



緊急事態宣言下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4月7日

一般社団法人日本フードサービス協会

(目次)

I. 緊急事態宣言について	1
1. 緊急事態宣言の要件	1
2. 緊急事態宣言の公示	1
3. 感染を防止するための協力要請	1
4. 緊急事態宣言下での外食事業者の対応	3
5. 関連情報参照先	3
II. 緊急事態宣言下におけるJFの新型コロナウイルス感染症対策	4
1. 企業内対策本部の設置(緊急事態宣言を受けて体制を強化)	4
2. 発生段階と発生状況の把握	4
3. 緊急事態宣言下の具体的対策の検討と履行	5

(別添参考)

外食事業者がテイクアウトやデリバリーを行う場合の食品表示について	6
----------------------------------	---

本対策は、令和2年3月3日に公表した「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)」を、国の新型インフルエンザ等緊急事態宣言に対応するため必要な対策を加えたものです。

新型コロナウイルス(COVID-19)の解説と予防、衛生管理については、「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(暫定版)」を参照してください。

I. 緊急事態宣言について

緊急事態宣言は、新型インフルエンザ等対策特別措置法(以下「特措法」という)に基づき政府対策本部長(内閣総理大臣)により公示される。

緊急事態宣言が出されると、該当する都道府県知事から、不要不急の外出自粛や施設の使用制限が要請されるが、飲食店は、特措法の使用制限の要請の対象となる施設には該当しない(2ページ参照)。

1. 緊急事態宣言の要件

要件① 国民の生命及び健康に著しく重大な被害を与えるおそれがあるもので政令で定めるもの(新型インフルエンザ等)が発生

要件② 全国的かつ急速なまん延により国民生活及び国民経済に甚大な影響を及ぼし、又はそのおそれがある事態として政令で定める要件(感染経路が特定できない場合又は感染が拡大している場合)に該当する事態

2つの要件すべてに該当した場合に緊急事態宣言が実施される。

2. 緊急事態宣言の公示

政府対策本部長は、緊急事態が発生した旨及び、

- ①緊急事態措置を実施すべき期間
- ②緊急事態措置を実施すべき区域
- ③緊急事態の概要

を公示し、国会に報告する。

3. 感染を防止するための協力要請

①不要不急の外出自粛や遊技場や遊興施設等の使用制限の要請

②病院等の医療機関が不足した場合の、臨時の医療施設の開設

要請の実施は、対象区域の各都道府県知事が、感染状況等を踏まえて判断する。

政令で定める「使用の制限等の要請の対象となる施設」

第十一条 法第四十五条第二項の政令で定める多数の者が利用する施設は、次のとおりとする。ただし、第三号から第十三号までに掲げる施設にあつては、その建築物の床面積の合計が千平方メートルを超えるものに限る。

- 一 学校（第三号に掲げるものを除く。）
- 二 保育所、介護老人保健施設その他これらに類する通所又は短期間の入所により利用される福祉サービス又は保健医療サービスを提供する施設（通所又は短期間の入所の用に供する部分に限る。）
- 三 学校教育法（昭和二十二年法律第二十六号）第一条に規定する大学、同法第二百二十四条に規定する専修学校（同法第二百五条第一項に規定する高等課程を除く。）、同法第三百三十四条第一項に規定する各種学校その他これらに類する教育施設
- 四 劇場、観覧場、映画館又は演芸場
- 五 集会場又は公会堂
- 六 展示場
- 七 百貨店、マーケットその他の物品販売業を営む店舗（食品、医薬品、医療機器その他衛生用品又は燃料その他生活に欠くことができない物品として厚生労働大臣が定めるものの売場を除く。）
- 八 ホテル又は旅館（集会の用に供する部分に限る。）
- 九 体育館、水泳場、ボート場その他これらに類する運動施設又は遊技場
- 十 博物館、美術館又は図書館
- 十一 キャバレー、ナイトクラブ、ダンスホールその他これらに類する遊興施設
- 十二 理髪店、質屋、貸衣装屋その他これらに類するサービス業を営む店舗
- 十三 自動車教習所、学習塾その他これらに類する学習支援業を営む施設
- 十四 第三号から前号までに掲げる施設であつて、その建築物の床面積の合計が千平方メートルを超えないもののうち、新型インフルエンザ等緊急事態において、新型インフルエンザ等の発生の状況、動向若しくは原因又は社会状況を踏まえ、新型インフルエンザ等のまん延を防止するため法第四十五条第二項の規定による要請を行うことが特に必要なものとして厚生労働大臣が定めて公示するもの

4. 緊急事態宣言下での外食事業者の対応

緊急事態宣言が出されると、対象区域の各都道府県知事から、不要不急の外出自粛や遊技場や遊興施設等の使用制限等について具体的な要請が行われる。

遊興施設でない飲食店は使用の制限等の要請の対象となる施設には該当しないものの、外出の自粛による来客数の減少等、緊急事態宣言は外食事業者の経営に大きな影響を及ぼすこととなり、営業の休止や縮小を余儀なくされる場合も予想される。

一方、市民の外出が制限される中であって、外食事業者によるテイクアウトやデリバリーサービスは、地域住民の生活支援として重要な役割を果たしており、非常時において市民生活に欠かせないインフラともなっている。

また、外食事業者にとっても、店外販売による売り上げを確保することは、影響の長期化に備えた事業継続の活路ともなり、国内生産者や加工業者にとっても食材供給先である外食事業者との継続した取り組みが期待できる。

外食事業者には、外食産業が国民食生活を支える重要な役割を果たしていることを認識した事業の継続が求められる。

5. 関連情報参照先

■内閣官房

https://www.cas.go.jp/jp/influenza/novel_coronavirus.html

■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

■経済産業省

<https://www.meti.go.jp/covid-19/pdf/pamphlet.pdf>

■一般社団法人 日本フードサービス協会

<http://www.jfnet.or.jp/>

■公益財団法人 食の安全・安心財団

<http://anan-zaidan.or.jp/>

II. 緊急事態宣言下におけるJF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(緊急事態宣言を受けて体制を強化)

- 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、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。

おおむねの発生段階とその感染状況は表のとおり。

表. 発生段階別の感染状況

発生段階		状態
前段階(未発生期)		新型コロナウイルス感染症が発生していない状態
第一段階(海外発生期)		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

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)をもとに新型コロナウイルスとして内容を加筆修正。

3. 緊急事態宣言下の具体的対策の検討と履行

緊急事態宣言下においては、外食産業が国民食生活を支えるための一翼を担う存在であることを認識し、これまで実施してきた感染防止・衛生管理の徹底と通常の事業の継続を基本とする。

以下は、緊急事態宣言下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、会社の事業運営を見直すべきか（非常事態宣言地域での事業縮小など）、企業としての方針を明確にし、状況の変化に応じた事業継続のための対策を適切に履行する。

<事業運営の見直し>

- 通常の事業運営の継続を基本とするが、店舗の立地や来店客の減少など、状況に応じて事業の見直しを行う。
- 事業を継続する店舗、休業する店舗、事業内容を見直す店舗を区分し、それぞれに対応した方針を決定する。
- 店内での飲食を継続する場合は、引き続き、感染防止・衛生管理対策を徹底するとともに、席の配置、室内の換気に配慮し、密閉、密集、密接の空間にならないように工夫する。
- 従業員の負担軽減とコストの削減のため、必要に応じてメニューの絞り込みや営業時間の短縮、従業員の配置換え等を検討する。
- テイクアウトやデリバリーメニューの充実・強化、あるいはこれらに特化した営業への転換を検討する。
- 緊急事態宣言下での営業方針については、ホームページ等で消費者に公表する。

<テイクアウト、デリバリーでの留意点>

- 外食事業者によるテイクアウト及びデリバリーは、外食の範疇であり食品表示法による表示義務は課せられない（別添参考を参照）。
- この場合でも、アレルギー原材料の有無等、消費者からの問い合わせについて対応できる体制が求められる。
- デリバリーを第三者に委託する場合は、消費者に届くまでの感染防止、衛生管理の具体的な対策ができていないか確認する。

(注) 衛生管理、組織管理等については、「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(暫定版・令和2年3月3日)」を参照。

(別添参考)

外食事業者がテイクアウトやデリバリーを行う場合の食品表示について

- 1 外食事業者が店内で調理したものを、販売(テイクアウト)または消費者に届ける(デリバリー)場合は、店内で提供される外食メニューと同様、食品表示法に基づく食品表示基準は適用されない。
これは、外食事業者は消費者の注文に応じて多様な料理を提供し、消費者は料理について知りたい情報は店員を介して直接聞くことができるという外食の特性を考慮したことによる。
- 2 このため、包装され市販される加工食品と同様の表示は必要はないが、消費者からの問い合わせには適切に対応する必要がある。
また、アレルギーや原料原産地情報提供については、ホームページ等を活用した自主的な取り組みが期待されている。
- 3 感染防止に向けた外出が制限される中であって、外食のテイクアウト、デリバリーは、地域住民の生活支援として重要な役割を果たしており、非常時において市民生活に欠かせないインフラとなっている。
また、外食事業者にとっても、店外販売による売り上げを確保することは、影響の長期化に備えた事業継続の活路ともなり、国内生産者にとっても食材供給先の確保につながることを期待できる。

【食品表示の法的根拠】

食品表示法（抜粋）

(定義)

- 第二条 この法律において「食品」とは、全ての飲食物（薬事法（昭和三十五年法律第百四十五号）第二条第一項に規定する医薬品及び同条第二項に規定する医薬部外品を除き、食品衛生法第四条第二項に規定する添加物（第四条第一項第一号及び第十一条において単に「添加物」という。）を含む。）をいう。
- 2 この法律において「酒類」とは、酒税法（昭和二十八年法律第六号）第二条第一項に規定する酒類をいう。
 - 3 この法律において「食品関連事業者等」とは、次の各号のいずれかに該当する者をいう。
 - 一 食品の製造、加工（調整及び選別を含む。）若しくは輸入を業とする者（当該食品の販売をしない者を除く。）又は食品の販売を業とする者（以下「食品関連事業者」という。）
 - 二 前号に掲げる者のほか、食品の販売をする者

(食品表示基準の策定等)

第四条 内閣総理大臣は、内閣府令で、食品及び食品関連事業者等の区分ごとに、次に掲げる事項のうち当該区分に属する食品を消費者が安全に摂取し、及び自主的かつ合理的に選択するために必要と認められる事項を内容とする販売の用に供する食品に関する表示の基準を定めなければならない。

- 一 名称、アレルゲン (食物アレルギーの原因となる物質をいう。第六条第八項及び第十一条において同じ。)、保存の方法、消費期限 (食品を摂取する際の安全性の判断に資する期限をいう。第六条第八項及び第十一条において同じ。)、原材料、添加物、栄養成分の量及び熱量、原産地その他食品関連事業者等が食品の販売をする際に表示されるべき事項

食品表示基準 (内閣府令第十号・抜粋)

(適用範囲)

第一条 この府令は、食品関連事業者等が、加工食品、生鮮食品又は添加物を販売する場合について適用する。ただし、加工食品又は生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合には、第四十条の規定を除き、適用しない。

食品表示基準 Q & A (抜粋)

(総則一 4) 「加工食品又は生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合」について具体的にはどのような場合が該当しますか。

(答) 食品表示基準第1条ただし書の「加工食品又は生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合」とは、具体的にはレストラン、食堂、喫茶店等の外食事業者による食品の提供 (例えば、飲食店で提供される状態のものを自宅へ届けてもらうなどの外食事業者による出前を含む。)を指します。なお、上記の外食事業者が、別の場所で製造・加工したものを仕入れて、飲食させる場合については表示は必要はありませんが、単に販売する場合については製造・加工した者又は販売をする者のいずれかが表示を行う必要があります。

(総則一 5) 加工食品又は生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合 (生食用牛肉の注意喚起表示を除く。)には、容器包装の有無にかかわらず、食品表示基準の適用はないのですか。

(答) 食品表示基準第1条ただし書のとおり、適用はありません。

発行 一般社団法人日本フードサービス協会

(安全・安心委員会／広報調査委員会)

〒105-0013 東京都港区浜松町 1-29-6

浜松町セントラルビル 10F

<http://www.jfnet.or.jp/>

本書の無断転載を禁止します