

事 務 連 絡  
令和4年1月26日

組合長・特別会員 様

小田原食品衛生協会

オミクロン株の感染流行に対応した食品等事業者等における感染予防対策の徹底について

当協会の事業運営につきましては、日ごろから御協力を賜り厚くお礼申し上げます。  
さて、標記のことにつきまして、(公社)神奈川県食品衛生協会を通じて神奈川県健康医療局生活衛生部生活衛生課から次のとおり事務連絡がありましたのでお知らせいたします。  
つきましては、貴組合員並びに従業員への周知方よろしくお願いいたします。

○厚生労働省 食品監視安全課事務連絡の概要

全国的にオミクロン株の流行により新型コロナウイルス感染症患者が急増していることから、食品等事業者等に対して、業種ごとの感染拡大予防ガイドラインを参考に事業所内における感染拡大防止対策に努めること及び事業所内において感染症患者が発生した場合に事業を継続するときには必要な衛生管理、検査等が維持・継続されるよう、あらかじめ体制整備等必要な措置を講じるよう都道府県等の衛生主管部局に事務連絡

※業種ごとの感染拡大予防ガイドライン例

- 食品製造業における新型コロナウイルス感染症感染拡大予防ガイドライン  
<https://www.shokusan.or.jp/wp-content/uploads/2021/10/ki-20211006-1.pdf>
- 新型コロナウイルス感染症対策の基本的対処方針(改正)に基づく外食業の事業継続のためのガイドライン  
[https://www.seiei.or.jp/chuoukai/images/guide\\_gaisyoku\\_bcp.pdf](https://www.seiei.or.jp/chuoukai/images/guide_gaisyoku_bcp.pdf)
- 食肉販売業における新型コロナウイルス感染拡大予防ガイドライン  
<https://www.seiei.or.jp/chuoukai/images/set-zensyokuniku-guideline.pdf>
- 食鳥肉販売業における新型コロナウイルス感染拡大予防ガイドライン  
<https://www.seiei.or.jp/chuoukai/images/set-zentyouren-guideline.pdf>

# 食品製造業における新型コロナウイルス感染症感染拡大予防ガイドライン

令和2年5月14日作成

令和2年6月2日改訂

令和3年10月6日改訂

一般財団法人食品産業センター

## 1. はじめに

- 令和2年4月7日に、新型インフルエンザ等対策特別措置法（以下「特措法」という。）第32条第1項に基づく緊急事態宣言が発出されましたが、生活に欠かせない食品の供給を担う食品製造業については、政府からの要請（注1、注2、注3）も踏まえ、事業を継続してきたところです。

（注1）「新型インフルエンザ等対策特別措置法第32条第1項に基づく緊急事態宣言に伴う食品その他生活必需品の安定供給の確保について」（令和2年4月6日農林水産省食料産業局長・経済産業省商務・サービス審議官）

（注2）「新型インフルエンザ等対策特別措置法第32条第1項に基づく緊急事態宣言下におけるゴールデンウィーク中の食品の安定供給の確保について」（令和2年4月24日食料産業局長・政策統括官）

（注3）「新型インフルエンザ等対策特別措置法第32条第1項に基づく緊急事態宣言の延長下における引き続きの食品の安定供給の確保について」（令和2年5月7日食料産業局長）

- こうした中、令和2年5月4日の新型コロナウイルス感染症対策専門家会議「新型コロナウイルス感染症対策の状況分析・提言」（以下「専門家会議提言」という。）においては、「業界団体等が主体となり、また、同業種だけでなく他業種の好事例等の共有なども含め、業種ごとに感染拡大を予防するガイドライン等を作成し、業界をあげてこれを普及し、現場において、試行錯誤をしながら、また創意工夫をしながら実践していただくことを強く求めたい」とされたところです。
- さらに、令和2年5月4日に変更された新型コロナウイルス感染症対策本部決定「新型コロナウイルス感染症対策の基本的対処方針」においては、緊急事態措置を実施すべき期間を令和2年5月31日まで延長するとともに、「事業者及び関係団体は、今後の持続的な対策を見据え、5月4日専門家会議の提言を参考に、業種や施設の種別ごとにガイドラインを作成するなど、自主的な感染防止のための取組を進めること」とされました。

- 食品製造業などの新型コロナウイルス感染症の予防対策については、令和2年3月16日に農林水産省が策定した「食品事業者の従業員に新型コロナウイルス感染者が発生した時の対応及び事業継続に関するガイドライン」（以下「事業継続ガイドライン」という。）において、一般衛生管理に加え従業員の健康管理や施設設備等消毒などの重要性が具体的に示されています。このため、当センターにおいては、「事業継続ガイドライン」や専門家会議提言において示された、感染拡大を予防する「人との接触を8割減らす、10のポイント」や「新しい生活様式」の実践例、感染リスクが高まる「5つの場面」も踏まえつつ、基本的考え方と具体的取組（①各施設の実情に応じた感染予防対策、②従業員の感染予防・健康管理等）に関し、本ガイドラインを定めることといたします。とりわけ、本夏のデルタ株等変異株の拡大など感染状況が変わることがあることから、本ガイドラインを基本にして、政府・地方公共団体から提供される情報その他必要な情報の収集と活用により、その都度必要な感染防止対策を柔軟に講じていくことが求められます。
- 食品製造業には、事業や施設の規模を含め様々な業態の事業者の皆様がいて、全てを網羅するガイドラインの策定は難しいことから、各事業者におかれましては、本ガイドラインを活用して、自らが個々の状況に対応した対策を講じることにより、新型コロナウイルス感染症の感染拡大予防に向けた取組を推進していただきますようお願いいたします。

## 2. 基本的考え方

- 食品の供給を担う食品製造業は、国民生活・国民経済の安定確保に不可欠な業務を行っており、人員や物的資源等を確保し、業務を継続することが求められています。
- 職場における新型コロナウイルス感染症予防は、マスクの着用、手洗いを基本とした手指衛生、「三密」の回避が基本であり、それらのいずれも避けることが重要です（「三密」とは、①密閉空間（換気の悪い密閉空間である）、②密集場所（多くの人が密集している）、③密接場面（お互いに手を伸ばしたら届く距離での会話や発声が行われる）という三条件がそろうことです。）。
- 食品製造業においては、製造現場における従業員の体調管理やこまめな手洗い、アルコール等による手指の消毒、マスクの着用、咳エチケットなど食中毒予防のために実施している一般衛生管理を徹底することが新型コロナウイルス感染拡大の予防のために大切です。
- また、製造現場以外の業務時間外における社員食堂・更衣室・休憩室など居場所

の切り替わりに伴うクラスターの発生のリスクが高い場所があることにも留意して、三密にならないことはもちろん、出来る限り「ゼロ密」を目指して職場の環境整備や従業員の行動を促すことが必要です。

- 以上を踏まえ、本ガイドラインでは、食料品製造業の職場の実情に応じた感染予防策について参考とすべき取組を例示するとともに、事業を継続していく上で必要な従業員の健康を確保し、新型コロナウイルス感染症患者が発生した場合でも職場における集団感染を防ぐために取り組むべき事項も示しています。

### 3. 具体的な取組

食品製造業の製造現場において一般衛生管理が徹底されていることを前提に、新型コロナウイルス感染症を予防し、事業継続を確保するために食品製造業に共通する基本的な取組例を以下に示しますので、各事業者においては、これらを参考に個々の状況に応じた対策を適切に講じることが求められます。

なお、「職場における新型コロナウイルス感染症の拡大を防止するためのチェックリスト」（厚生労働省）により、対策の実施状況を確認することができますので、こちらを活用し感染の要因を防止願います。

（チェックリストについては、下記 URL を参照）

<http://www.mhlw.go.jp/content/000657665.pdf>

#### ① 新型コロナウイルス感染予防に関する基本的知識等の周知徹底等

従業員に対し、新型コロナウイルス感染予防に関する基本的な知識を周知し、感染防止策を徹底させるため必要な情報提供、指導・教育を行う。

- ✓ 専門家会議で示された「新しい生活様式」の実践例、感染リスクが高まる「5つの場面」、特措法に基づく緊急事態措置、重点措置に基づく政府・地方公共団体の要請等の周知とこれらを踏まえた行動を呼びかける。
- ✓ 新型コロナウイルス接触確認アプリ（COCOA）や地域の通知サービスを周知し、インストールを勧める（マナーモードの場合、COCOAは電源と Bluetooth を on にする）。また、地域によってはQRコード読取も推奨される。
- ✓ 発熱やその他風邪の症状がある場合、または、新型コロナウイルス感染症陽性とされた者、過去 14 日以内に政府から入国制限、入国後の観察期間を必要とされている国・地域等への渡航及び当該在住者との濃厚接触があったと保健所によって判断された場合は自宅待機をする。
- ✓ 新型コロナウイルスは飛沫感染及び接触感染で拡散されていくことから飛沫感染防止のためには、三つの密を避けること（対人距離を保ち、マ

スク等を着用し、不要不急の会話は避けること。また定期的に換気を行うこと。)、接触感染防止のためには、手洗いの順守や手袋の着用、共通で使用する器具や設備（ドアノブやトイレ、椅子等）の定期的な消毒が求められる。

## ② 換気の徹底

食品製造現場が換気の悪い密閉空間となることを避けるため、食品の衛生管理に支障を及ぼさない範囲で、以下のような取組を適切に行う。

- ✓ 換気設備を適切に運転・管理し、室内の換気に努める。
- ✓ その際、ビル管理法における空気環境の調整の基準に留意して必要な換気量を確保する。
- ✓ 換気設備が不十分な場合は、窓やドアを定期的に開放し自然換気する。
- ✓ その際、1時間に窓やドアを2回以上、かつ、1回に5分以上開放することが望ましく、二方向の窓やドアを開放するなど空気の流れを作る工夫を行う。寒冷期においては、こまめな窓やドアの開放、常時小さく開放するなどにより暖気を維持しながら換気を行う。
- ✓ 二酸化炭素濃度については、ビル管理法で1,000ppm以下（一人当たり1時間30 m<sup>3</sup>の換気量）が定められており、二酸化炭素濃度測定器（CO2モニター）を活用した換気効果の確認を行う方法もあるので、必要に応じて活用を検討する。
- ✓ 寒冷期において適度な保湿が感染防止に有効と考えられていることから、空調設備や加湿器の活用により湿度40%以上になるように努める。

## ③ 従業員への飛沫感染と接触感染の防止

従業員によるマスクの着用及び咳エチケットの徹底や、必要に応じた手袋の着用やこまめな手洗い・手指消毒を行うことにより、飛沫感染と接触感染の防止を行う。

## ④ 社会的距離の確保

食品製造現場において、対人距離を確保するため、業務の方法や動線について点検するとともに、食品製造施設の規模等に応じて、以下のような取組を適切に行う。また、休憩中等においても従業員自らが対人距離の確保に努めるよう指導を行う。

（新型コロナウイルス感染症対策専門家会議「新型コロナウイルス感染症対策の状況分析・提言」（令和2年5月4日）においては、各業種に共通する留意点として「人との接触を避け、対人距離を確保（できるだけ2mを目安に）」とされている。）

- ✓ マスクの着用を徹底する。十分なマスク着用の効果を得るためには隙間ができないようにすることが重要であり、感染リスクに応じた、適切なマスクの着用を行う（品質の確かな、できれば不織布を着用）。マスク

の着用法について、例えば厚生労働省HP「国民の皆さまへ（新型コロナウイルス感染症）<sup>1</sup>」を参照する。正しいマスクの着用について施設内で掲示を行う等周知する。

- ✓ マスクを着用している場合であっても、会話を短く切り上げる等の対応を心がける。
- ✓ 大声を出すことを控える。
- ✓ マスク、ヘアネット、使い捨て手袋、作業着などを着用する。できるだけ2メートルを目安に（最低1メートル）対人距離を確保するように努める。
- ✓ マスクの着用については、「新しい生活様式」における熱中症予防行動のポイント」（厚生労働省、環境省）を踏まえて、適宜対応する。

#### ⑤ 清掃・消毒の取組

食品製造現場では、日頃から一般的な衛生管理が行われているが、特に以下のような点に留意して取組を強化する。

- ✓ 従業員のための手指の消毒設備（霧吹きや、アルコールペーパー（ペーパータオルをタッパー等の中で、アルコール溶液に浸したもの）などを含む。）を入口及び施設内に必要に応じ設置。
- ✓ トイレについて、トイレの蓋を閉めて汚物を流すよう表示し、不特定多数が接触する場所は消毒を行うとともに、ハンドドライヤーの使用はできるだけ避ける（※）ほか、共通のタオルの使用は行わない。便座やドアノブを介しての感染を防止するために、便座やドアノブは清潔さを維持し、使用後の手洗いと手指の消毒を徹底する。  
※ハンドドライヤー設備は、メンテナンスや清掃等の契約等を確認し、アルコール消毒その他適切な清掃方法により定期的に清掃されていることを確認する場合は使用を可とする。
- ✓ 鼻水・唾液がついたゴミについて、ビニール袋に入れてできるだけ密閉し縛るとともに、ゴミを回収する人はマスクや手袋を着用し、マスクや手袋を脱いだ後は、石けんと流水で手を洗う。
- ✓ 使用済みのマスクや手袋は、別の容器にて管理する。
- ✓ ドアノブなど不特定多数の者が触れる場所については、清潔に保ち、定期的に消毒を行う。
- ✓ 消毒は、「新型コロナウイルスの消毒・除菌方法について（厚生労働省・経済産業省・消費者庁特設ページ）」等で推奨されている消毒・除菌方法により行う。

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/syoudoku\\_00001.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/syoudoku_00001.html)

<sup>1</sup> [https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000121431\\_00094.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000121431_00094.html)

## ⑥ 休憩スペース・社員食堂・更衣室等での取組

休憩スペース・社員食堂・更衣室等での「居場所の切り替わり」による感染リスクが高いことに留意し、以下のような取組を行う。

- ✓ 三密にならないよう、一度に利用または休憩する人数を減らす。
- ✓ 社員食堂では、対面で食事や会話をしないようにするか、アクリル板を設置する。
- ✓ 休憩・食事・着替え時に会話をする場合はマスクを着用し、不要な会話は避ける（近隣同士の日常会話程度は問題ないが、短く切り上げることが望ましい。）。
- ✓ 換気設備の利用または常時の窓やドアの開放など常時換気する。
- ✓ 共有する物品（テーブル、椅子等）は、清潔に保ち、定期的に消毒する（消毒の方法については、前記⑤参照）。
- ✓ 従業員が使用する際は、入退室の前後に手洗いまたは消毒をする。
- ✓ 移動時の車両内部等密集が想定される場面においても上記の対策を徹底する。

## ⑦ 事務所での新型コロナウイルス感染予防対策

食料供給のためのフードチェーンを維持するためには事務所での新型コロナウイルス感染予防対策も重要であり、時差出勤、テレワークの推進、オンラインによる会議の実施、換気の徹底、マスク着用、不要な会話は避けること、アクリル板・透明ビニールカーテンによる遮断等により飛沫感染を避ける。

また、モバイル機器や電話、コピー、FAXなどの共通で使用する設備・施設は清潔に保ち、定期的な消毒を行うなどなど、接触感染を避ける。

- ✓ 人事や経理等、テレワークが難しい部署についても、できることから改善していく（決済等捺印システム、ペーパーレス化、フレックス、時差出勤など）ことが望ましい。
- ✓ 受注センターや苦情対応部門等、テレワークができない部署については、席等の間隔を広く取り、換気を強化し、ブース化を進め、ヘッドセットやモバイル機器などの設備は、できるだけ共有を避けることが好ましい。

## ⑧ その他、従業員に対する感染予防・健康管理に関する指導等

職場において、体調不良時における自宅待機やワクチン接種を受けやすくするための休暇の取得、基礎疾患を有する者や妊娠中の女性への就業上の配慮など従業員の感染予防・健康管理に関する環境整備を行うとともに健康観察アプリの導入などにより従業員の日々の健康状態の把握に努める。

（ワクチン接種については、「新型コロナワクチンについて」厚生労働省、以下、URLを参照）

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/vaccine\\_00184.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/vaccine_00184.html)

(健康観察アプリについては、以下、URL を参照)

<https://corona.go.jp/health/>

また、従業員に対し、以下のような指導を行う。

- ✓ 咳エチケットの徹底。
- ✓ 体温の測定と記録を実施する。
- ✓ 健康観察アプリの利用を毎日行う。
- ✓ 発熱その他風邪の症状がある場合は、所属長に連絡し、自宅待機をする。
- ✓ 新型コロナウイルス感染症陽性とされた者、または過去 14 日以内に政府から入国制限、入国後の観察期間を必要とされている国・地域等への渡航及び当該在住者との濃厚接触があったと保健所によって判断された場合には、所属長に連絡し、自宅待機をする。
- ✓ 以下の場合には従業員から所属長に連絡の上、かかりつけ医などの身近な医療機関や受診・相談センターに相談する。
  - 発熱や咳など比較的軽い風邪の症状が 4 日以上継続した場合（解熱剤を飲み続けなければならない場合を含む）
  - 息苦しさ（呼吸困難）、強いだるさ（倦怠感）や高熱等の強い症状がある場合
  - 高齢者や妊娠中の女性、基礎疾患（糖尿病、心不全、呼吸器疾患（慢性閉塞性肺疾患など））がある方、透析を受けている方、免疫抑制剤や抗がん剤などを用いている方で、発熱や咳など比較的軽い風邪の症状がある場合
- ✓ 出勤時、トイレ使用后、施設への入場時に手洗い、手指の消毒を行う。
- ✓ 通勤時には、時差通勤や公共交通機関を利用しない方法を積極的に活用する。
- ✓ 疲労の蓄積につながる恐れがある長時間の時間外労働等を避ける。
- ✓ 従業員 1 人 1 人が十分な栄養摂取と睡眠の確保を心がけるなど健康管理を行う。

#### ⑨職場における検査の更なる活用・徹底

職場において従業員の感染の有無について速やかに確認するための職場における検査の実施について検討を行う。

- ✓ 出勤後において発熱その他の風邪の症状を発症した者についての抗原簡易キットを活用した検査等の実施手順については、下記、URL を参照（令和 3 年 6 月 25 日事務連絡「職場における積極的な検査等の実施手順（第 2 版）について」）

<https://www.mhlw.go.jp/content/000798697.pdf>

(令和3年8月13日事務連絡「職場における積極的な検査の促進について」)

<https://www.mhlw.go.jp/content/000819118.pdf>

- ✓ また、寮などで集団生活を行っている場合や、従業員同士の距離が近いなど密になりやすい環境（労働集約的環境）、一般的な感染防止措置を行うことが困難な場合など、クラスター発生の危険性が高い職場環境では、定期的なPCR検査の活用も有効であるので、導入を積極的に検討すること。

#### 4. おわりに

- 各事業者においては、本ガイドラインで示した事項に基づいて食品を製造する事業を行うことにより、効果的な感染予防対策が図られることが期待されます。
- なお、本ガイドラインの内容は、感染の動向、ウイルスに関する知見等に関する専門家の助言等を踏まえ、今後見直すことがあります。

(以 上)

本ガイドラインの作成に当たっては、以下の専門家に監修いただきました。  
尾内一信 川崎医科大学 名誉教授、川崎医療福祉大学 特任教授

令和2年5月14日

改正：令和2年11月30日

最終改正：令和3年11月8日

# 新型コロナウイルス感染症対策の基本的対処方針（改正）に基づく 外食業の事業継続のためのガイドライン

一般社団法人 日本フードサービス協会  
一般社団法人 全国生活衛生同業組合中央会

本ガイドラインは、新型コロナウイルスの影響で厳しい状況下にある我が国の外食事業者が事業継続に向けた取組を実施する際の一助として、一般社団法人日本フードサービス協会（略称：JF）と一般社団法人全国生活衛生同業組合中央会（全国麺類生活衛生同業組合連合会、全国飲食業生活衛生同業組合連合会、全国すし商生活衛生同業組合連合会、全国喫茶飲食生活衛生同業組合連合会、全国中華料理生活衛生同業組合連合会、全国料理業生活衛生同業組合連合会の意見を集約している。）が協力して作成したものです。

業種・業態が多岐にわたる我が国の外食業では、実に様々なメニューやサービスを提供する店舗が全国に存在し、その多くは中小事業者や個人事業者によって運営されています。

本ガイドラインは、コロナ禍にあって感染者の発生を防止し、事業を継続するために、店舗営業に必要な取組を具体的に提示しています。事業者の皆さまにおかれては、自らガイドラインを遵守しつつ、それぞれの店舗の実情に沿った創意工夫をお願い致します。

また、本ガイドラインのチェックリストをHPに掲載していますのでご活用ください。

なお、このガイドラインは、状況に応じて適宜更新されます。

## 1. はじめに

令和2年4月7日、新型インフルエンザ等対策特別措置法第32条第1項に基づく緊急事態宣言が発出されましたが、国民の安定的な生活の確保の観点から、外食業（食堂、レストラン、専門料理店、喫茶店、テイクアウト・配達飲食サービス等）は政府の事業継続の求めに応じてきました。さらに同年5月4日に変更された「新型コロナウイルス感染症対策の基本的対処方針」においては、「事業者及び関係団体は、今後の持続的な対策を見据え、5月4日専門家会議の提言を参考に、業種や施設の種別ごとにガイドラインを作成するなど、自主的な感染防止のための取組を進めること」が求められ、本ガイドラインを策定しました。その後、同年11月11日、内閣官房新型コロナウイルス感染症対策推進室より「寒冷な場面における感染防止対策の徹底等について」が示されたため、ガイドラインの改正を行いました。そして令和3年11月8日、デルタ株等変異株の拡大を踏まえ、更に改正を行ったところです。

外食業は業種・業態が多岐にわたり、その多くは中小事業者や個人事業者によって運営されており、営業時間短縮や外出自粛の要請の中で自主的な休業を余儀なくされ、甚大な影響を受けて

いますが、困難な状況下にあっても、外食事業者の変わらぬ理念は、お客様に安心してご来店いただくとともに、従業員やその家族が安心できる職場を確保することです。

このため、本ガイドラインは、外食事業者の皆さまがコロナ禍において事業を継続されるにあたって、現場の実情に配慮して3密（密閉、密集、密接）を避け、手洗いなどの一般衛生管理の実施、人と人との間隔の確保等を通じて、お客様と外食業に働く従業員の安全・安心を確保するための参考となる具体的取組等を示したものです。

各事業者におかれましては、新型コロナウイルス感染症が収束するまでの間、本ガイドラインを活用し、新型コロナウイルス感染症の感染拡大予防に向けた取組を推進していただきますようお願い申し上げます。なお、従業員を使用していない個人事業主も、自らがガイドラインを遵守することが求められていることにご留意ください。

## 2. 事業継続にあたって・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・

感染防止のポイントは、従来の食品衛生法の一般衛生管理の遵守に加えて、社会的距離確保への留意、及び物理的接触削減のための創意工夫ですが、これらの具体的な方法は、店舗の実情によってそれぞれ異なります。

また、国及び地方自治体の最新情報を得よう十分留意する必要があります。

- 店舗では食品衛生法を遵守して食品の安全で衛生的な取扱いを徹底する。
- 創意工夫として、例えば、営業時間や提供メニュー品目の工夫、予約・空席状況等について、お客様へ店内外の掲示やITテクノロジー等を積極的に活用して情報発信し、店舗が社会的距離や安全性を考慮して感染防止に努めながら営業していることをお客様に理解してもらおう。
- 国や地元自治体から適宜発表される最新情報（方針や助言）の確保に留意し、新型コロナウイルス感染症防止対策として次の基本事項を確実に実施しながら、事業を継続する。
  - ✓ 食品の安全と衛生管理
  - ✓ 店舗・施設等の清掃と消毒
    - 換気の徹底（適切な空調設備を活用した常時換気又はこまめな換気（1時間に2回以上、かつ、1回に5分間以上が望ましい）
    - ※必要に応じ、CO2測定装置を設置する等により、換気状況を常時モニターし、「1,000ppm以下」を維持することも望ましい
  - ✓ 従業員の健康チェックと個人の健康・衛生管理の徹底
  - ✓ 社会的距離の設定と確保への工夫

## 3. お客様の安全・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・

### (1) 入店時

- 店舗入口には、発熱や咳など異常が認められる場合は店内飲食をお断りさせていただく旨を掲示する。また、店舗入口や手洗い場所には、手指消毒用に消毒液（消毒用アルコール等）を用意する。

- 店舗入口及び店内に、食事中以外は適切なマスクの着用（着用方法については厚生労働省HP「国民の皆さまへ」等を参照）及び咳エチケットの徹底をお願いする旨を、掲示する。
- 飛沫感染・接触感染を防止するために十分な間隔をとることが重要であることをお客様に理解していただき、店内が混み合う場合は入店を制限する。
- 店内飲食やテイクアウトで順番待ちをする場合は、各人ができるだけ1 m以上の間隔を空けるように誘導する（床に間隔を示すテープを貼るなど）。
- 順番待ちが店外に及ぶ場合は、従業員が間隔を保つように誘導するか、または整理券の発行等により行列を作らない方法を工夫する。

## (2) 客席へのご案内

- テーブルの間は、飛沫感染予防のためにパーティションで区切るか、できるだけ1 m以上の間隔を空けて座れるように配置を工夫する。カウンター席は密着しないように適度なスペースを空けるか、カウンターテーブルに隣席とのパーティション（アクリル板等）を設置するなどし、横並びで座る人に飛沫が飛ばないように配慮する。
- テーブル席は、真正面の配置を避けるか、または区切りのパーティション（アクリル板等）を設けるなど工夫する。
- 少人数の家族、介助者が同行する高齢者・乳幼児・障がい者等が同席する場合で、上記の対応を行わない場合にあっても、他グループとの相席は避ける。
- グループ間の安全を確保するために、他のグループとはできるだけ1 m以上の間隔を空け、店舗内のスペースや構造上、物理的に間隔を空けた席の配置が難しい場合は、パーティションの設置や、スペースに余裕がある場合は斜めでの着席などを工夫する。
- また、接触アプリ（COCOA）など、国や自治体の各種通知サービスへの協力を可能な範囲で周知する。

## (3) テーブルサービスとカウンターサービス

- テーブルサービスで注文を受けるときは、お客様の側面に立ち、可能な範囲で間隔を保つ。
- お客様が入替わるタイミングや繁忙時間帯前後に、アルコール消毒薬、次亜塩素酸ナトリウム、台所用洗剤（界面活性剤）でテーブル・カウンターを消毒する。
- カウンターサービスは、可能な範囲で従業員とカウンター席との間隔を保つ。
- カウンターで注文を受けるときはお客様の正面に立たないように注意する。
- カウンターでは、お客様と従業員の会話を想定し、従業員のマスク着用のほか、仕切りの設置などを工夫する。
- 料理は大皿盛りを避けて、個々に提供する。鍋料理や盛り合わせ料理などを提供する場合は、従業員等が取り分けるなど工夫する。
- スプーン、箸などの食器の共有、使い回しは避けるよう、掲示などにより注意喚起する。
- お客様同士のお酌、グラスやお猪口の回し飲み、大声での会話は避けるよう、業態に応じ、掲示等により注意喚起する。
- 個室を使用する場合は、十分な換気を行う。

#### (4) 会計処理

- 食券を販売している店舗は、券売機を定期的に消毒する。
- 会計処理に当たる場合は、可能であれば、電子マネー等の非接触型決済を導入する。現金、クレジットカード等の受け渡しが発生する場合には、手渡しで受け取らず、コイントレイ（キャシュトレイ）などを使用する。また、コイントレイは定期的に消毒する、会計の都度手指を消毒するなど工夫する。
- 飛沫を防止するために、レジとお客様の間にアクリル板等の仕切りを設置するなど工夫する。

#### (5) テイクアウトサービス

- テイクアウトを実施している店舗では、お客様の店内滞留時間を短くするために、事前予約注文を受け付けるなどの仕組みを導入する。
- テイクアウト客と店内飲食客の動線を区別し、接触を避けるように工夫する。
- 食中毒等の防止のため、料理は早めに消費するよう、口頭もしくは注意書きを添えてお客様に注意を促す（特に気温の高い時期）。

#### (6) デリバリーサービス

- デリバリー担当の配達員と来店客が接触しないように、可能であればデリバリー専用カウンターを設け、両者の動線が重ならないように工夫する。
- 料理の受渡しは必ず手指を消毒してから行う。
- 代金が支払い済み（オンライン決済等）で、注文者が希望する場合は、注文者が指定した所に料理を置くなど非接触の受渡しを行う。
- 配達員は、店舗従業員と同様の健康管理、手洗い等の衛生管理を実践し、適切にマスクを着用する。
- 配達する料理の容器は、配達員が直に触れないよう袋等に入れ、配達に使用する運搬ボックス等は使用の都度、消毒する。
- 食中毒等の防止のため、料理は早めに消費するよう、口頭もしくは注意書きを添えてお客様に注意を促す（特に気温の高い時期）。

### 4. 従業員の安全衛生管理・・・・・・・・・・・・・・・・

- 従業員の健康管理において最も重要なことは、各自が店舗に新型コロナウイルスを持ち込まないことであることを周知徹底する。
- 食品を扱う者の健康管理と衛生管理を徹底する。
- 従業員は必ず出勤前に体温を計るほか、毎日の健康状態を把握する。発熱や風邪の症状等体調が悪い場合は、店舗責任者にその旨を報告し、勤務の可否等の判断を仰ぐとともに、症状に応じて医療機関の受診や検査を受ける。必要に応じて健康観察アプリのインストール・活用や抗原簡易キットの使用など検査の更なる活用・徹底を検討する。

- 感染した従業員、濃厚接触者と判断された従業員の就業は禁止する。
- 店舗では大声を避け、マスクやフェイスガードを適切に着用し、頻繁かつ適切な手洗いを徹底する。
- 従業員やその家族が過度な心配や恐怖心を抱かないよう、また、風評被害や誤解などを受けないよう、事業者は現状を的確に従業員に伝える（従業員へのリスク・コミュニケーション）。
- 従業員のロッカールームや控え室は換気し、室内は定期的かつこまめに清掃する。また、休息中もマスクを着用するなど工夫する。
- ワクチン接種については、厚生労働省HPの「新型コロナワクチンについて」等を参照する。

## 5. 店舗の衛生管理

- 店内（客席）は適切な換気設備の設置及び換気設備の点検を行い、徹底した換気を行う（窓・ドア等の定期的な開放、常時換気扇の使用など）。
- 換気設備が不十分な店舗や個室を使用する場合は、十分な換気を行う。
- 店内清掃を徹底し、店舗のドアノブ、券売機、セルフドリンクコーナー等の設備等、多数の人が触れる箇所は定期的にアルコール消毒薬、次亜塩素酸ナトリウムで清拭する。また、テーブル、イス、パーティション、メニューブック、タッチパネル、卓上ベル等についてもお客様の入れ替わるタイミングや繁忙時間帯前後に、アルコール消毒薬、次亜塩素酸ナトリウム、台所用洗剤（界面活性剤）で清拭する。
- 卓上には原則として調味料・冷水ポット等を置かないようにするが、撤去が難しい場合は、お客様が入れ替わるタイミングや繁忙時間帯前後に、アルコール消毒薬、次亜塩素酸ナトリウム、台所用洗剤（界面活性剤）で清拭や用具の交換を行う。
- ビュッフェやサラダバー及びドリンクバーは、利用者の飛沫がかからないように食品・ドリンクを保護する（カバーを設置するか従業員があらかじめ、またはその場で小分けする、客席と料理提供空間が近い場合は適度に仕切るアクリル板等の仕切りを設けるなど）。トング等は頻繁に消毒もしくは交換するか、または手袋の着用を促す。
- 従業員は、店内の一箇所にお客様が集まらないように留意する。
- トイレは毎日清掃し、ドアやレバー等の不特定多数が触れる箇所は定期的にアルコール消毒薬、次亜塩素酸ナトリウムで清拭する。
- トイレのハンドドライヤーは使用を中止し、ペーパータオルを置く。また、汚物は蓋をして流すよう、使用者に注意を促す。
- 厨房の調理設備・器具を台所用洗剤（界面活性剤）で清拭し、作業前後の手洗いなど、従来から取り組んでいる一般的な衛生管理を徹底する。
- 感染防止対策に必要な物資（消毒剤、不織布マスク、手袋、ペーパータオル、及びそれらの使い捨て用品を廃棄する容器等）の一覧表（リスト）を作成し、十分な量を準備しておくか、または緊急時にすぐに入手できるよう予め手配をしておく。平時から使用し

た分をその都度補充し、常に一定の必要量を備蓄しておくことが望ましい（ローリングストック）。

- ユニフォームや衣服はこまめに洗濯する。
- 食品残渣、鼻水、唾液などが付いた可能性のあるごみ等の処理は手袋・マスクを着用してビニール袋等に密封して縛り、マスクや手袋を着用して回収する。マスクや手袋を脱いだ後は、必ず手を洗う。

本ガイドラインの作成に当たっては、以下の専門家に監修いただきました。  
尾内一信 川崎医科大学 名誉教授、川崎医療福祉大学 特任教授

# 「外食業の事業継続のためのガイドライン」Q&A

令和2年5月15日（改正令和2年11月30日、最終改正令和3年11月8日）

## Q1 ガイドラインの趣旨・考え方を教えてください

A このガイドラインは、飲食店における新型コロナウイルス感染症感染防止と、お客様及び外食で働く従業員の安全、そのご家族に外食店舗が安心して働ける場所であることをご理解いただくとともに、事業者が事業の継続・再開に向けたガイダンス（手引き）となるものです。

本ガイドラインを参考に地域の状況、事業者の事情に沿って創意工夫をお願いしたいと思います。

## Q2 外食事業者は、業態・事業規模が様々で立地によっても条件が異なるが、ガイドラインは配慮していますか

A ガイドラインは、全国生活衛生同業組合中央会と日本フードサービス協会が協力して作成したもので、平均的な個人営業の飲食店が実行可能な範囲としています。

そのため、飲食店の方々には、業態や立地、建物の構造等様々で、実態に合わせた創意工夫をお願いしたいと思います。

## Q3 ガイドラインは、条件付きながらビュッフェスタイルや密室となる個室の利用を認めているが、3密対策として問題ありませんか

A 外食を利用されているお客様は、個人だけでなく、家族、親しい友人などのグループもあり、不特定の個人とグループは分けて考える必要があります。政府から横並びを提案するような「新しい生活様式」が示されていますが、入店した後に、家族で間隔をあけて横並びということは現実的ではありません。

ビュッフェによる飲食の提供については、カバー等による飛沫防止、トンブ等の頻繁な交換、あらかじめ小分けする等の工夫や、お客様への消毒手洗いのお願い等、感染防止策を工夫願います。サラダバー、ドリンクコーナー等についても同じです。

## Q4 冒頭に「店舗の実情に沿った創意工夫」とあるが、具体的にはどのような場合ですか

A 例えば、人と人との十分な間隔を、「できるだけ1 m以上」とされていますが、店内のスペースから難しい店もあります。そのような場合は、カウンターで固定式椅子は他の人やグループと椅子一脚分をあける、対面席は他の人やグループと背中合わせに配置するなど、店の状況に応じた創意工夫が求められます。

また、卓上調味料が撤去できない場合に「お客様が入れ替わる都度、消毒や交換を行う」とされていますが、和食、洋食、麺類等のファーストフード店など、来店客の入れ替わりが頻繁な場合は実施することは難しく現実的ではありません。この場合は、可能なタイミングで消毒する等、従来行っている衛生管理を徹底してください。

Q5 店舗入口には、発熱や異常が認められる場合は店内飲食をお断りさせていただく旨を掲示することとされていますが、現場でお客様の健康状態を確認する場合、どのように行えばよいですか

A 例えば、入店の際に非接触型体温計を利用した検温や、従業員による口頭での健康状態の確認などが考えられます。

Q6 テイクアウト客やデリバリー配達員と店内飲食客との接触を避けるように工夫していますが、具体的にはどうしたらよいですか

A 可能であれば専用カウンターを設けることが望ましいですが、スペースに余裕がない場合は、受け渡し場所（レジの場合もあります）と飲食されているお客様とに十分な間隔を確保する等の工夫が求められます。

Q7 飛沫感染防止のためのパーティションには、どのような方法がありますか

A 設置型のアクリル板やカーテン式のビニールシート、テーブル席間の衝立・パーティションなど、店舗の事情に合わせた工夫が求められます。なお、アクリル等のプラスチック製品は可燃性であり、周辺で火を扱う環境（コンロ周辺や喫煙エリアなど）では、使用しないようにお願いします。

Q8 マスクやフェイスガードを適切に着用していますが、加熱調理を行う厨房スタッフや夏の高温期の野外作業（車両の誘導等）などでは、熱中症の心配があり常時着用することが困難です。他に方法がありますか

A 高温の環境においても、お客様の安全のため、従業員の飛沫防止対策は必要です。マスク（できれば不織布を着用）やフェイスガード以外に、口元を覆う密着しないプラスチック製のマスク（マウスシールド）など、従業員の健康に配慮した工夫をお願いします。

Q9 店内の換気を徹底するとしていますが、常にドアや窓を開放しておかなければいけないのですか

A 店舗に十分な換気設備がある場合は、換気運転を行うことでドア等の開放は必要ありません（店舗や入居している建物の換気設備を確認してください）。換気設備がない場合は、客数など店内の状況に応じて定期的に換気を行うようにお願いします。

Q10 「換気設備が不十分な店舗や個室を使用する場合には、十分な換気を行う。」とありますが、具体的な方法を教えてください

A 施設の換気については、厚生労働省作成「[換気の悪い密閉空間]を改善するための換気の方法」を参考にしてください。

- ・機械換気がある場合は、常時運転するなど適切に稼働させ、徹底した換気を行う。また、必要に応じて、換気設備のフィルターの清掃等を行う。
- ・機械換気がない場合は、30分に1回以上、数分程度、二方向の窓を全開するなどにより換気量を確保する。窓が一つしかない場合は、ドア等を開ける。
- ・換気が十分でないおそれがある場合は、CO<sub>2</sub>センサーの使用等により、換気状況の把握に努める。「CO<sub>2</sub> 1000ppm 以下」を維持することが望ましい。
- ・窓開けによる換気を行う場合は、夏期・冬期は、室温及び相対湿度に十分留意し、室温及び相対湿度を維持しようとする際に窓が十分に開けられない場合は、窓の開放と併せてHEPAフィルター付きのろ過式の空気清浄機や加湿器などの使用を検討すること。  
(参考)「[換気の悪い密閉空間]を改善するための換気の方法」(厚生労働省)  
<https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/000618969.pdf>

Q11 レジ袋の有料化に伴い、テイクアウトにエコバックを持参するお客様が増えています。感染防止のために注意すべきことはありますか

A 令和2年7月1日から、店舗が提供するプラスチック素材の持ち帰り袋の有料化が義務付けられました。

お客様の安全を確保するためには、お客様やお客様の持ち物に従業員が直接手を触れないことにより接触感染を防止することが基本となります。エコバックも同様、持ち帰り商品はお客様自身がエコバックに入れるように推奨してください。また、衛生面の考慮や汚損防止のため、汁漏れ等の心配がある商品は袋などに入れてお渡しする対応も必要です。なお、紙やバイオマス素材の袋、持ち手のない袋、あらかじめ袋に入れた状態(要否の意思表示が可能な場合を除く)で販売や配達する場合は、有料化の対象ではありません。

Q12 従業員の積極的な健康管理を職場で行う方法がありますか

A ガイドラインの4に記述した「従業員の安全衛生管理」を確実に実行することが大切です。さらに「健康観察アプリ」の活用や抗原簡易キットを常備し必要に応じて検査をおこなえる体制を整えておくことも有効です。

なお、抗原簡易キットを備える場合は国が承認したキットを使用し、職場で従業員の検査を行う場合は、必要な研修を修了した「検査を管理する従業員」の立ち合いや保健所、医療機関との連携等、厚生労働省の示した実施手順を遵守してください。

(参考) 職場における積極的な検査等の実施手順(第2版)について(R3.6.25)

<https://www.mhlw.go.jp/content/000798697.pdf>

Q13 新型コロナの影響は長期化することも予想されているが、ガイドラインやこのQ&Aは状況に応じて見直すこともありますか

A ガイドラインやQ&Aは、新型コロナの影響を考慮し、状況の変化に応じて見直してまいります。

# 食肉販売業における新型コロナウイルス感染拡大予防ガイドライン

令和2年6月12日策定

令和3年1月8日改訂

令和3年11月12日改訂

全国食肉生活衛生同業組合連合会

## 1. 本ガイドラインについて

新型コロナウイルス感染症対策専門家会議「新型コロナウイルス感染症対策の状況分析・提言」（2020年5月4日）においては、「今後、感染拡大の予防と社会経済活動の両立を図っていくに当たっては、特に事業者において提供するサービスの場面ごとに具体的な感染予防を検討し、実践することが必要になる。社会にはさまざまな業種等が存在し、感染リスクはそれぞれ異なることから、業界団体等が主体となり、また、同業種だけでなく他業種の好事例等の共有なども含め業種ごとに感染拡大を予防するガイドライン等を作成し、業界をあげてこれを普及し、現場において、試行錯誤をしながら、また創意工夫をしながら実践していただくことを強く求めたい。」とされたところである。

これを受け、同専門家会議の提言の中にある「各業種のガイドライン等の作成に当たって求められる基本的な考え方や留意点の例」等に留意しながら、当面の対策をとりまとめたところである。

なお、新型コロナウイルスの最新の知見や今後の各地域の感染状況等を踏まえて、本ガイドラインは随時見直すこととする。

## 2. 感染防止のための基本的な考え方

施設管理者は、施設の規模や提供するサービスの形態を十分に踏まえ、施設内及びその周辺地域において、当該施設の従業員のほか、顧客への新型コロナウイルスの感染拡大を防止するため、最大限の対策を講ずるものとする。

特に、①密閉空間（換気の悪い密閉空間である）、②密集場所（多くの人々が密集している）、③密接場面（互いに手を伸ばしたら届く距離での会話や発声が行われる）という3つの条件（いわゆる「三つの密」）のある場では、感染を拡大させるリスクが高いと考えられ、本ガイドラインは、これを避けるとともに、従来から実施している施設の清掃・洗浄や、こまめな手洗い、従業員の健康管理等の一般衛生管理を徹底することで、自己への感染を回避するとともに、他人に感染させないように徹底することを旨とする。なお、ワクチン接種を受けないことによる差別や不当な対応をしないよう留意する。

## 3. 施設管理者が講ずべき具体的な対策

### （1）リスク評価

施設管理者はデルタ株等の変異株の拡大も踏まえ、新型コロナウイルス感染症の主な感染経路である接触感染（①）と飛沫感染（②）のそれぞれについて、従業員や来店客等の動線や接触等を考慮したリスク評価を行い、そのリスクに応じた対策を検討する。

#### ① 接触感染のリスク評価

他者と共有する物品やドアノブなど手が触れる場所を特定し、これらへの接触の頻度を評価する。高頻度接触部位（冷蔵庫や冷凍庫の扉、ショーケースの表面、レジ、運搬車のドアやハンドル、ドアノブ、手すり、椅子、電気のスイッチ、トイレ、蛇口、洗面台、注文用紙・筆記用具、買い物カゴ等）には特に注意する。

#### ② 飛沫感染のリスク評価

施設における換気の状態を考慮しつつ、人と人との距離がどの程度維持できるか、施設内で大声などを出す場所がどこにあるか等を評価する。

### （２）施設内の各所における対応策

#### ①留意すべき基本原則と各エリア・場面の共通事項

- ・ 人との接触を避け、対人距離を確保する。（1m以上確保するように努める）
- ・ 感染防止のため可能な限り従業員や来店客の整理を行う。（密にならないように対応。発熱又はその他の感冒様症状を呈している者の入店制限を含む。）
- ・ 入口及び施設内のアルコール擦式等の手指消毒薬の設置、もしくは石鹸と流水による手洗いを励行する。
- ・ デルタ株等の変異株の拡大を踏まえ、正しいマスク（適宜フェイスガード）の着用（従業員及び来店客に対する周知）。マスクを持参していない顧客へは、マスクを配付もしくは販売するとともに咳エチケットを励行する。
- ・ デルタ株等の変異株の拡大を踏まえ、大声を出さないように施設内で掲示等を行うなど、啓発徹底を行う。
- ・ 施設の換気について、厚生労働省作成「換気の悪い密閉空間」を改善するための換気の方法」を参考に取り組む。

また、換気に加えて、CO<sub>2</sub>測定装置の設置と常時モニター（1000ppm以下）の活用を検討する。（※機械換気の場合。窓開け換気の場合は目安。）なお、CO<sub>2</sub>測定装置を設置する場合は、室内の複数箇所で測定し、特に換気が不十分となりやすい場所に設置する。

- ・ HEPA フィルタ式空気清浄機やサーキュレーターの補助的活用も可とする。
- ・ 乾燥により湿度が下がる場合は、湿度が 40%以上になるよう適切な加湿を行う。

(参考)「換気の悪い密閉空間」を改善するための換気の方法

<https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/000618969.pdf>

冬場における「換気の悪い密閉空間」を改善するための換気の方法

<https://www.mhlw.go.jp/content/000698868.pdf>

- ・ 施設の定期的な清掃。
- ・ 高頻度接触部位の消毒。
- ・ 従業員が共通して使用する物品（レジ等）や来店客が頻回に触れる箇所を工夫して最低限にする。
- ・ 人と人が対面する店頭等は、アクリル板・透明ビニールカーテンによる遮蔽などの工夫をする。アクリル板・透明ビニールカーテン等を設置した場合は定期的に清掃消毒をする。
- ・ 新型コロナウイルス接触確認アプリ（COCOA）、もしくは、各地域の通知サービスの活用を促すため、QRコードを店内に掲示し、QRコードの読取を奨励する。また、COCOAを入れている場合は、電源を on にした上で、Bluetooth を有効にしてもらうよう案内をする。

## ②症状のある者の制限

- ・ 新型コロナウイルスに関しては、発症していない人からの感染もあると考えられるが、事前の検温又は現地での検温を行い、発熱の有無の確認を行うよう努めるほか、発熱や軽度であっても咳・咽頭痛などの症状がある人は入店しないように呼びかけることは、施設内などにおける感染対策としては最も優先すべき対策である。また、状況によっては、発熱者を体温計などで特定し入店を制限することも考えられる。

## ③トイレ（※感染リスクが比較的高いと考えられるため留意する。）

- ・ 便器内は、通常の清掃が良い。
- ・ 不特定多数が接触する場所は、定期的に清掃消毒を行う。
- ・ トイレの蓋を閉めて汚物を流すよう表示する。
- ・ 使用後は確実に石鹼と流水による手洗いをするよう表示する。
- ・ ペーパータオルを設置する。
- ・ ハンドドライヤーは止め、タオルの共有は禁止する。

#### ④事務所

- ・ 1時間に2回（5分間以上）を目安として適切に換気する。
- ・ 事業の実態に応じ、可能な限りテレワーク勤務、ローテーション勤務など様々な勤務形態を推奨し、通勤頻度を減らし公共交通機関の混雑緩和を図る。
- ・ 飛沫感染防止のため、座席配置は対面にならないよう工夫する。必要に応じて仕切りを設ける。
- ・ 共有する物品（机、いす、コピー機等）は、定期的に清掃消毒する。
- ・ 入退室の前後に手指消毒又は石鹼と流水による手洗いをするよう促す。
- ・ 配送員は店舗従業員と同様の健康管理、手洗い等の衛生管理を実践し、マスクを適切に着用する。
- ・ 車内でも正しいマスクの常時着用、大声や長時間の会話を控えること、換気徹底、可能な限り対人距離の確保等をはじめとする感染対策に留意する。

#### ⑤販売店舗

- ・ 店舗内が密にならないよう入店人数を調整するなど工夫する。
- ・ 対面での会話を控えるよう来店客に注意を促す。
- ・ 注文用紙を来店客が書いて注文を受けることや事前に電話、インターネットや携帯アプリ等を介して注文を受け付けるなど、対面での会話や滞在時間を減らすよう工夫する。
- ・ 正しいマスクの着用やアルコール消毒の協力をお願いする。（従業員は来店客に応じた配慮をする。）
- ・ 会計処理では、可能であれば、電子マネー等の非接触型決済を導入する。現金の受渡しが発声する場合は、手渡しで受け取らず、コイントレイ（キャッシュトレイ）などを使用する。コイントレイは定期的に消毒する、会計の都度手指を消毒するなど工夫する。
- ・ 1時間に2回（5分間以上）を目安として適切に換気する。

#### ⑥作業場・加工場・倉庫等

- ・ 従業員はマスクや手袋を適切に着用し、これらを脱いだ後は手指消毒又は石鹼と流水による手洗いを行う。

#### ⑦従業員の休憩スペース（※感染リスクが比較的高いと考えられるため留意する。）

- ・ 一度に休憩する人数を減らし、対面で飲食や会話をしないようにする。

- ・ 室内の換気を徹底する。
- ・ 共有する物品（テーブル、いす等）は、定期的に清掃消毒する。
- ・ 従業員が出入りする際は、入退室の前後に手指消毒又は石鹼と流水による手洗いをする。
- ・ 施設内共用部（出入口、トイレ、手すり、調味料等、ウイルスが付着した可能性のある場所）の定期的かつこまめな消毒を徹底する。

#### ⑧ゴミの廃棄

- ・ 鼻水、唾液などが付いたゴミは、ビニール袋に入れて密閉して縛る。
- ・ ゴミを回収する従業員は、マスクや手袋を着用する。
- ・ マスクや手袋を脱いだ後は、必ず手指消毒又は石鹼と流水による手洗いをする。

#### ⑨清掃・消毒

- ・ 従来から実施している清掃・消毒を徹底する。
- ・ 複数の人の手が触れる場所を適宜清掃消毒する。

#### ⑩その他

- ・ 高齢者や持病のある方については、感染した場合の重症化リスクが高いことから、より慎重で徹底した対応を検討する。
- ・ 地域の生活圏において、地域での感染拡大の可能性が報告された場合の対応について検討をしておく。感染拡大リスクが残る場合には、対応を強化することが必要となる可能性がある。

### (3) 従業員の感染管理

- ・ 手指消毒又は石鹼と流水による手洗いの徹底を図る。
- ・ 正しいマスク着用（品質の確かな、できれば不織布）や咳エチケットの周知を行う。
- ・ 必要に応じて、目の粘膜からの感染を防止するための目を覆うことができる物（フェイスガード、ゴーグル等）を着用する。
- ・ 時差出勤、自転車通勤の活用を図る。
- ・ ユニフォームや衣服はこまめに洗濯する。
- ・ 出勤前の体温測定を従業員に求める。
- ・ 従業員は風邪症状や発熱があれば管理者等に必ず報告し、管理者等は従業員に出勤しないことを求める。
- ・ 普段から、毎日の健康状態を把握する。

- ・ 寮などで集団生活を行っている場合、従業員同士の距離が近いなど密になりやすい環境、一般的な感染防止措置を行うことが困難な場合などには、定期的な PCR 検査の活用を検討する。
- ・ 体調が悪い場合には出勤せず、自宅療養する社内ルールを徹底する。
- ・ 必要に応じて、健康観察アプリのインストール・活用や抗原簡易キットの使用など検査の更なる活用・徹底を検討する。
- ・ 従業員は新型コロナウイルス感染症と診断された場合や、新型コロナウイルス感染症の陽性と判明した者と濃厚接触がある場合、過去 14 日以内に政府から入国制限、入国後の観察期間が必要とされている国・地域等への渡航並びに当該国・地域の在住者との濃厚接触のある場合、その他感染の疑いが強い場合、保健所から自宅待機等の措置を要請された場合は、自宅待機とする。また、速やかに管理者等にその旨を報告することを周知徹底する。
- ・ これらの報告を受ける担当者及び情報を取り扱う範囲を定め、従業員に周知を行う。
- ・ 新型コロナウイルス感染症についての相談目安及び「保健所」、「受診・相談センター」の連絡先を従業員に周知を行う。
- ・ ワクチン接種については、厚生労働省HPの「新型コロナワクチンについて」等を参照する。
- ・ ウイルス検査・受診については、適切に産業医、契約医療機関、受診・相談センター等の相談・案内等を行う。
- ・ 事業の実態に応じ、可能な限りテレワーク勤務、ローテーション勤務など様々な勤務形態を推奨し、通勤頻度を減らし公共交通機関の混雑緩和を図る。

#### (チェックリストでの確認の実施)

- ・ 上記の感染防止対策は、チェックリストを作成するなどして施設管理者ならびに従業員が確認し、対策が不十分な点があれば改善するように努める。また、定期的に確認する必要があるものは、別途抜き出してチェックリストを作成するなど工夫する。

# 食鳥肉販売業における新型コロナウイルス感染拡大予防ガイドライン

令和2年6月12日策定

令和3年1月14日改訂

令和3年11月25日改訂

全国食鳥肉販売業生活衛生同業組合連合会

## 1. 本ガイドラインについて

新型コロナウイルス感染症対策専門家会議「新型コロナウイルス感染症対策の状況分析・提言」（2020年5月4日）においては、「今後、感染拡大の予防と社会経済活動の両立を図っていくに当たっては、特に事業者において提供するサービスの場面ごとに具体的な感染予防を検討し、実践することが必要になる。社会にはさまざまな業種等が存在し、感染リスクはそれぞれ異なることから、業界団体等が主体となり、また、同業種だけでなく他業種の好事例等の共有なども含め業種ごとに感染拡大を予防するガイドライン等を作成し、業界をあげてこれを普及し、現場において、試行錯誤をしながら、また創意工夫をしながら実践していただくことを強く求めたい。」とされたところである。

これを受け、同専門家会議の提言の中にある「各業種のガイドライン等の作成に当たって求められる基本的な考え方や留意点の例」等に留意しながら、当面の対策をとりまとめたところである。

なお、新型コロナウイルスの最新の知見や今後の各地域の感染状況等を踏まえて、本ガイドラインは随時見直すこととする。

## 2. 感染防止のための基本的な考え方

施設管理者は、施設の規模や提供するサービスの形態を十分に踏まえ、施設内及びその周辺地域において、当該施設の従業員のほか、顧客への新型コロナウイルスの感染拡大を防止するため、最大限の対策を講ずるものとする。

特に、①密閉空間（換気の悪い密閉空間である）、②密集場所（多くの人々が密集している）、③密接場面（互いに手を伸ばしたら届く距離での会話や発声が行われる）という3つの条件（いわゆる「三つの密」）のある場では、感染を拡大させるリスクが高いと考えられ、本ガイドラインは、これを避けるとともに、従来から実施している施設の清掃・洗浄や、こまめな手洗い、従業員の健康管理等の一般衛生管理を徹底することで、自己への感染を回避するとともに、他人に感染させないように徹底することを旨とする。なお、ワクチン接種を受けないことによる差別や不当な対応をしないよう留意する。

## 3. 施設管理者が講ずべき具体的な対策

### (1) リスク評価

施設管理者はデルタ株等の変異株の拡大も踏まえ、新型コロナウイルス感染症の主な感染経路である接触感染（①）と飛沫感染（②）のそれぞれについて、従業員や来店客等の動線や接触等を考慮したリスク評価を行い、そのリスクに応じた対策を検討する。

#### ①接触感染のリスク評価

他者と共有する物品やドアノブなど手が触れる場所を特定し、これらへの接触の頻度を評価する。高頻度接触部位（冷蔵庫や冷凍庫の扉、ショーケースの表面、作業台、レジ、運搬車のドアやハンドル、ドアノブ、手すり、椅子、電気のスイッチ、トイレ、蛇口、洗面台、注文用紙、筆記用具、買い物カゴ等）には特に注意する。

#### ②飛沫感染のリスク評価

施設における換気の状態を考慮しつつ、人と人との距離がどの程度維持できるか、施設内で大声などを出す場所がどこにあるか等を評価する。

### （２）施設内の各所における対応策

#### ①留意すべき基本原則と各エリア・場面の共通事項

新型インフルエンザ等対策特別措置法に基づく感染拡大防止策を徹底することが重要であり、以下の対応を基本とする。

- ・ 人との接触を避け、対人距離を確保する。（1m以上確保するように努める）
- ・ 感染防止のため可能な限り従業員や来店客の整理を行う。（密にならないように対応。発熱又はその他の感冒様症状を呈している者の入店制限を含む。）
- ・ 入口及び施設内のアルコール擦式等の手指消毒薬の設置、もしくは石鹸と流水による手洗いを励行する。
- ・ デルタ株等の変異株の拡大を踏まえ、正しいマスク（適宜フェイスガード）の着用（従業員及び来店客に対する周知）。マスクを持参していない顧客へは、マスクを配付もしくは販売するとともに咳エチケットを励行する。
- ・ デルタ株等の変異株の拡大を踏まえ、大声を出さないように施設内で掲示等を行うなど、啓発徹底を行う。
- ・ 施設の換気について、厚生労働省作成「換気の悪い密閉空間」を改善するための換気の方法」を参考に取り組む。

また、換気に加えて、CO<sub>2</sub>測定装置の設置と常時モニター（1000ppm以下）の活用を検討する。（※機械換気の場合。窓開け換気の場合は目

安。) なお、CO2 測定装置を設置する場合は、室内の複数箇所で測定し、特に換気が不十分となりやすい場所に設置する。

- ・ HEPA フィルタ式空気清浄機やサーキュレーターの補助的活用も可とする。
- ・ 乾燥により湿度が下がる場合は、湿度が 40%以上になるよう適切な加湿を行う。

(参考)「換気の悪い密閉空間」を改善するための換気の方法

<https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/000618969.pdf>

冬場における「換気の悪い密閉空間」を改善するための換気の方法

<https://www.mhlw.go.jp/content/000698868.pdf>

- ・ 施設の定期的な清掃。
- ・ 高頻度接触部位の消毒。
- ・ 従業員が共通して使用する物品（レジ等）や来店客が頻繁に触れる箇所を工夫して最低限にする。
- ・ 人と人が対面する店頭等は、アクリル板・透明ビニールカーテンによる遮蔽などの工夫をする。アクリル板・透明ビニールカーテン等を設置した場合は定期的に清掃消毒をする。
- ・ 新型コロナウイルス接触確認アプリ（COCOA）、もしくは、各地域の通知サービスの活用を促すため、QRコードを店内に掲示し、QRコードの読取を奨励する。また、COCOAを入れている場合は、電源を on にした上で、Bluetooth を有効にしてもらうよう案内をする。

## ②症状のある者の制限

- ・ 新型コロナウイルスに関しては、発症していない人からの感染もあると考えられるが、事前の検温又は現地での検温を行い、発熱の有無の確認を行うよう努めるほか、発熱や軽度であっても咳・咽頭痛などの症状がある人は入店しないように呼びかけることは、施設内などにおける感染対策としては最も優先すべき対策である。また、状況によっては、発熱者を体温計などで特定し入店を制限することも考えられる。

## ③トイレ（※感染リスクが比較的高いと考えられるため留意する。）

- ・ 便器内は、通常の清掃が良い。
- ・ 不特定多数が接触する場所は、定期的に清掃消毒を行う。
- ・ トイレの蓋を閉めて汚物を流すよう表示する。
- ・ 使用後は確実に石鹼と流水による手洗いをするよう表示する。
- ・ ペーパータオルを設置する。

- ・ ハンドドライヤーは止め、タオルの共有は禁止する。

#### ④事務所

- ・ 1時間に2回（5分以上）を目安として適切に換気する。
- ・ 事業の実態に応じ、可能な限りテレワーク勤務、ローテーション勤務など様々な勤務形態を推奨し、通勤頻度を減らし公共交通機関の混雑緩和を図る。
- ・ 飛沫感染防止のため、座席配置は対面にならないよう工夫する。必要に応じて仕切りを設ける。
- ・ 共有する物品（机、いす、コピー機等）は、定期的に清掃消毒する。
- ・ 入退室の前後に手指消毒又は石鹼と流水による手洗いを促す。
- ・ 配送員は店舗従業員と同様の健康管理、手洗い等の衛生管理を実践し、マスクを適切に着用する。
- ・ 車内でも正しいマスクの常時着用、大声や長時間の会話を控えること、換気徹底、可能な限り対人距離の確保等をはじめとする感染対策に留意する。

#### ⑤販売店舗

- ・ 店舗内が密にならないよう入店人数を調整するなど工夫する。
- ・ 対面での会話を控えるよう来店客に注意を促す。
- ・ 注文用紙を来店客に書いて注文を受けたり事前インターネットや携帯アプリ等を介して注文を受けたりなど、対面での会話や滞在時間を減らすよう工夫する。
- ・ マスクの着用やアルコール消毒の協力をお願いする。（従業員は来店客に応じた配慮をする。）
- ・ 会計処理では、可能であれば、電子マネー等の非接触型決済を導入する。現金の受渡しが発生する場合は、手渡しで受け取らず、コイントレイ（キャッシュトレイ）などを使用する。コイントレイは定期的に消毒する、会計の都度手指を消毒するなど工夫する。
- ・ 1時間に2回（5分以上）を目安として適切に換気する。

#### ⑥作業場・加工場・倉庫等

- ・ 従業員はマスクや手袋を適切に着用し、これらを脱いだ後は手指消毒又は石鹼と流水による手洗いを促す。

⑦従業員の休憩スペース（※感染リスクが比較的高いと考えられるため留意する。）

- ・ 一度に休憩する人数を減らし、対面で飲食や会話をしないようにする。
- ・ 室内の換気を徹底する。
- ・ 共有する物品（テーブル、いす等）は、定期的に清掃消毒する。
- ・ 従業員が出入りする際は、入退室の前後に手指消毒又は石鹼と流水による手洗いをする。
- ・ 施設内共用部（出入口、トイレ、手すり、調味料等、ウイルスが付着した可能性のある場所）の定期的かつこまめな消毒を徹底する。

⑧ゴミの廃棄

- ・ 鼻水、唾液などが付いたゴミは、ビニール袋に入れて密閉して縛る。
- ・ ゴミを回収する従業員は、マスクや手袋を着用する。
- ・ マスクや手袋を脱いだ後は、必ず手指消毒又は石鹼と流水による手洗いをする。

⑨清掃・消毒

- ・ 従来から実施している清掃・消毒を徹底する。
- ・ 複数の人の手が触れる場所を適宜清掃消毒する。

⑩その他

- ・ 高齢者や持病のある方については、感染した場合の重症化リスクが高いことから、より慎重で徹底した対応を検討する。
- ・ 地域の生活圏において、地域での感染拡大の可能性が報告された場合の対応について検討をしておく。感染拡大リスクが残る場合には、対応を強化することが必要となる可能性がある。

(3) 従業員の感染管理

- ・ 手指消毒又は石鹼と流水による手洗いの徹底を図る。
- ・ 正しいマスク着用（品質の確かな、できれば不織布）や咳エチケットの周知を行う。
- ・ 必要に応じて、目の粘膜からの感染を防止するための目を覆うことができる物（フェイスガード、ゴーグル等）を着用する。
- ・ 時差出勤、自転車通勤の活用を図る。
- ・ ユニフォームや衣服はこまめに洗濯する。
- ・ 出勤前の体温測定を従業員に求める。

- ・従業員は風邪症状や発熱があれば管理者等に必ず報告し、管理者等は従業員に出勤しないことを求める。
- ・普段から、毎日の健康状態を把握する。
- ・寮などで集団生活を行っている場合、従業員同士の距離が近いなど密になりやすい環境、一般的な感染防止措置を行うことが困難な場合などには、定期的な PCR 検査の活用を検討する。
- ・体調が悪い場合には出勤せず、自宅療養する社内ルールを徹底する。
- ・必要に応じて、健康観察アプリのインストール・活用や抗原簡易キットの使用など検査の更なる活用・徹底を検討する。
- ・従業員は新型コロナウイルス感染症と診断された場合や、新型コロナウイルス感染症の陽性と判明した者と濃厚接触がある場合、過去 14 日以内に政府から入国制限、入国後の観察期間が必要とされている国・地域等への渡航並びに当該国・地域の在住者との濃厚接触のある場合、その他感染の疑いが強い場合、保健所から自宅待機等の措置を要請された場合は、自宅待機とする。また、速やかに管理者等にその旨を報告することを周知徹底する。
- ・これらの報告を受ける担当者及び情報を取り扱う範囲を定め、従業員に周知を行う。
- ・新型コロナウイルス感染症についての相談目安及び「保健所」、「受診・相談センター」の連絡先を従業員に周知を行う。
- ・ワクチン接種については、厚生労働省HPの「新型コロナワクチンについて」等を参照する。
- ・ウイルス検査・受診については、適切に産業医、契約医療機関、受診・相談センター等の相談・案内等を行う。
- ・事業の実態に応じ、可能な限りテレワーク勤務、ローテーション勤務など様々な勤務形態を推奨し、通勤頻度を減らし公共交通機関の混雑緩和を図る。

#### (チェックリストでの確認の実施)

- ・上記の感染防止対策は、チェックリストを作成するなどして施設管理者ならびに従業員が確認し、対策が不十分な点があれば改善するように努める。また、定期的の確認する必要があるものは、別途抜き出してチェックリストを作成するなど工夫する。