参加票の活用

※ガイドラインの全文は、全麵協ホームページ掲載中
<http://www.zemenukyo.com/>

「ガイドライン」として提示することとしました。現状では感染者の発生状況には地域差があることから、全麵協においても危機意識の地域間格差が生じています。しかし、前述の通り本ガイドラインは必要不可欠な対策であることから、無観客での開催など全国一律に適用される事項として位置づけられます。開催に際しては、会場施設の利用ルールが本ガイドラインより優先

されますが、施設ルールが定められていない事項については本ガイドラインが優先されることとなります。今後新型コロナウイルスに関する新たな知見が得られた際には、認定会開催の判断基準を含めて本ガイドラインの見直しを行いません。

【重要なお願い！】

一人の安易な行動が大きなクラスターを生むこととなります。感冒様症状に限らず、僅かでも体調不良がある場合は、認定会受験、研修会等への参加の見合わせをお願いいたします。新型コロナウイルス対策で最も重要なのは、私たち一人ひとりの自覚です！

日麵連が主催する「第十回全国高校生そば打ち選手権大会」は、新型コロナウイルス感染防止のため開催が中止されました。全麵協は第一回大会から、高校生へのそば打ち指導、大会運営、審査等で全面的に協力しています。

日本そば文化学院(群馬県)が8月に開催する「全国高校そば打ち大会」は、全麵協も日麵連も全く無関係の大会です。