

# 川崎市食品衛生協会

## 新型コロナウイルス 感染対策講習会

---

2020.11.18

東京サラヤ株式会社  
南関東支店

1. **新型コロナウイルスの基礎知識**
2. **基本となる感染対策**
3. **行政が推奨する新型コロナウイルス対策**
4. **衛生的手洗い**
5. **外食業態での感染対策**

# 1. 新型コロナウイルスの基礎知識

---

## 新型コロナウイルス（SARS-CoV-2）とは

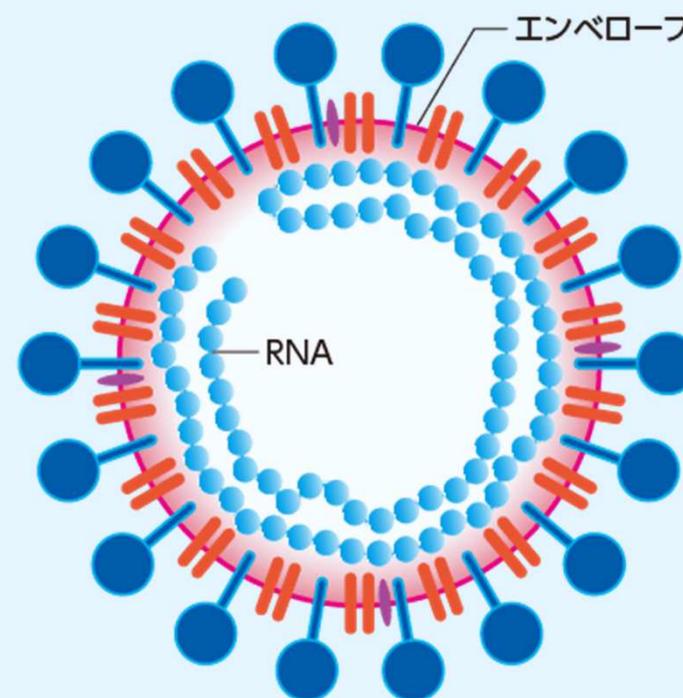
- 新型コロナウイルスは、過去にヒトで感染が確認されていなかった新種のコロナウイルス。コロナウイルスには、一般の風邪の原因となるウイルスや、「重症急性呼吸器症候群（SARS）」や2012年以降発生している「中東呼吸器症候群（MERS）」ウイルスが含まれる。
- 新型コロナウイルスは粘膜に入り込むことはできるが、健康な皮膚には入り込むことができず表面に付着するだけとされている。
- 物の表面についた新型コロナウイルスは時間がたてば壊れてしまう。ただし、物の種類によっては24～72時間くらい感染力をもつとされている。（プラスチック表面で最大72時間、ボール紙で最大24時間）

# 1. 新型コロナウイルスの基礎知識

## コロナウイルスの構造

コロナウイルスは、エンベロープ（脂質で作られた膜）に冠状に蛋白質が刺さったような構造をしている。

エンベロープは脂質膜であるため界面活性剤に弱く、蛋白質はアルコール変性するので、比較的薬剤が効きやすい構造であると考えられている。



引用：サラヤHP sanitation

# 1. 新型コロナウイルスの基礎知識

## 新型コロナウイルスはどのように感染するの？

- 一般的には**飛沫感染**、**接触感染**で感染する。

### 飛沫感染

くしゃみや咳の  
しぶきは**1.5~2m**の  
距離まで届く



### 接触感染

ウイルスが手に  
付着した状態で  
口や鼻や目に触れる



# 1. 新型コロナウイルスの基礎知識

## 新型コロナウイルスはどのように感染するの？

- 閉鎖した空間で、近距離で多くの人と会話するなどの環境では、咳やくしゃみなどの症状がなくても感染を拡大させるリスクがあるとされている。

▶ **5分間の会話で1回の咳と同じくらいの飛沫（約3,000個）が飛ぶ** ※WHO報告より



- 無症状者からの感染の可能性が指摘されている。
- 食品を介して感染したとされる事例は報告されていない。
- 消化器にも症状がでるため、便を介しての感染の可能性もある。

# 1. 新型コロナウイルスの基礎知識

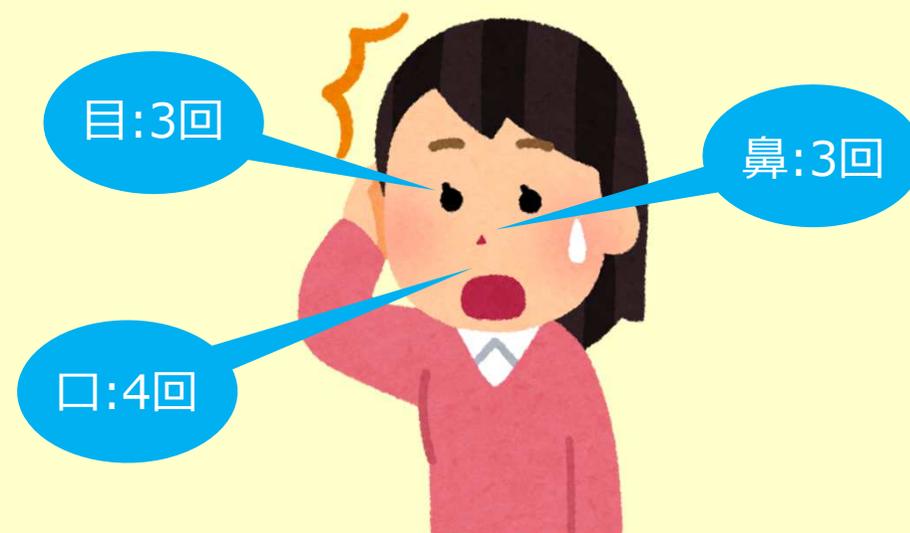
## 飛沫感染のほか、**接触感染**に注意！

オーストラリア・ニューサウスウェールズ大が2015年に発表した研究によると、被験者となった学生が1時間に自分の顔に触った平均回数は…

**1時間に平均 23 回**

※そのうち目・鼻・口などの粘膜を触った回数は全体の約44%を占めている

**人は“無意識”に顔を触っています！**



# 1. 新型コロナウイルスの基礎知識

## 新型コロナウイルスの症状

- 発熱、のどの痛み、咳が長引くこと（1週間前後）が多く、強いだるさ（倦怠感）を訴える方が多いことが特徴。



## 感染から発症までの潜伏期間

- 1日から12.5日（多くは**5日から6日**）。

症状が明らかになる前から、感染が広がるおそれがあるとの専門家の指摘や研究結果も示されており、台湾における研究では、新型コロナウイルス感染症は、発症前も含めて、発症前後の時期に最も感染力が高いとの報告がされている。

参考：厚生労働省 新型コロナウイルスを防ぐには 令和2年2月17日改訂版

## 2. 基本となる感染対策

### 基本の感染対策

- 手指衛生（手洗いや手指消毒）
- 咳エチケット
- 人がよく触れる箇所の環境の清浄

自己の健康管理を  
しっかり行うことが大切！

**十分な睡眠やバランスの取れた  
食事で免疫力を高めましょう！**



これら通常の感染対策に加え **3密** を避ける。

## 2. 基本となる感染対策

### 3密とは？

#### 密閉空間



換気の悪い  
密閉空間である

#### 密集場所



多くの人  
が密集している

#### 密接場所

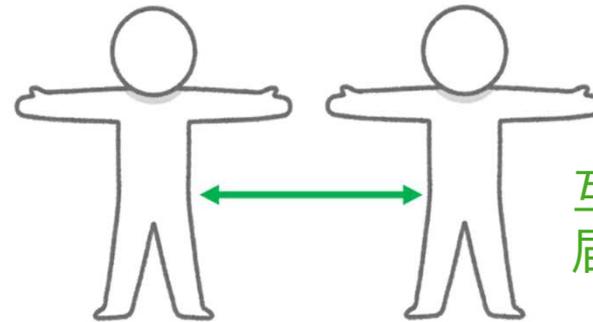


互いに手を伸ばしたら  
届く距離での会話や  
共同行為が行われる

## 2. 基本となる感染対策

### 3密を避ける対策

- 人と人との距離をとる  
(Social distancing: 社会的距離)



互いに手を伸ばして届かない距離

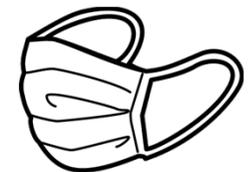
- 換気

- ・窓があれば風の流れることができるよう、2方向の窓（出入口のドア等でもよい）を1時間に2回以上、数分間程度全開にする。
- ・ビル管理法における空気環境の調整に関する基準に適合していれば、必要換気量（一人あたり毎時30m<sup>3</sup>）は満たしている。窓を開ける等、換気量をさらに増すことは有効。



- マスクの着用

高温多湿の環境下では、熱中症のリスクが高まるおそれがあるため、屋外で人と十分な距離が確保できる場合は外す。



## 2. 基本となる感染対策

### 咳エチケット

- 咳やくしゃみが出る時は、他の人にうつさないためにマスクを着用しましょう。
- マスクを持っていない場合、咳やくしゃみをする際は、ティッシュや腕の内側などで口と鼻を押さえ、他の人から顔をそむけて1m以上離れましょう。
- 鼻汁や痰の付いたティッシュはすぐにゴミ箱に捨て、手のひらで咳やくしゃみを受け止めたときはすぐに手を洗いましょう。



## 2. 基本となる感染対策

### マスクの正しい着用方法

1



清潔な手指でマスクを取り出し、  
金具中央を鼻の形に曲げる

2



マスクを下に引き、  
蛇腹部を広げて  
顎まで覆う

3



鼻に合わせて  
キュッと！

マスク上部の金具を  
鼻と頬の形に  
フィットさせる

針金のあるのが上



蛇腹のひだが  
下を向くほうの面が  
外側

ひだが下向き

蛇腹のひだが上を向くほう  
の面が内側（顔側）

## 2. 基本となる感染対策

### 人がよく触れる箇所の環境の清浄

～手が触れる共有部分の例～



手がよく触れる箇所は、**1日1回以上** 消毒する

# 3. 行政が推奨する新型コロナウイルス対策

## モノに付着したウイルス対策

消毒の方法	手順	注意点など
 熱水	80℃の熱水に 10分間さらす	<ul style="list-style-type: none"><li>・やけどに注意</li></ul>
 塩素系漂白剤 (次亜塩素酸ナトリウム)	0.05%になるように 薄めて拭き、その後 水拭きする	<ul style="list-style-type: none"><li>・塩素に過敏な方は使用を控える</li><li>・目に入ったり、皮膚についたりしないように注意 (手袋着用)</li><li>・飲み込んだり、吸い込んだりしないように注意</li><li>・酸性のものと混ぜると塩素ガスが発生して危険</li><li>・金属性のものに使用すると腐食する可能性がある るので注意</li></ul>
 アルコール (濃度70%~95%エタノール)	原液のまま噴霧する	<ul style="list-style-type: none"><li>・引火性があるため注意</li><li>・空間噴霧は不可</li></ul> <p>※60%台のエタノールによる消毒でも一定の有効性があると考えられている 報告があり、70%以上のエタノールが入手困難な場合には、 60%台のエタノールを使用した消毒でも差支えない</p>

参考：厚生労働省 新型コロナウイルス感染症に関するQ&A（一般の方向け）7月10日版

# 3. 行政が推奨する新型コロナウイルス対策

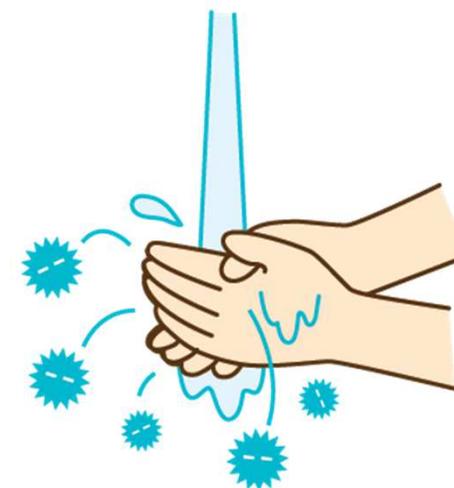
## モノに付着したウイルス対策

消毒方法	手順	注意点など
 <p>次亜塩素酸水</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 拭き掃除（有効塩素濃度：80ppm以上） 汚れをあらかじめ落とし、十分な量で表面をヒタヒタに濡らす。20秒以上置き、拭き取る。</li><li>・ 流水でかけ流す場合（有効塩素濃度：35ppm以上） 消毒したいモノに20秒以上かけ流し、表面に残らないよう拭き取る。</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 希釈用の製品は正しく希釈して使用</li><li>・ 酸や塩素系漂白剤と混ぜたりすると、塩素が発生するため危険</li><li>・ 人が吸入しないよう、人がいる場所での空間噴霧はしない</li><li>・ 濃度が高い製品を使う場合は手袋着用</li><li>・ 有機物に弱いため、汚れを落としてから使用</li></ul>
 <p>洗剤（界面活性剤※） ※NITEの検証による9種類</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>①洗剤うすめ液を作る 500mlの水に対して台所用洗剤を小さじ1杯（5g）</li><li>②対象の表面を拭き取る</li><li>③洗剤で拭いて5分程度たったら水拭きする</li><li>④乾拭きする</li></ol> <p>※住宅・家具用洗剤の場合、製品記載の使用方法に従ってそのまま使用</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 手指、皮膚には使用しない</li><li>・ スプレーボトルでの噴霧は行わない</li><li>・ 洗剤うすめ液は作り置きしない</li><li>・ 塗装面や水がしみこむ場所や材質には使用しない</li></ul>

参考：新型コロナウイルス対策ポスター「身のまわりを清潔にしましょう。」  
新型コロナウイルス対策ポスター「次亜塩素酸水を使ってモノのウイルス対策をする場合の注意事項」

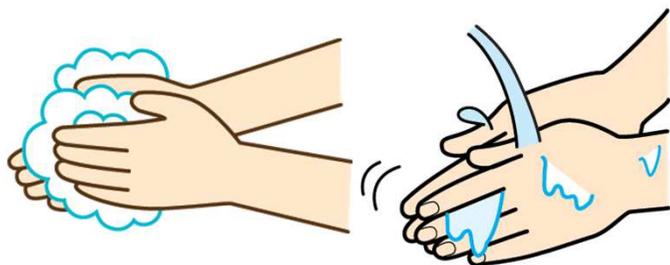
# 4. 衛生的な手洗い

新型コロナウイルス対策には  
**衛生的な手洗いの徹底**が必要！



衛生的な手洗いとは

洗って



ふいて



消毒



※2度手洗いは「洗って」を2回

ウイルスを洗い流すためには、**2度手洗いが有効です**

# 4. 衛生的な手洗い

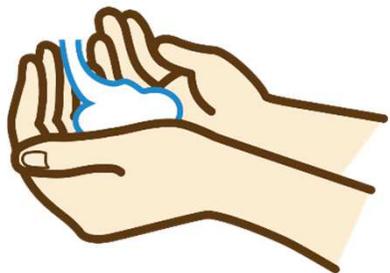
## 手洗いが不十分になりやすい箇所



参考：Taylor,L.,Nursing Times,74,54(1978)

# 4.衛生的な手洗い

工程別ポイント：「洗う」



①石けん液をとる



②手の平と手の平



③手の甲と手の平(両手)



④指の間



⑤親指(両手)



⑥指先と手の平(両手)



⑦手首(両手)



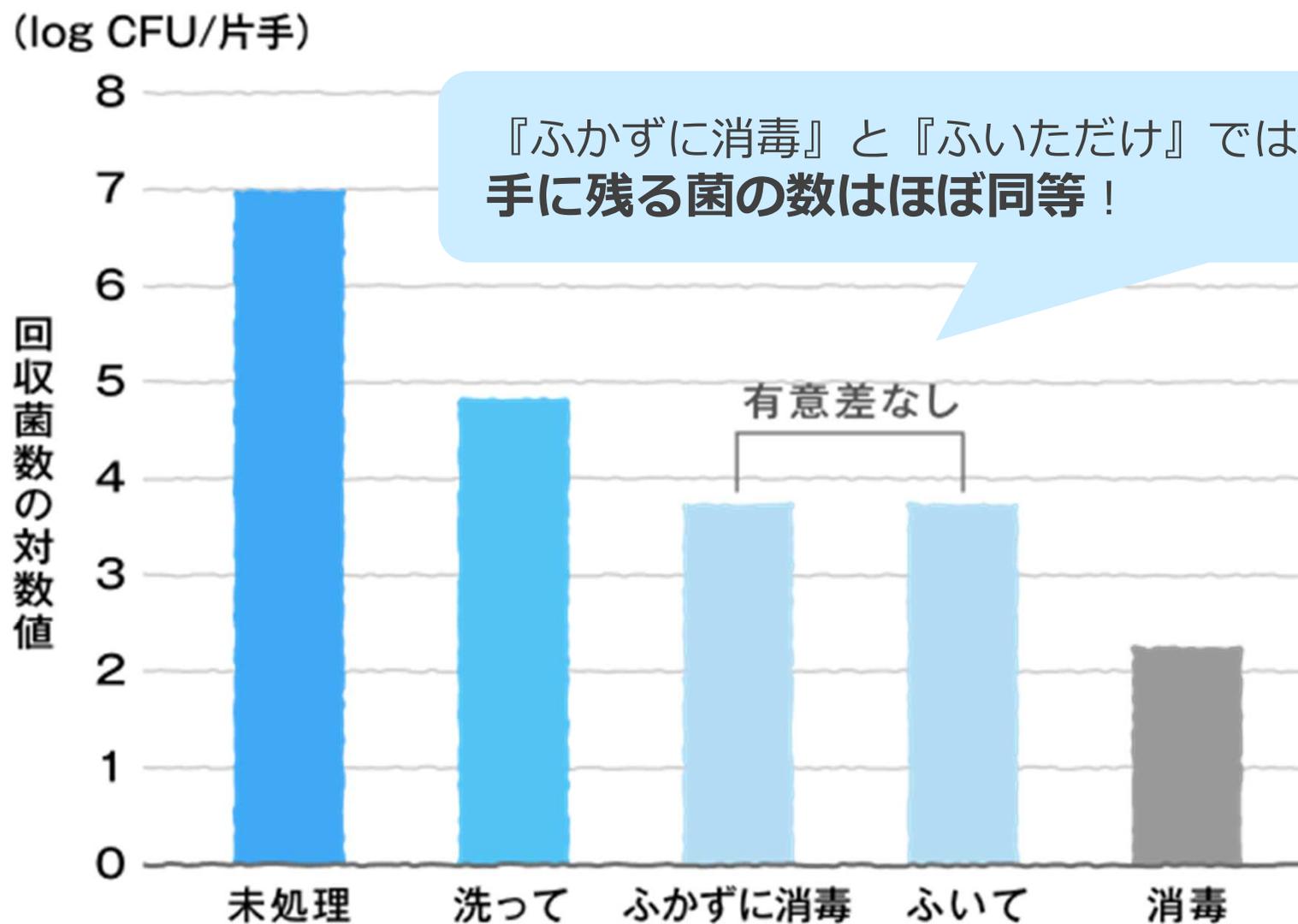
⑧爪ブラシ(両手)



⑨流水でよくすすぐ

# 4. 衛生的な手洗い

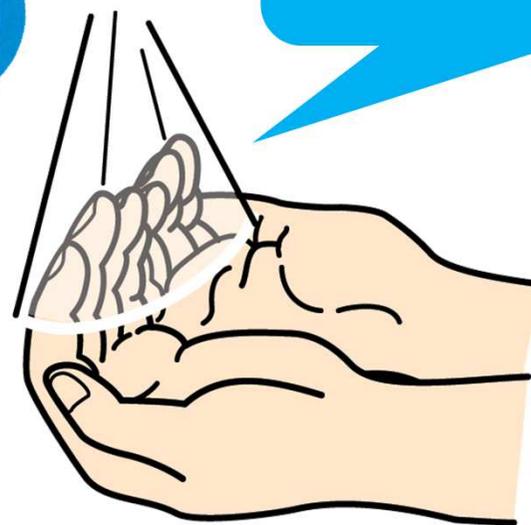
## 手洗いで「ふく」意義



# 4. 衛生的手洗い

## アルコール消毒のポイント

- **指先は消毒不足になりやすい**ため消毒剤を手にとったら、まず指先を消毒し、その後手指全体にすり合わせると効果的



指を立て、爪・指先に  
消毒剤が直接かかるように！

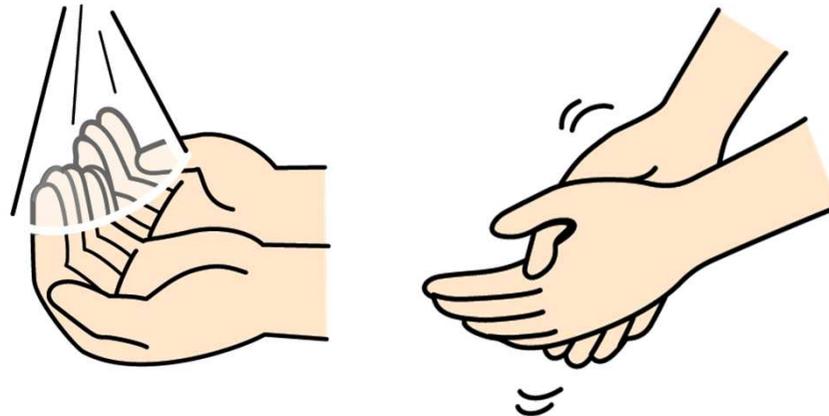
## 4.衛生的な手洗い

### 一度の消毒に必要な消毒剤の量ってどのぐらい？

CDC(アメリカ疾病管理予防センター) のガイドラインによると、

**「10～15秒間すり合わせた後、手が乾いた感じであれば塗布量が不十分」と**されています。

手全体を十分に濡らすことができる量を取り、  
少なくとも15秒は液が残っている状態で手をすり合わせるのが  
ポイントです



# 4. 衛生的な手洗い

## 手洗いのタイミング

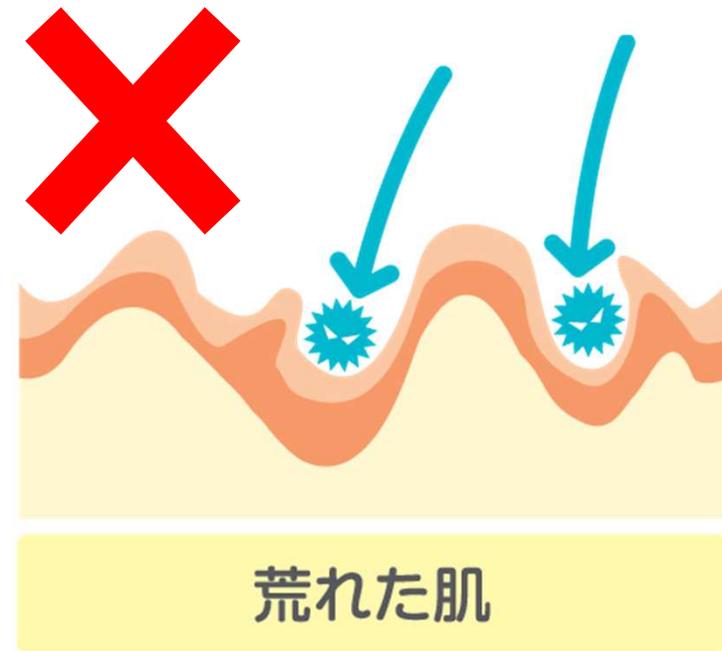
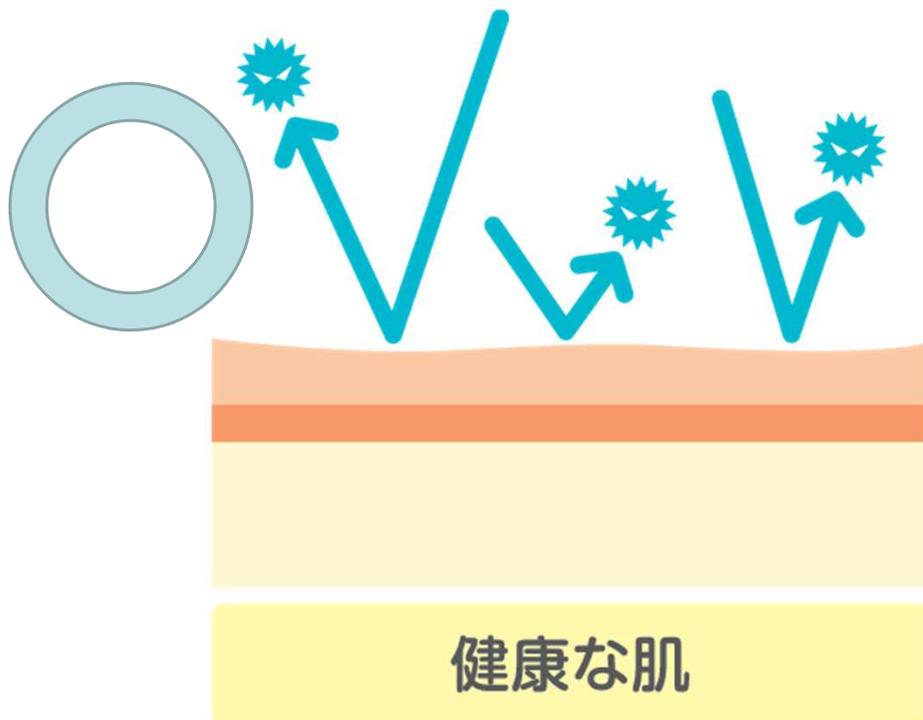
- トイレを使用した後
  - マスクをはずしたり、鼻をかんだり、咳を手で押さえた後
  - 外出から戻った後
  - 食事や調理の前
  - 多くの人に触れるところを触った後
  - 症状のある人のお世話等をした後
- など



# 4.衛生的な手洗い

手荒れの食品衛生上の問題・・・ウイルスなどの除去が難しくなる

皮膚が荒れていると皮膚表面の凹凸が大きくなり  
特にノロウイルスのように小さいウイルスは除去が難しくなります



# 5. 外食業態での感染対策

## 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

令和2年5月14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

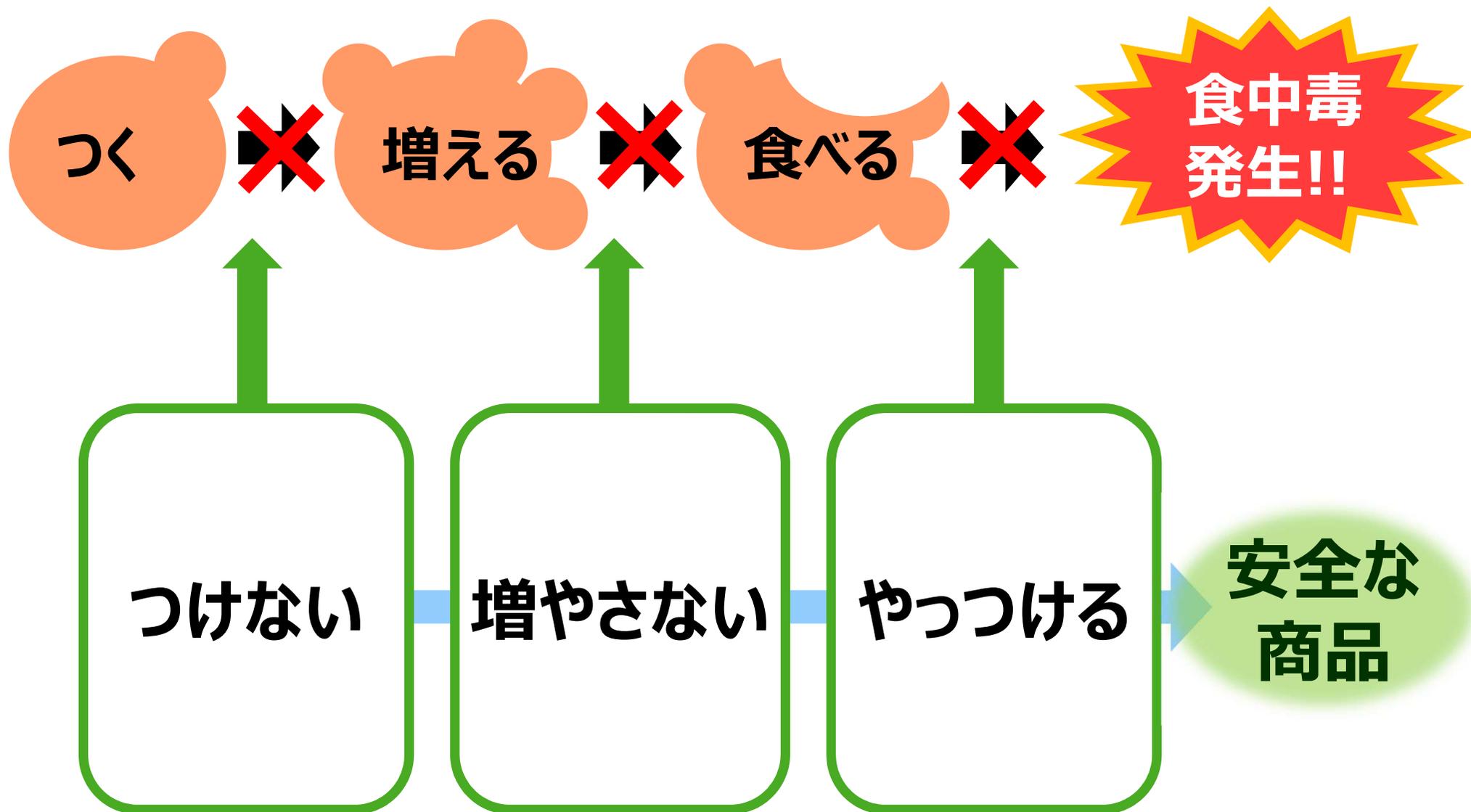
一般社団法人 日本フードサービス協会  
一般社団法人 全国生活衛生同業組合中央会

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、これらの事業者の皆さまが本格的に事業を再開されるにあたって、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、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。このガイドラインは令和2年5月14日時点で作成されたものであり、適宜更新されます。

# 5. 外食業態での感染対策

## 食中毒予防の3原則



# 5. 外食業態での感染対策

## つけない

清潔とは…

食品に菌やウイルスをつけないために  
ヒト・食材・調理器具や作業環境を  
衛生的に管理します。

### ヒトの管理

- 健康管理の徹底。
- 身だしなみを整える。
- 衛生的手洗いを行う。

### 食材の管理

- 原材料を適切に洗淨・殺菌する。
- 食材の直置き、裸保管をしない。
- 区分保管する。

### 施設・設備の管理

- 冷蔵(凍)庫の清掃・整理整頓。
- 調理器具の洗淨・除菌。
- 洗淨用具を清潔に保つ。

## 5. 外食業態での感染対策

### 増やさない

食品についての菌は温度と時間の条件がそろえば急激に増殖していきます。調理・加工は迅速に行い、適切な温度で保存しましょう。

#### 迅速・冷却とは…

- 要冷蔵(凍)商品は納品後すぐに冷蔵(凍)庫に保管。
- 冷蔵(凍)庫の温度チェック。
- 調理済み食品を長時間、室温に放置しない。
- 適切な解凍を行う。
- 調理設備の能力に応じた調理・加工。



#### POINT!

冷蔵(凍)庫内にぎっしり食品を詰めると冷気の流れが悪くなり、冷却効果が落ちます。また、庫内温度を低温に保つため、決して開けっ放しにしないようにしましょう。



# 5. 外食業態での感染対策

## 細菌発育のための3要素



## 5. 外食業態での感染対策

やっつける

食品中の菌やウイルスをやっつける最も効果的な手段は加熱です。  
食品の中心部までしっかりと加熱します。

加熱とは…

- 食材を中心温度**75℃**で**1分間以上**加熱する。  
※二枚貝など、ノロウイルスによる汚染の可能性のある食品は、**85℃～90℃**で**90秒間以上**加熱する。



POINT!

温度と時間の覚え方

「**0157**」を逆から読む！

「**75**」℃ 「**1**」分間の加熱で「**OK**」。



© SARAYA CO., LTD.

# 5. 外食業態での感染対策

## 入店時

- 体調の悪いお客様は店内飲食をお断りさせていただく旨を表示する
- 店内の入口にはアルコール消毒液などを設置
- 食事以外のマスクの着用をお願い
- 店内では十分な距離を保つこと
- テイクアウトなどの待ち時間に人が密集することが想定される場合、距離を保つよう誘導・整理券の配布などで行列にならない工夫をする



# 5. 外食業態での感染対策

## 客席へのご案内

- テーブルはパーティションで区切る or 距離を空ける
- 真正面の配置（対面）を避ける or パーテーションで区切る
- やむを得ず対面を希望される場合は可能であれば他グループとの相席は避ける
- 他グループとはできるだけ間隔を空け、グループ間での感染を防ぐ



# 5. 外食業態での感染対策

## テーブル・カウンターサービス

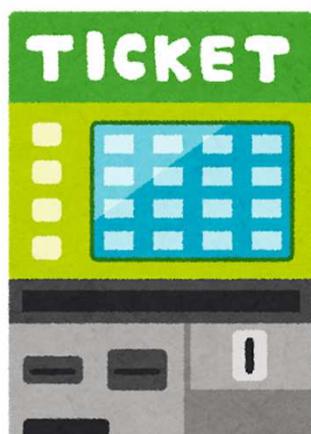


- カウンターサービス
  - ・可能な限り従業員とお客様の間隔を空ける
  - ・注文を受けるときは正面に立たない
  - ・従業員との会話の程度に応じて従業員のマスク着用・仕切りの設置など行う
- テーブルサービス
  - ・注文時にはお客様の側面に立ち、可能な限り距離を保つ
- お客様が入れ替わる都度、テーブル・カウンターを消毒する
- 大皿での提供は避け、料理は個々に盛り付ける・従業員が取り分ける等ポップや掲示などで表示する
- 個室利用時は十分に換気する

# 5. 外食業態での感染対策

## 会計処理時

- 食券を販売している店舗では券売機を定期的に消毒する（ボタン等の手の触れる部分）
- 可能であれば電子マネーなど非接触型決済を導入
- コイントレーを利用し手渡しで受け取らない工夫をし、会計の都度手指の消毒をする
- レジとお客様の間にアクリル板やビニールシートの仕切りをつくる



# 5. 外食業態での感染対策

## テイクアウトサービス

- 事前予約注文を受け付ける
- テイクアウト・店内飲食とで接触のないようにする
- 料理は早めに消費するよう口頭 or 注意書きを添える



お早めにお召し上がりください！ etc...



# 5. 外食業態での感染対策

日本経済新聞電子版 2020年5月26日掲載分より

## テイクアウト弁当での食中毒事故事例

- 提供日：2020年5月17日
- 原因食品：東京都三鷹市の飲食店が提供した弁当
- 患者：60人(うち中学生以下32人)
- 行政処分：飲食店に5日間の営業停止
- 原因物質：ウエルシュ菌(患者6人から検出)

子ども食堂とは？

子どもに低額か無料で食事を提供するボランティア団体

<経緯>

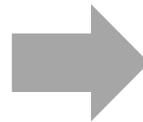


原因？

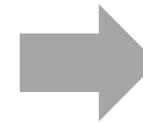
依頼



提供



当日中に食事



飲食店では1部のメニューを**前々日**から作って保存する等の不適切な管理があった

# 5. 外食業態での感染対策

## 飲食店におけるテイクアウト販売についての注意点

- 加熱調理品を基本とする
- 注文に応じて調理し、可能な限り速やかに提供する
- 中心部まで十分に加熱する
- 加熱品の冷却は速やかに行う
- 生野菜などを提供する場合は新鮮なものを使用して洗浄・殺菌を行う
- 食品は常温に放置せず、10℃以下または65℃以上で管理する



# 5. 外食業態での感染対策

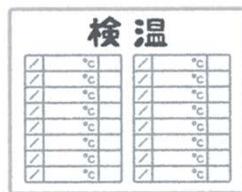
## デリバリーサービス

- 可能であれば、デリバリー専用カウンターを設ける
- 料理の受け渡し時は手指の消毒を行う
- オンラインで決済済みの場合は  
注文者と非接触の形で料理を受け渡す
- 配達員は、手指の消毒・健康管理・手洗い・マスクを着用する
- 配達員が料理に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は都度消毒する
- 料理は早めに消費するよう口頭 or 注意書きを添える



# 5. 外食業態での感染対策

## 従業員の健康管理

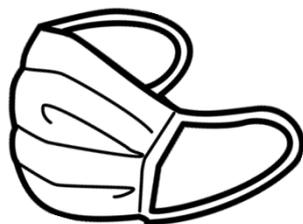


- 体温の測定と記録
- 以下いずれかに該当する場合には、所属長への連絡と自宅待機の徹底
  - ・発熱などの症状がある場合
  - ・新型コロナウイルス感染症陽性とされたものとの濃厚接触がある場合
  - ・過去14日以内に、政府から入国制限又は入国後の観察期間が必要とされている国、地域等への渡航者や当該国、地域等の在住者との濃厚接触者がある場合
- 少なくとも以下のいずれかに該当する場合には、すぐに所属長に連絡の上、保健所に問い合わせ
  - ・息苦しさ（呼吸困難）、強いだるさ（倦怠感）、高熱等の強い症状のいずれかがある場合
  - ・重症化しやすい方で、発熱や咳などの比較的軽い風邪の症状がある場合



# 5. 外食業態での感染対策

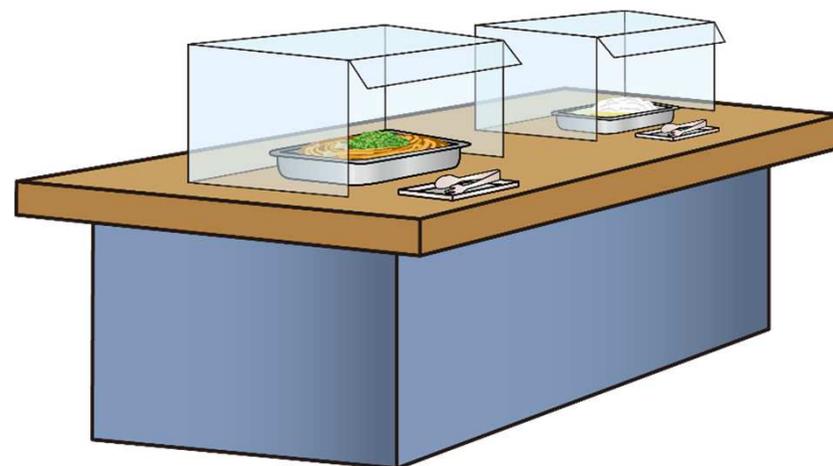
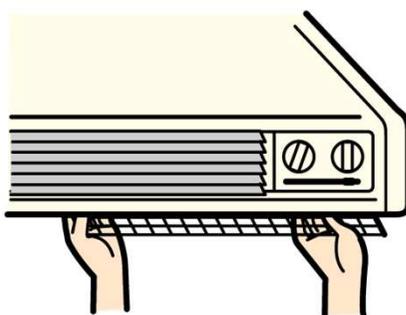
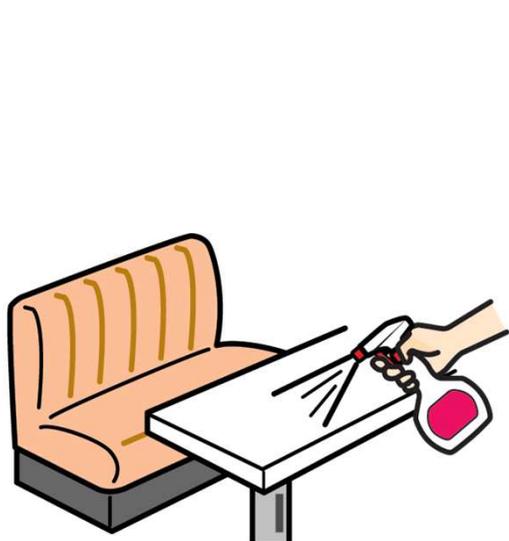
- マスク・フェイスガードなど使用し、手洗いを頻繁におこなう
- 事業者は現状を従業員に的確に伝え、共有する（リスクコミュニケーション）
- こまめな換気と空調設備を定期的に清掃する



# 5. 外食業態での感染対策

## 店舗の衛生管理

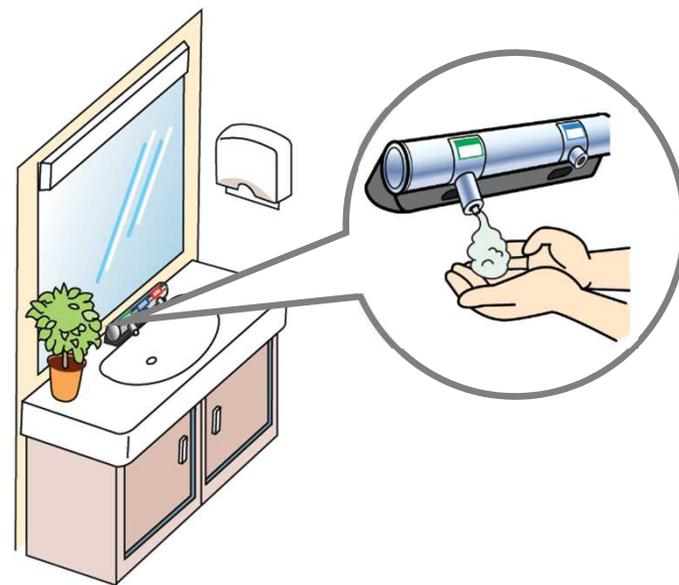
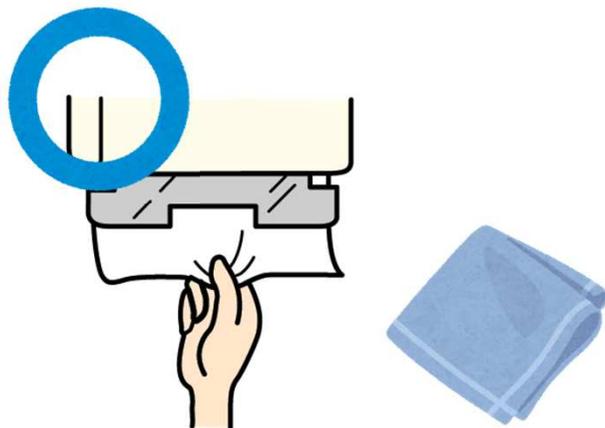
- 換気設備の設置・点検を行い、換気ができる環境づくり
- こまめな清掃の実施（特に人の手が触れる部分）
- 卓上にはできれば調味料や冷水ポットは置かない
- 食品やドリンクを飛沫から保護する
- トングは頻繁に消毒 or 手袋の着用を促す



# 5. 外食業態での感染対策

## トイレ

- 毎日清掃し、手の触れる部分は アルコールや次亜塩素酸ナトリウムで拭く
- ハンドドライヤーの使用は×  
ペーパータオル、ゴミ箱を置くようにする



# 5. 外食業態での感染対策



必要な備品はストック  
されていますか？

リストを作成すると良いです



マスク・手袋を脱いだ後は  
手を洗っていますか？



作業着は清潔ですか？

**従来より取り組んでいる衛生管理も継続して行うことが大切です**



# 5. 外食業態での感染対策

## アクリル板・ビニールシートなどの清掃

ホコリや飛沫、指紋など・・・

こまめな清掃が必要です！

### 清掃例

アルコールもしくは洗淨除菌剤で拭き掃除  
閉店時に毎日清掃することがのぞましい  
シートの材質によって用いる用具など要検討

### ！ビニールシート設置の際の注意点！

- ・火気の近くに設置しない（電球の近く等）
- ・避難上支障がある場所には設置しない
- ・消防用設備等への影響がある場所には設置しない

## 5. 外食業態での感染対策

---

### 外食事業者のみなさまにお願いしたいこと

- 食品の安全・衛生管理
- 店舗や施設の清掃・消毒
- 従業員の体調チェックと健康管理
- 社会的距離の確保の工夫

## まとめ

- 対策方法を実践し、  
感染の拡大を防いでいきましょう
- 従来と同様の衛生管理も忘れずに  
行っていきましょう
- 適切な情報を収集し、  
働きやすい現場づくりに努めましょう



# ありがとうございました

