

# 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  
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。

## 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、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々を評価する。

### (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。（できるだけ2mを目安に（最低1m）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。
- ・ 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）
- ・ 施設の換気（2つの窓を同時に開けるなどの対応も考えられる）
- ・ 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。

#### 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、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、マスクを着用する。

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。
- ・ 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。
- ・ 室内の換気に努める。
- ・ 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。

#### 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。
- ・ マスク着用等の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。
- ・ 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」、「帰国者・接触者相談センター」の連絡先を従業員に周知を行う。