



外食店における新型コロナウイルス感染者  
発生時の対応に関するガイドライン  
(暫定版)

令和2年3月27日

一般社団法人 日本フードサービス協会

## 外食店における新型コロナウイルス感染者発生時の対応に関するガイドライン (暫定版)

本ガイドラインは、農林水産省が公表している、「食品産業事業者の従業員に新型コロナウイルス感染者が発生した時の対応及び事業継続に関する基本的なガイドライン(R2.3.13)」をもとに、一般社団法人日本フードサービス協会が、外食店舗の従業員が感染した場合における対応をまとめたものです。

感染対策については、「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(R2.3.2 (一社)日本フードサービス協会)」を参照して下さい。

### 【参考】

新型コロナウイルス感染症の主要な感染経路は、飛沫感染と接触感染であると考えられています。2020年2月21日現在、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。製造、流通、調理、販売等の各段階で、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、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。

出所: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)

## 1. 新型コロナウイルス感染症患者発生時の患者、濃厚接触者への対応

### (1) 感染者発生の把握

事業者は、店舗の従業員に感染が確認された場合には、その旨を保健所に報告し、対応について指導を受けてください。また、患者以外の従業員に対しても、事業所内で感染者が確認されたことを周知するとともに、感染の予防をあらためて注意を喚起してください。

### (2) 濃厚接触者の確定

新型コロナウイルス感染症は、患者を把握した場合、感染症法に基づき、保健所で疫学調査を実施し、濃厚接触者に対する健康観察、外出自粛の要請等を行うこととなります。このため、事業者は、保健所の調査に協力し、速やかに濃厚接触者を自宅に待機させるなど感染拡大防止のための措置をとる必要があります。

また、クラスター(患者集団)が発生しているおそれがある場合には、確認されたクラスターに関係する施設の休業等、必要な対応を要請される場合があります。

**【参考】これまで集団感染が確認された場に共通する3つの条件**

- ① 換気の悪い密閉空間であった
- ② 多くの人が密集していた
- ③ 近距離(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た

出所:新型コロナウイルス感染症対策の見解(新型コロナウイルス感染症対策専門家会議)(3月9日)

**(3)濃厚接触者への対応**

事業者は、保健所が濃厚接触者と確定した従業員に対し、14日間の出勤を停止し、健康観察を実施してください。

濃厚接触者と確定された従業員は、発熱又は風邪などの症状(軽症の場合を含む。)がある場合には、保健所に連絡し、行政検査を受検します。また、事業者は、その結果の報告を速やかに受けることとします。

**【参考】「濃厚接触者」に該当する範囲**

- 感染が疑われる者と同居あるいは長時間の接触(車内、航空機内等を含む)があった者
- 適切な感染防護無しに感染が疑われる患者を診察、看護や介護していた者
- 感染が疑われる者の飛沫や体液等に直接接触した可能性が高い者
- その他、手で触れること又は対面で会話することが可能な距離(目安として2メートル)で、必要な感染予防策なしで、「感染が確定した患者」と接触があった者

出所:新型コロナウイルス感染症患者に対する積極的疫学調査要領(暫定版)

(国立感染症研究所感染症疫学センター令和2年2月27日版)

**2. 施設設備等の消毒の実施**

事業者は、保健所が必要と判断した場合には、感染者が勤務した区域(売場、厨房、製造加工施設、倉庫(冷蔵庫、冷凍庫を含む)、執務室等)の消毒を実施します。

消毒は、保健所の指示に従って実施することが望ましいが、緊急を要し、自ら行う場合には、感染者が勤務した区域のうち、手指が頻回に接触する箇所(ドアノブ、スイッチ類、手すり等)を中心に、アルコール(消毒用エタノール(70%))又は次亜塩素酸ナトリウム(0.05%以上)で拭き取り等を実施してください。

### 3. 業務の継続

#### (1) 感染者が発生した場合の業務の継続

一般的な衛生管理が実施されていれば、感染者が発生した施設等は業務停止や食品廃棄などの対応をとる必要はありませんが、濃厚接触者を待機させるなどによる人員の確保や感染者が勤務した区域の消毒作業などから、業務の継続が困難な場合は休業が必要となります(店舗の休業を14日間とすることは、合理的な根拠がありません)。なお、お客様や他の従業員などに2次感染の可能性がある場合は、保健所の助言を踏まえて、何らかの方法で注意を喚起する必要もあります。

#### (2) 重要業務の継続

事業者は、濃厚接触者の出勤停止の措置を講じることにより、通常の業務の継続が困難な場合には、優先的に継続させる業務を選定し、業務を継続するために必要となる人員、物的資源(マスク、手袋、消毒液等)等を把握してください。

また、業務継続のため、在宅勤務体系・情報共有体制・人員融通体制を整備するとともに、業務継続のためのマニュアルを作成してください。

#### **【参考】従業員の確保状況による段階別の業務継続体制(農水省ガイドラインより)**

事業者は、従業員の確保状況に応じて、段階別に業務継続体制を決定します。

##### **【第一段階】**

(業務の内容) 原則通常どおりの業務

(人員の体制) 早出・残業等で業務対応

##### **【第二段階】**

(業務の内容) 重要業務の継続を中心とし、その他の業務は縮小・休止  
小規模事業所の場合にあつては業務全体の休止も含め判断

(人員の体制) 早出・残業等での業務対応に加え、他部門からの応援

- 「食品産業事業者の従業員に新型コロナウイルス感染者が発生した時の対応及び事業継続に関する基本的なガイドライン(R2.3.13・農林水産省)」

[https://www.maff.go.jp/j/saigai/n\\_coronavirus/pdf/gl\\_syo.pdf](https://www.maff.go.jp/j/saigai/n_coronavirus/pdf/gl_syo.pdf)

- 「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(R2.3.2 日本フードサービス協会)」

[http://www.jfnet.or.jp/contents/\\_files/safety/jf\\_corona\\_taisaku\\_kakudaiki.pdf](http://www.jfnet.or.jp/contents/_files/safety/jf_corona_taisaku_kakudaiki.pdf)