

## 学校給食再開に伴う新型コロナウイルス感染症予防対策について

新型コロナウイルス感染症予防対策について、下記事項に留意し、安心安全な給食を実施できるよう、各事業所において従業員に周知・徹底をお願いいたします。

### 記

#### 1 個人の感染予防

毎日出勤前に各自で検温を実施し、風邪症状や 37.5℃以上の発熱等の体調不良時には出勤しない。

#### 2 納品前の感染予防

・これまで食中毒予防のために実施してきた「十分な手洗い」「使用器具の適切な消毒」などの一般的な衛生管理に加え、テーブルや器具など、人が手を触れる場所は、消毒用アルコールや次亜塩素酸ナトリウムを使用してこまめな消毒をする。配送車についても同様に定期的な清掃、消毒をする。

・学校への納品業務担当者は、納品先へ向かう前に必ず「体温の測定と記録」を行う。

※記入表の配布をするので、毎月の請求書と一緒に提出すること。

・各事業所の所属長は、納品業務担当者が体調不良の場合、納品業務は行わせない。

(納品時間に影響がでる場合は、給食会へ連絡すること)

#### 3 納品時における注意事項

・納品の際には、マスクを着用。アルコール等による手指の消毒ができるとなおい。

・原則として搬入口での受け渡しとする。給食室内には入らない。

・調理員に声掛けをして、納品すること。

(搬入口に置いて帰るようなことのないようにする)

## 新型コロナウイルス感染症への対応について (食品等取扱い事業者の皆さまへ)

現在、食品（生で喫食する野菜・果実や鮮魚介類を含む。）を介して新型コロナウイルス感染症に感染したとされる事例は報告されていません。

新型コロナウイルス感染症の主要な感染経路は飛沫感染<sup>※1</sup>と接触感染<sup>※2</sup>であると考えられています。

食品取扱者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<sup>※3</sup>、咳エチケットなど、通常の食中毒予防のために行っている一般的な衛生管理が実施されていれば心配する必要はありません。

WHO（世界保健機関）は、一般的な注意として、生あるいは加熱不十分な動物の肉・肉製品の消費を避けること、それらの取り扱い・調理の際には、交差汚染予防のために注意すること、としています。

- ※1 感染者の飛沫（くしゃみ、咳、つばなど）と一緒にウイルスが放出され、他の方がそのウイルスを口や鼻などから吸い込んで感染します。
- ※2 感染者がくしゃみや咳を手で押さえた後、その手で周りの物に触れるとウイルスがつきます。他の方がそれを触るとウイルスが手に付着し、その手で口や鼻を触ると粘膜から感染します。
- ※3 手指の消毒は、作業前、用便後、生鮮の原材料や加熱前の原材料を取り扱う作業を終えた後などが、食品衛生上の危害の発生を防止するために重要です。

### 予防対策の徹底（事業所における対応）

- 体温の測定と記録
- 発熱などの症状がある場合に所属長に連絡し自宅待機（必要に応じ保健所に問い合わせ）
- 不特定多数の人が集まる場所では、できる限りマスクを着用し、マスクを着用しない場合には2メートルを目安として適切な距離を保つ（マスクがない時に咳をする場合にはティッシュ・ハンカチや袖等で口や鼻を覆う）。
- 屋内で作業する場合は、必要に応じて換気
  - ※食品等事業者が着用するマスクは、紙マスク等の使い捨てのマスクである必要はなく、布マスク等くしゃみ又は咳の飛沫を防ぐもので差し支えありません。

### 施設設備等の消毒

接触感染を予防するためには、手がよく触れるところ、たとえば、ドアノブ、スイッチ、手すり、エレベーターのボタン、テーブルやカウンター、共用で使うもの（トングやメニュー等）などについて、消毒用アルコール（70％）や次亜塩素酸ナトリウム（0.05％以上）等で定期的な清拭（消毒薬に浸したペーパータオル等で拭き取り清掃）をすることが有効です。

特に小さなお子さんが来店する機会が多い施設については、こまめな清拭をお願いします。

## 新型コロナウイルス感染症を防ぐために

新型コロナウイルス感染症対策専門家会議が発表した「新型コロナウイルス感染症対策の見解」においては、これまで集団感染が確認された場に共通するのは、

- ① 換気の悪い密閉空間であった
  - ② 多くの人々が密集していた
  - ③ 近距離（互いの手を伸ばしたら届く距離）での会話や発声が行われた
- という3つの条件が同時に重なった場とされています。

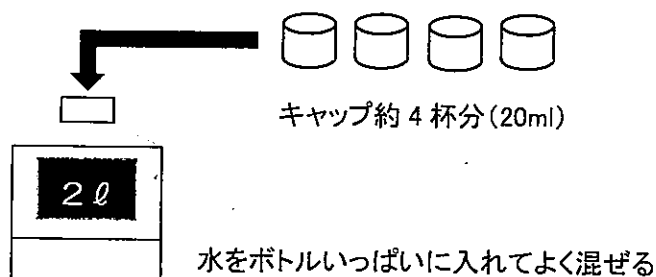
これまで食中毒予防のために実施してきた「十分な手洗い」、「使用器具の適切な消毒」などの一般的な衛生管理に加え、十分な換気、人の密集の軽減、トング等の器具の管理・利用に際しての利用者・施設側双方の衛生管理の徹底等を行うことにより 新型コロナウイルスの感染リスク軽減に努めましょう。

特にテーブルや器具など、人が手を触れる場所は、アルコール消毒液や次亜塩素酸ナトリウムを使用して、こまめな消毒を行っていただくようお願いします。

消毒液		対象	方法
アルコール消毒液		手指	
次亜塩素酸ナトリウム溶液	0.05%	ドアの取っ手 階段の手すり 電気のスイッチ テーブル、イス など	消毒液を十分に浸したペーパータオルなどで満遍なく拭いた後、水拭きするかアルコールで拭く
	0.1%	トイレ 洗面所	通常の家用品用洗剤を使用して洗い流した後、消毒液を使用する

### 次亜塩素酸ナトリウム溶液（0.05%）の作り方

塩素系漂白剤は一般的な次亜塩素酸ナトリウム濃度5～6%のものを使用してください。



(参考)

新型コロナウイルス感染症について（厚生労働省）

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000164708\\_00001.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000164708_00001.html)

新型コロナウイルスに関するQ&A（関連業種の方向け）（厚生労働省）

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/covid19\\_qa\\_kanrenkigyuu.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/covid19_qa_kanrenkigyuu.html)

新型コロナウイルスを防ぐには（詳細版）

<https://www.otit.go.jp/files/user/200309-1.pdf>

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見解」2020年3月9日（厚生労働省）

<https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/000606000.pdf>