

生活衛生関係事業者のみなさまへ

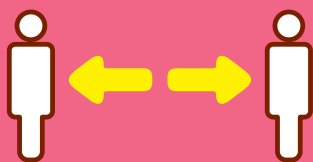
新型コロナウイルス対策

主要な感染経路 ①飛沫感染 ②接触感染

以下のポイントを踏まえ食事等のサービス提供の安全性を高めよう。
※なお、これまでは食品を介して感染した事例は報告されていません。

ポイント1

3密を避ける



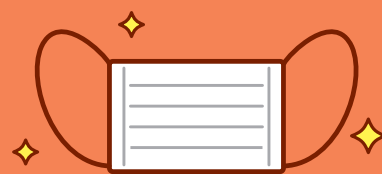
ポイント2

清掃・消毒の励行



ポイント3

一般的な
衛生管理の徹底



ポイント

1 3密を避ける

- ①換気の悪い密閉空間
- ②多くの人が密集
- ③近距離での会話



人の密度を下げる

テーブル、椅子を離すなど



**Social
Distance**

換気の実施

窓がある場合、
できれば2方向の窓を開ける。



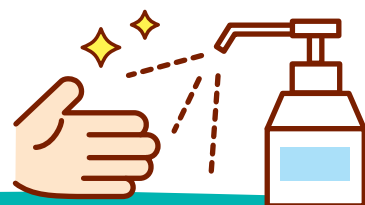
レジや行列での間隔を空けていただく
よう促すステッカーを貼るなど

ポイント2・ポイント3は裏面

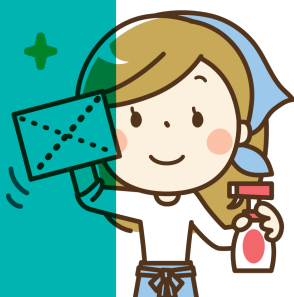
ポイント

2

清掃・消毒の励行



よく手が触れる場所は拭き掃除



ドアノブ、スイッチ、手すり、テーブル、
その他共有で使用するものは洗剤やアルコール等で拭く。
※消毒用アルコールは火気の近くで使用しない。
※密閉した室内では多量の消毒用アルコールの噴霧を避ける。

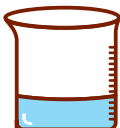
◇アルコールが入手できない場合は次亜塩素酸ナトリウム溶液◇
塩素濃度0.05%の次亜塩素酸ナトリウム溶液で拭いた後、水拭き。

誤飲に注意!
手指の消毒には
使用できません。

次亜塩素酸ナトリウム溶液の作り方

- ①ゴム手袋をはめる ②漂白剤を量る
- ③ペットボトルに漂白剤と水を加えて2Lにする
(遮光して保存する)

5%~6%
次亜塩素酸
ナトリウム



計量カップ約50ml



ペットボトルのキャップ
約5杯分(25ml)



約0.1%
次亜塩素酸ナトリウム
ふん便、吐物等の消毒



約0.05%
次亜塩素酸ナトリウム
器具、設備の消毒

ポイント

3

一般的な衛生管理の徹底

従業員の健康管理

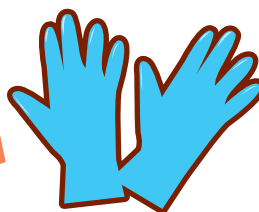
発熱、咳、くしゃみなどの症状が
ある従業員は休ませる。



マスクの着用

鼻までしっかり覆う。
布マスク等でも大丈夫。

器具の洗浄・消毒



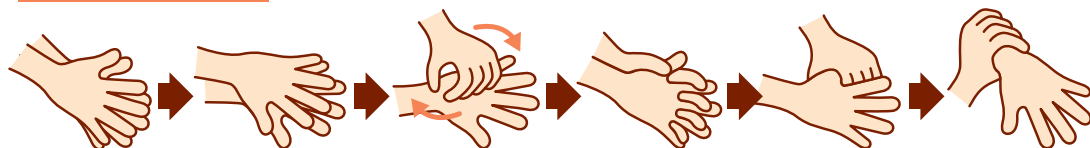
大皿料理はお客様ではなく、お店の方が取り分けましょう。
利用客の使用した食器やゴミ類を取り扱う時には、清掃用の手袋を着用し、確実な洗浄や廃棄を行いましょう。

◇手洗いの徹底◇

(参考)ノロウイルスの場合、石けんで10秒もみ洗い後、流水で15秒すすぎを2回繰り返して、ウイルスの残存率は0.0001%にまで減っています。
(内閣府食品安全委員会の検証結果)

手洗いの方法

洗った後は十分に水で流し、ペーパータオルでふきとって、よく乾かす



水で濡らし
石けんをつけて
手のひらをよくこする

手の甲を伸ばす
ようにこする

指先・爪の間に
念入りにこする

指の間を洗う

指と手のひらを
ねじり洗う

手首も
忘れずに洗う