

フードコミュニティ いしかわ

第32号

2021年1月発行

新しい生活様式と食品衛生対策

新型コロナウイルス感染症対策のために、日常生活に新しい生活様式が求められています。飲食店の会食を通じてクラスターが発生する事例もあることから、日頃から手洗い、清掃、従業員の健康管理などの一般的な衛生管理による食品衛生対策に加えて、感染リスク低減への対応が必要です。食生活に関わるこれまでの知見をご紹介します。（最新の情報は厚生労働省HPをご確認ください。）

感染リスクが高まる「5つの場面」とは？

（新型コロナウイルス感染症対策分科会より）

場面① 飲酒を伴う懇親会等

- 飲酒の影響で気分が高揚すると同時に注意力が低下する。また、聴覚が鈍麻し、大きな声になりやすい。
- 特に敷居などで区切られている狭い空間に、長時間、大人数が滞在すると、感染リスクが高まる。
- また、回し飲みや箸などの共用が感染のリスクを高める。



場面② 大人数や長時間におよぶ飲食

- 長時間におよぶ飲食、接待を伴う飲食、深夜のはしご酒では、短時間の食事に比べて、感染リスクが高まる。
- 大人数、例えば5人以上の飲食では、大声になり飛沫が飛びやすくなるため、感染リスクが高まる。



場面③ マスクなしでの会話

- マスクなしに近距離で会話することで、飛沫感染やマイクロ飛沫感染での感染リスクが高まる。
- マスクなしでの感染例としては、昼カラオケなどでの事例が確認されている。
- 車やバスで移動する際の車中でも注意が必要。



場面④ 狭い空間での共同生活

- 狭い空間での共同生活は、長時間にわたり閉鎖空間が共有されるため、感染リスクが高まる。
- 寮の部屋やトイレなどの共用部分での感染が疑われる事例が報告されている。



場面⑤ 居場所の切り替わり

- 仕事での休憩時間に入った時など、居場所が切り替わると、気の緩みや環境の変化により、感染リスクが高まることもある。
- 休憩室、喫煙所、更衣室での感染が疑われる事例が確認されている。



飲食店事業者の皆様へ

(外食業の事業継続のためのガイドラインより抜粋)

ガイドラインを活用した、飲食店での新型コロナウイルス感染症の感染拡大を防止する取組として、次のような例があります。

1 店舗の衛生管理

- ・店内は適切な換気設備を設置し、徹底した換気を行う。
(寒い環境でも、室温が下がらない範囲で窓を開ける。)
- ・店内清掃を徹底し、**多数の人が触れる箇所**は定期的にアルコール消毒液濃度(60%~70%)等で清拭する。
- ・適度な加湿(湿度40%以上を目安)をする。
- ・できるだけ1m以上の間隔を空けて座れるよう配置を工夫する。
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など工夫する。



多数の人が触れる箇所とは?

○の箇所の消毒を励行しましょう。



2 従業員の安全衛生管理

- ・従業員の控え室等は定期的に清掃する。また休憩中もマスクを着用するなど工夫する。
- ・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。
- ・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、適切な手洗い・消毒を徹底する。
- ・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。



3 お客様の安全のために

- ・店舗入口に、発熱や咳などの症状がある場合は店内飲食をお断りする旨を掲示する。
- ・店舗入口及び店内に、食事中以外はマスクの着用をお願いする旨を掲示する。
- ・店舗入口や手洗い場所に、手指消毒用消毒液を用意する。
- ・大皿は避けて、料理は個々に提供する。
鍋料理や盛り合わせ料理を提供する場合は、従業員が取り分ける。
- ・お客様同士のお酌、グラスやお猪口の回し飲み、食器の使い回し、大声での会話は避けるよう掲示等で周知する。
- ・現金等の受け渡しが発生する場合は、コイントレイなどを使用する。

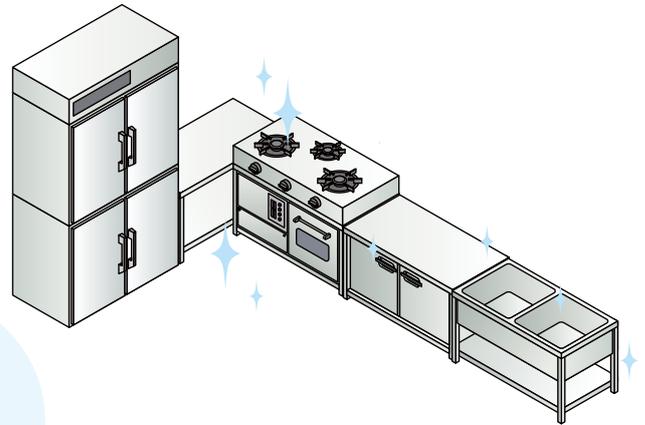


食品衛生法により営業施設が守るべき一般的な衛生管理 (食品衛生法 省令(抜粋))

食品衛生法は、食品の安全性の確保のために、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、健康の保護を図ることを目的としています。新型コロナウイルス感染症対策としても役立つ一般的な衛生管理の方法が定められているので、一部をご紹介します。

1 施設の衛生管理

- 施設及びその周辺を定期的に清掃し、施設の稼働中は食品衛生上の危害の発生防止するよう清潔な状態を維持すること。
- 施設の内壁、天井及び床を清潔に維持すること。
- 便所は常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。



2 設備等の衛生管理

- 手洗設備は、石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を備え、手指の洗浄及び乾燥が適切に行うことができる状態を維持すること。
- 施設設備の清掃用機材は、目的に応じて適切に使用するとともに、使用の都度洗浄し、乾燥させ、所定の場所に保管すること。



3 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理

- 食品等取扱者は、爪を短く切るとともに手洗いを実施し、食品衛生上の危害を発生させないように手指を清潔にすること。
- 食品等取扱者は、用便又は生鮮の原材料若しくは加熱前の原材料を取り扱う作業を終えたときは、十分に手指の洗浄及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用して生鮮の原材料又は加熱前の原材料を取り扱う場合にあっては、作業後に手袋を交換すること。



コラム ～消毒液の使い分け～

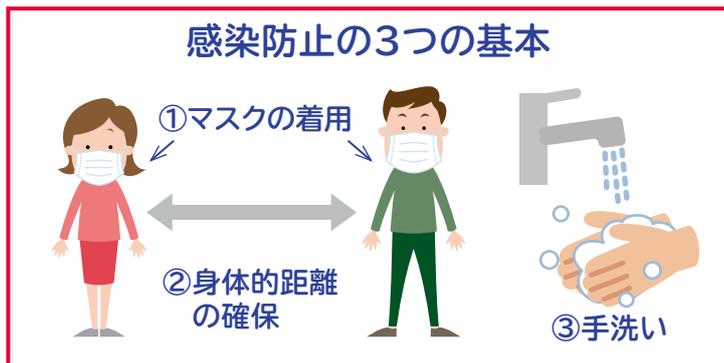
石川県では、令和元年度にノロウイルスによる食中毒が5件発生しました。特に冬場はノロウイルスによる食中毒に注意が必要です。

ノロウイルスと新型コロナウイルスは同時に感染予防できます。消毒液を使い分け、効果的な予防をしましょう。

対策		ノロウイルス	新型コロナウイルス
消毒	手洗い	○	○
	次亜塩素酸ナトリウム	○	○
	エタノール	×	○

(内閣府食品安全委員会より)

長期間にわたって感染拡大を防ぐために、食生活をはじめ、飛沫感染や接触感染、さらには近距離での会話への対策をこれまで以上に日常生活に定着させ、持続させる必要があります。これを「新しい生活様式」と呼びます。日常生活での新しい生活様式の実践例を見てみましょう。



(1) 一人ひとりの基本的感染対策

- 会話をする際は、可能な限り真正面を避ける。
- 感染が流行している地域からの移動、感染が流行している地域への移動は控える。
- 発症したときのため、誰とどこであったかメモにする。接触確認アプリの活用も。



(2) 日常生活を営む上での基本的生活様式

- 一人ひとりの健康状態に応じた運動や食事、禁煙等、適切な生活習慣の理解・実行
- 毎朝の体温測定、健康チェック。発熱又は風邪の症状がある場合はムリせず自宅で療養



(3) 日常生活の各場面別の生活様式

【買い物】

- 1人または少人数ですいた時間に
- サンプルなど展示品への接触は控えめに



【公共交通機関の利用】

- 会話は控えめに
- 混んでいる時間帯は避けて

【娯楽、スポーツ等】

- 筋トレやヨガは、十分に人との間隔を空ける
- 歌や応援は、十分な距離かオンライン



【食事】

- 持ち帰りや出前、デリバリーを活用
- 料理に集中、おしゃべりは控えめに



(4) 働き方の新しいスタイル

- テレワークやローテーション勤務
- 会議はオンライン
- 時差通勤でゆったりと



石川県 健康福祉部 食品安全対策室

〒920-8580 石川県金沢市鞍月1丁目1番地 電話 076-225-1445

メールアドレス foodsafety@pref.ishikawa.lg.jp

ホームページ 『いしかわの食の安全・安心情報』

[いしかわ](#) [食の安全](#) [検索](#)

[検索](#)