



一般社団法人日本フードサービス協会

JFニュースレター 2020.5.21

新型コロナウイルス関連情報 NO.32

火器周辺でのアクリル板使用は十分な注意を！！

一般社団法人日本フードサービス協会 会長 高岡 慎一郎

5月4日に「新型コロナウイルス感染症対策の基本的対処方針」が変更され、協会では一般社団法人全国生活衛生同業組合中央会、全国の飲食店が加盟する全国飲食業生活衛生同業組合連合会（略称：全飲連）と協議し「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）」を作成しました。

ガイドラインでは、店舗の衛生管理の飛沫防止対策例としてアクリル板の使用を紹介していますが使用そのものを推奨するものではありません。その上で、アクリル板を焼肉用コンロが設置された卓上の仕切りに使用されている事例が確認されています。アクリル等のプラスチック製品は可燃性であり、着火源があると燃焼し、離れていても落下したり倒れたりした場合に燃える恐れがあります。火器周辺（卓上コンロ周辺や喫煙エリアなど）では、使用しないようにお願いします。

○「外食業の事業継続のためのガイドライン」Q&A（令和2年5月15日）を修正（Q6とQ7を追加）しました

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

▽次亜塩素酸ナトリウムによる施設設備等の消毒について

農林水産省は、「次亜塩素酸ナトリウム」と「次亜塩素酸水」とは異なるものとし、「新型コロナウイルス感染者発生時の対応・業務継続に関する基本的なガイドライン」では「次亜塩素酸ナトリウム」0.05%以上でドアノブ、スイッチ類、手すり等の消毒を行う際の使用を勧めています。

http://www.maff.go.jp/j/saigai/n_coronavirus/index.html#c03

▽0.05%以上の次亜塩素酸ナトリウム液の作り方（経済産業省・厚生労働省）

https://www.meti.go.jp/covid-19/pdf/0327_poster.pdf

※ 本ニュースレターは、情報共有を図るため、JF 会員にお送りしています。

この件については、JF と食の安全・安心財団が連携して情報の収集に努めています。

お問い合わせはJF 事務局：田村（03-5403-1060）、財団事務局：中村（03-5403-1064）にお願いします。

■ 新型コロナウイルスに関する情報は、協会のホームページにも掲載しています。 <http://www.jfnet.or.jp/>