

惣菜産業のための感染拡大期における

新型コロナウイルス感染症対策

(緊急対応版)



令和2年3月5日

一般社団法人日本惣菜協会

(目次)

I. 新型コロナウイルス（COVID-19）について	3
1. 新型コロナウイルスとは	3
2. 新型コロナウイルス感染症の発生状況	4
2. 新型コロナウイルス感染症の予防	4
3. 関連情報参照先	5
II. 感染拡大期における惣菜業界の新型コロナウイルス感染症対策	6
1. 企業内対策本部の設置	6
2. 発生段階と発生状況の把握	6
3. 感染拡大期の具体的対策の検討と履行	6
III. 惣菜事業者の新型コロナウイルス感染症対策チェックリスト	10

本対策は、今後、WHO や厚生労働省などから、新型コロナウイルスに関する新しい感染症防止対策等が公表された場合は、必要に応じて見直すこととしています。

I. 新型コロナウイルス（COVID-19）について

2019 年 12 月以降、中華人民共和国湖北省武漢市で発生した、新型コロナウイルス（COVID-19）による感染症は世界的に感染が拡大、我が国においてもヒト-ヒト感染が確認されており、さらなる感染拡大が懸念されている。

政府においては、イベントの自粛や小中学校の臨時休業等、国民の協力のもとに感染拡大防止に向けた緊急対策が講じられています。

新型コロナウイルスによる感染症は、重症化する率は低く、基本的にはインフルエンザ対策と同様に「手洗い・うがい・マスク着用」が感染予防に役立つとされており、冷静な対応が求められるが、国民の安全・安心を確保するためにも、惣菜事業者として一層の警戒と対策が必要となってきました。

1. 新型コロナウイルスとは

コロナウイルスとは

これまでに、人に感染する「コロナウイルス」は、7種類見つかっており、その中の一つが、昨年 12 月以降に問題となっている、いわゆる「新型コロナウイルス(SARS-CoV2)」です。このうち、4種類のウイルスは、一般の風邪の原因の 10~15%(流行期は 35%)を占め、多くは軽症です。残りの2種類のウイルスは、2002 年に発生した「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)」です。コロナウイルスはあらゆる動物に感染しますが、種類の違う他の動物に感染することは稀です。また、アルコール消毒(70%)などで感染力を失うことが知られていません。

資料：厚生労働省：【新型コロナウイルスに関する Q&A】

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000164708_00001.html

■新型コロナウイルス感染症はどのように感染するか

現時点では、飛沫感染（ひまつかんせん）と接触感染の2つが考えられます。

(1) 飛沫感染 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、他者がそのウイルスを口や鼻から吸い込んで感染します。

※感染を注意すべき場面：屋内などで、お互いの距離が十分に確保できない状況で一定時間を過ごすとき

- (2) 接触感染感染者がくしゃみや咳を手で押さえた後、自らの手で周りの物に触れると感染者のウイルスが付きます。未感染者がその部分に接触すると感染者のウイルスが未感染者の手に付着し、感染者に直接触れなくても感染します。

※感染場所の例：電車やバスのつり革、ドアノブ、エスカレーターの手すり、スイッチなどとされています。

資料：厚生労働省：【新型コロナウイルスに関する Q&A】

2. 新型コロナウイルス感染症の発生状況

感染地域・感染者数は、日々増加しており、最新の発生状況などについて、政府は「新型コロナウイルス感染症対策本部」を設置し、情報提供を行うとともに、関係省庁のHPで情報提供を行っている。

■内閣官房：【新型コロナウイルスに関連した感染症対策に関する関係閣僚会議】

<https://www.cas.go.jp/jp/influenza/novelcoronavirus.html>

■厚生労働省：【新型コロナウイルス感染症について】

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000164708_00001.html

3. 新型コロナウイルス感染症の予防

日常的にヒトに感染する風邪のウイルスもコロナウイルスの一種であり、現段階では過剰な心配はいらない。“季節性インフルエンザ”と同様に「咳エチケット」や「手洗い」など、通常の感染症対策が有効である。また、状況に応じて、消費者・従業員の安全・安心を確保するためにも、製造現場や小売りにおける店内での「不織布マスクの着用」について弾力的に対応する必要がある。

(参考) ○「新型インフルエンザ流行時の日常生活におけるマスク使用の考え方」

新型インフルエンザ専門家会議（平成 20 年 11 月 20 日）

<https://www.mhlw.go.jp/shingi/2008/11/dl/s1120-8l.pdf>

※世界保健機関（WHO）は「一般向けの予防アドバイス」として以下を推奨。

- ・アルコール系の手指消毒剤または石鹸・水を使用して、頻繁に手を洗淨する。
- ・咳やくしゃみをするときは、曲げた肘やティッシュで口と鼻を覆い、ティッシュはすぐ廃棄し、手を洗う。
- ・発熱や咳がある人との密接な接触を避ける。

- ・発熱、咳、呼吸困難がある場合は、早期のうちに診療を仰ぎ、これまでの旅行歴を医療機関と共有する。
- ・現在、新型コロナウイルスの症例が発生している地域の生鮮市場を訪問する場合、生きている動物および、動物と接触する表面との直接の無防備な接触を避ける。
- ・生または調理が不十分な動物製品の消費は避ける。生の肉、牛乳、または動物の臓器は、良好な食品安全慣行に従って、未調理の食品との相互汚染を避けるために注意して取り扱う。

資料：世界保健機関（WHO）【新型コロナウイルスに対する一般的なアドバイス】

<https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-019/advice-for-public>

4. 関連情報参照先

■世界保健機関（WHO）【ヘルストピックス/コロナウイルス】

<https://www.who.int/health-topics/coronavirus>

■厚生労働省：【新型コロナウイルスに関する Q&A】 新型コロナウイルス感染症に関する Q&A（一般の方向け）

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/dengue_fever_qa_00001.html

新型コロナウイルスに関する事業者・職場の Q&A（企業の方向け）

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/dengue_fever_qa_00007.html

■国立感染症研究所：【コロナウイルスに関する解説及び中国湖北省武漢市等で報告されている新型コロナウイルスに関連する情報】

<https://www.niid.go.jp/niid/ja/from-idsc/2482-corona/9305-corona.html>

II. 感染拡大期における惣菜業界の新型コロナウイルス感染症対策

1. 企業内対策本部の設置

- ① 最高責任者（本部長）とその補佐（副本部長）を決定する。
- ② 本部員を選任し、役割を決定する — 情報管理、渉外・広報、人材管理、生産管理、物流・コスト管理、従業員教育、オペレーション等の担当責任者。

2. 発生段階と感染状況の把握

各事業者の衛生管理マニュアル、危機管理マニュアル等を基本に、発生段階に応じた本社・本部、店舗・事業所での、事業継続のための新型コロナウイルス感染症対策を策定する。

表. 発生段階別の感染状況

発生段階		状態
前段階(未発定期)		新型コロナウイルス感染症が発生していない状態
一段階(海外発定期)		海外で新型コロナウイルス感染症が発生した状態
第二段階(国内発生早期)		国内で新型コロナウイルス感染症が発生した状態
第三段階		国内で、患者の接触歴が疫学調査で追えなくなった事例が生じた状態
各都道府県の判断	感染拡大期	各都道府県において、入院措置等による感染拡大防止効果が期待される状態
	まん延期	各都道府県において、入院措置等による感染拡大防止効果が十分に得られなくなった状態
	回復期	各都道府県において、ピークを越えたと判断できる状態
第四段階(小康期)		患者の発生が減少し、低い水準でとどまっている状態

参考資料：厚生労働省「新型インフルエンザ行動計画・ガイドライン」

(平成 21 年 2 月改定)

3. 感染拡大期の具体的対策の検討と履行

以下は、感染拡大期における具体的対策をしたものである。

各企業の対策推進本部は、これらを参考に、計画した対応策をいつ開始し、いつ終結するか、会社の事業運営を変更すべきか（感染地域での事業閉鎖など）、どの従業員にどれだけの権限を与えるかなどを決定するための判断基準と実施手順を策定する。

なお、今後、WHO や厚生労働省などから、新型コロナウイルスに関する新しい 感染症防止対策等が公表された場合は、必要に応じて本検討項目を見直す必要がある。

<衛生管理関係>

- ・ 製造現場や小売り店舗等の職場の従業員が、新型コロナウイルスを持ち込まないことが、最も基本的な対策となる。インフルエンザ対策と同様の「手洗い・うがい・マスク着用」や「不要不急の人込みを避ける」等による感染予防を従業員に徹底する。
- ・ 従業員の手洗いの徹底や調理設備・器具の消毒など、従来から取り組んでいる一般的な衛生管理を徹底する。
- ・ 従業員には自宅で体温計測を実施させる。体温が 37.5℃以上で、新型コロナウイルス感染症の症状がみられるなど、従業員の感染が疑われる場合は、状況を記録し、上司・工場長の判断により就業制限等のルールに従って対応する。
- ・ 感染した従業員や感染の疑いがある従業員、職場等の濃厚接触者や家族が発症した従業員の就業を禁止する。
- ・ 事務所のドアノブ、テーブル、機器等の設備の消毒、職場内での接触感染防止を図る。
- ・ 小売り店舗入口では、手洗い場所に来店客が手を消毒するための消毒用アルコール等を用意する。
- ・ 製造現場や小売り店舗の清掃の徹底および換気、空間除菌などにより、製造現場、店舗、内の清浄状態を保持する。

<組織管理関係>

(情報管理)

- ・ 緊急事態発生時に信頼できる情報を取得するために、国及び地方自治体、保健所や医療機関、マスコミ等、情報源となる機関のリストを作成し、最新情報の入手に努める。特に、厚生労働省や地元自治体（保健所）が発信する最新情報に注意する。
- ・ 社内連絡網・店舗連絡網、店舗においては従業員との緊急連絡網等を確立して緊急連絡体制を整える。
- ・ 緊急時に関係機関や取引業者と連絡できるよう、固定電話番号、携帯電話番号など複数の連絡先を確保しておく。（店舗管理等）
- ・ 本社・本部が決定した感染拡大期に対応した「管理項目」を実施する。店舗が商業施設のテナントの場合、本社・本部と協議の上で実施すべき項目を決定する。
- ・ 就業禁止や自宅待機等により、従業員の不足が生じた場合の事業継続（営業時間の短縮等）策を検討する。

(人材管理)

■職場でコロナウイルスを蔓延（まんえん）させないための従業員管理

- ・ 新型コロナウイルスに関する基本情報をわかりやすく解説する資料（公的情報を活用）等を作成して従業員に周知する。
- ・ 従業員が過度な心配や恐怖心を抱かないよう、また風評や誤解などに惑わされないよう、現状を的確に従業員に伝える方法を考えておく（従業員へのリスク・コミュニケーション）。
- ・ 状況に応じて、自宅勤務や時差通勤を認めるなど、就業場所や就業時間に柔軟性を持たせる方策を検討する。
- ・ 高校・大学など教育機関の休業や交通機関の移動制限等が行われた場合の従業員の就業の扱いを決める。
- ・ 外国人労働者に対する母国語周知と対応母国語説明をする。

■感染した従業員の福利厚生などに関する準備

- ・ コロナウイルスの症状が疑われる場合は、近隣の帰国者・接触者相談センターや所管の保健所に問い合わせる。
- ・ 感染した従業員や自宅待機を命じた従業員の病気休暇や休業補償をどうするかの方針を決定する（有給にするのか欠勤扱いかなど）。
- ・ 従業員の精神衛生についても配慮し、どこで心理カウンセリングが受けられるか、健康保険が使えるかなどを予め検討する。

（渉外・広報）

- ・ 新型コロナウイルスに対して予め会社がどんな準備と対応策を計画しているかを従業員（およびその家族）に周知する。
- ・ 緊急連絡システムは、メインの通信機能に支障が生じた場合に備え、電話や電子メール等、複数の連絡方法を検討する。
- ・ 感染が疑われる場合の適切な情報やアドバイスを提供する（診療機関への受診、出勤・外出の自粛、うがい・手洗いや不織布マスクの着用など）。
- ・ 従業員やその家族がコロナウイルスに感染した場合の対応と従業員の感染による、来店客への 2 次感染が懸念される場合の対応を検討する。
- ・ 感染の拡大により社会生活に支障が生じる場合は、行政・地域社会と連携した対応を図る。

（原料・資材の管理）

- ・ コロナウイルスの流行拡大により、顧客数や売上の減少、交通インフラの規制等による物流の支障などが生じた場合に備え、取引業者や物流ルート（サプライ・チェーン）の変更の可能性やコスト負担等、段階に応じた事業活動の影響について確認する。
- ・ 感染対策に必要な物資（消毒剤、不織布マスク、手袋、ペーパータオル、及びそれら使い捨て用品を廃棄する容器等）をリスト化し、十分な量を準備する。あるいは緊急時にすぐ入手できるように予め手配をしておく（平時から、使用した分を補充して常に一定期間の必要量の備蓄（ローリングストック）を検討する）。

Ⅲ. 感染拡大期における惣菜事業者の新型コロナウイルス感染症対策 チェックリスト

以下は、感染拡大期における対策のチェックリストであり、今後、WHO や厚生労働省などから新型コロナウイルスに関する新しい感染症防止対策等が公表された場合には、必要に応じて 見直すことになる。

<衛生管理関係>

未着手	作成中	完了	チェック項目
			インフルエンザ対策と同様の「手洗い・うがい・マスク着用」による感染予防を従業員に徹底する。
			従業員の手洗いの徹底や調理設備・器具の消毒など、従来から取り組んでいる一般的な衛生管理を徹底する。
			従業員には自宅で体温計測を実施させる。体温が 37.5℃以上で、新型コロナウイルス感染症の症状がみられるなど、従業員の感染が疑われる場合は、状況を記録し、上司・工場長等の判断により就業制限等のルールに従って対応する。
			感染した従業員や感染の疑いがある従業員、職場等の濃厚接触者や家族が発症した従業員の就業を禁止する。製造現場の設備・備品の消毒の他、小売り店舗の場合は、ドアノブ、テーブル、イス等の設備の消毒 他、調味料等の備品の消毒や備品の交換を行うなど、製造現場内や店舗内での接触感染防止を図る。
			外部からの来場者がある場合は、入口や手洗い場所に来客が手を消毒するための消毒用アルコール等を用意する。
			製造現場や店内清掃の徹底および換気、空間除菌などにより、製造現場、店舗等の清浄状態を保持する。

＜組織管理関係＞
（情報管理）

未着手	作成中	完了	チェック項目
			緊急事態発生時に信頼できる情報を取得するために、国及び地方自治体、保健所や医療機関、マスコミ等、情報源となる機関のリストを作成し、最新情報の入手に努める。
			社内連絡網・店舗連絡網、店舗においては従業員との緊急連絡網等を確立して緊急連絡体制を整える。
			緊急時にも関係機関や取引業者と連絡できるよう、固定電話番号、携帯電話 番号など複数の連絡先を確保し明記しておく。

＜小売り店舗管理関係＞

未着手	作成中	完了	チェック項目
			本社・本部の決定した感染拡大期に対応した「管理項目」を実施する。店舗が商業施設のテナントの場合、本社・本部と協議の上で実施すべき項目を決定する。
			就業禁止や自宅待機等により、従業員の不足が生じた場合の製造・営業継続（営業時間の短縮等）策を検討する。

（人材管理）

■職場でコロナウイルスを蔓延させないための従業員管理

未着手	作成中	完了	チェック項目
			新型コロナウイルスに関する基本情報をわかりやすく解説する資料（公的情報を活用）等を作成して従業員に周知する。
			従業員が過度な心配や恐怖心を抱かないよう、また風評や誤解などに惑わされないよう、現状を的確に従業員に伝える方法を考えておく（従業員へのリスク・コミュニケーション）。
			状況に応じて、自宅勤務や時差通勤を認めるなど、就業場所や就業時間に柔軟性を持たせる方策を検討する。
			高校・大学など教育機関の閉鎖や交通機関の移動制限等が行われた場合の従業員の就業の扱いを決める。

■感染した従業員の福利厚生などに関する準備

未着手	作成中	完了	チェック項目
			コロナウイルスの症状が疑われる場合は、近隣の帰国者・接触者相談センターや保健所に問い合わせる。
			感染した従業員や自宅待機を命じた従業員の病気休暇や休業補償をどうするかの方針を決定する(有給にするのか欠勤扱いかなど)。
			従業員の精神衛生についても配慮し、どこで心理カウンセリングが受けられるか、健康保険が使えるかなどを予め検討する。

(渉外・広報)

未着手	作成中	完了	チェック項目
			新型コロナウイルスに対して予め会社がどんな準備と対応策を計画しているかを従業員(およびその家族)に周知する。
			緊急連絡システムは、メインの通信機能に支障が生じた場合に備え、電話や電子メール等、複数の連絡方法を検討する。
			感染が疑われる場合の適切な情報やアドバイスを提供する(診療機関への受診、出勤・外出の自粛、うがい・手洗いや不織布マスクの着用など)。
			従業員やその家族がコロナウイルスに感染した場合の対応と従業員の感染による、他の従業員や小売り店舗等における来客への2次感染が懸念される場合の対応を検討する。
			感染の拡大により社会生活に支障が生じる場合は、行政・地域社会と連携した対応を図る。

(原料・資材管理)

未着手	作成中	完了	チェック項目
			コロナウイルスの流行拡大により、顧客数や売上の減少、交通インフラの規制等による物流の支障などが生じた場合に備え、取引業者や物流ルート(サプライ・チェーン)の変更の可能性やコスト負担等、段階に応じた事業活動の影響について確認する。
			感染対策に必要な物資(消毒剤、不織布マスク、手袋、ペーパータオル、及びそれら使い捨て用品を廃棄する容器等)をリスト化し、十分な量を準備する。あるいは緊急時にすぐ入手できるように予め手配しておく(平時から、使用した分を補充して常に一定期間の必要量の備蓄(ローリングストック)を検討する)。

以上は、厚生労働省「新型インフルエンザ対策行動計画・ガイドライン」（平成21年2月改訂）更に、一部外食を伴う事業者が会員にいるため、一般社団法人日本フードサービス協会「感染拡大期における外食産業のための新型コロナウイルス感染症対策（暫定版）」（令和2年3月2日）を考慮し、齟齬がないように作成した。

「惣菜産業のための新型コロナウイルス感染症対策（緊急対応版・令和2年3月5日）」を感染拡大期に対応するため作成したものであり、今後の進展状況に合わせた柔軟な対応が必要となる。

以 上

発行 一般社団法人日本惣菜協会
〒102-0083 東京都千代田区麹町 4-5-10
麹町アネックス 6F
<http://www.nsouzai-kyoukai.or.jp>