

JFニュースレター

《 新型インフルエンザ対策 No. 6 》

2009. 5. 21

感染拡大防止を徹底し、 営業継続を

社団法人日本フードサービス協会
会 長 田沼 千秋
副会長/安全・安心委員会
委 員 長 安部 修仁

新型インフルエンザに感染した患者数は急速に増加し、広域な範囲にわたり拡大の様相を呈しています。

その一方で、協会は「外食産業は飲食とサービスの提供の方法には多様なものがあり、極めて日常的なものとして国民生活になくしてはならない役割を担っている。仮に外食産業が事業継続の自粛を余議なくされ、消費者に対する食事提供が休止されることになれば、国民生活に大きな影響を与える」と、外食産業の事業継続の必要性を政府に求めています。

このようなことから、現時点では、外食産業事業者への一律の事業の縮小については政府から特段の要請はありません。

また、外食産業は平常時より店舗の衛生管理及び従業員の健康・衛生管理に対して徹底を図っている基礎（土台）があることから、新型インフルエンザへの対策についても従業員間の感染防止、周囲への感染拡大の防止にも万全を期していることも政府に説明しています。

つきましては、今後の営業継続にあたり、考えられる対応を下記のとおりまとめましたので、各社の事情に合わせて参考にしていただきたいと存じます。

1. 従業員対策

- ①従業員に対し、通勤時のマスクの着用や、外出から帰宅したさいの手洗い、うがい等の励行。
- ②従業員の健康チェックには特段の注意を払い、就業のさい体調が悪い従業員や勤務時間中に体調が悪くなった場合の管理徹底を図る。
- ③就業のさい、ならびに就業中に適宜の手洗い、うがいを励行させる。

2. 店舗運営対策

- ① 外食店舗は食品衛生法に基づき営業を行っており、そのために「手洗い設備」が備え付けられていることをお客様に説明し、入店するさい手洗い又は手指消毒用アルコールでの消毒※の協力要請を行う。また、店頭および店舗の入口付近では、理解・協力を求めるポスター等を掲示する。

※米国の疾病予防管理センター（CDC）の手指衛生のガイドラインでは病原体の伝播予防効果に関して、石鹸と流水による手洗いよりもすり込み式アルコール手指消毒の方が効果的とも記されています。

- ② 新型インフルエンザ感染防止のため、従業員がマスクを着用する場合、当社ではマスク着用で接客・調理させていただいている旨を説明する。あるいはポスター等で掲示する。同様にデベロッパより、マスク着用について要請があった場合も同様の対応を行ったほうがお客様より安心を得ることができます。

- ③ 宅配等、デリバリー従業員にマスクを着用させた場合、感染防止のためにマスクの着用をさせていただいております、と配達のさい説明を加える。

- ④ テイクアウトや宅配、ドライブスルーなど店舗外消費の需要が増えることが見込まれることから、店頭「テイクアウトを承ります」などの表示を行うとともに、商品のスムーズな受け渡しができるように持ち帰り専用カウンター等の設置、整備を行うなど、利用客の便宜を図るための販促に力を入れる。

- ⑤ 来店者が触れるドア（ノブ）、手すり、メニューブック、テーブル、テーブルコンディメンツ（調味料や香辛料の入れ物）等については適宜、殺菌ダスターでのふき取りやアルコール消毒を行う。

なお、農林水産省の「食品産業事業者等のための事業継続計画（簡易版）の策定及び取組の手引き」を参照することにより、自社の簡易な事業継続計画を策定することができますので、ご参考にして下さい。

農水省ホームページ（<http://www.maff.go.jp/j/zyukyu/ampo/buta.html>）新型インフルエンザ関連情報「食品産業事業者等のための事業継続計画（簡易版）の策定及び取組の手引き（5月11日発表）（PDFファイル）」よりご覧になることができます。

※この件のお問い合わせは事務局：石井・関川までお願い致します。