

食品製造業における新型コロナウイルス感染症感染拡大予防ガイドライン

令和2年5月14日
一般財団法人食品産業センター

1. はじめに

- 令和2年4月7日に、新型インフルエンザ等対策特別措置法第32条第1項に基づく緊急事態宣言が発出されましたが、生活に欠かせない食品の供給を担う食品製造業については、政府からの要請（注1、注2、注3）も踏まえ、事業を継続してきたところです。
 - （注1）「新型インフルエンザ等対策特別措置法第32条第1項に基づく緊急事態宣言に伴う食品その他生活必需品の安定供給の確保について」（令和2年4月6日農林水産省食料産業局長・経済産業省商務・サービス審議官）
 - （注2）「新型インフルエンザ等対策特別措置法第32条第1項に基づく緊急事態宣言下におけるゴールデンウィーク中の食品の安定供給の確保について」（令和2年4月24日食料産業局長・政策統括官）
 - （注3）「新型インフルエンザ等対策特別措置法第32条第1項に基づく緊急事態宣言の延長下における引き続きの食品の安定供給の確保について」（令和2年5月7日食料産業局長）

- こうした中、令和2年5月4日の新型コロナウイルス感染症対策専門家会議「新型コロナウイルス感染症対策の状況分析・提言」（以下「専門家会議提言」という。）においては、「業界団体等が主体となり、また、同業種だけでなく他業種の好事例等の共有なども含め、業種ごとに感染拡大を予防するガイドライン等を作成し、業界をあげてこれを普及し、現場において、試行錯誤をしながら、また創意工夫をしながら実践していただくことを強く求めたい」とされたところです。

- さらに、令和2年5月4日に変更された新型コロナウイルス感染症対策本部決定「新型コロナウイルス感染症対策の基本的対処方針」においては、緊急事態措置を実施すべき期間を令和2年5月31日まで延長するとともに、「事業者及び関係団体は、今後の持続的な対策を見据え、5月4日専門家会議の提言を参考に、業種や施設の種別ごとにガイドラインを作成するなど、自主的な感染防止のための取組を進めること」とされました。

- 食品製造業などの新型コロナウイルス感染症の予防対策については、令和2年3月13日に農林水産省が策定した「食品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ガイドライン」（以下、「事業継続ガイドライン」という。）において、一般衛生管理に加え従業員の健康管理や施設設備等消毒などの重要性が具体的に示されています。このため、当センターにおいては、「事業継続ガイドライン」や専門家会議提言において示された、感染拡大を予防する「新しい生活様式」の実践例も踏まえつつ、基本的考え方と具体的取組（①各施設の実情に応じた感染予防対策、②従業員の感染予防・健康管理等）に関し、本ガイドラインを定めることといたします。

- 食品製造業には、事業や施設の規模を含め様々な業態の事業者の皆様がいて、全てを網羅するガイドラインの策定は難しいことから、各事業者におかれましては、本ガイドラインを活用して、自らが個々の状況に対応した対策を講じることにより、新型コロナウイルス感染症の感染拡大予防に向けた取組を推進していただきますようお願いいたします。

2. 基本的考え方

- 食品の供給を担う食品製造業は、国民生活・国民経済の安定確保に不可欠な業務を行っており、人員や物的資源等を確保し、業務を継続することが求められています。
- 食品製造業においては、従業員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、咳エチケットなど食中毒予防のために実施している一般衛生管理が新型コロナウイルス感染拡大の予防になりますが、社員食堂・更衣室・休息室など製造現場以外も含めて三つの密の発生リスクがあることを評価して適切な感染拡大の予防措置を講じることが重要です。
- また、専門家会議提言において、新型コロナウイルス感染症の感染拡大を予防する観点から、手洗いや身体的距離確保といった基本的な感染対策の実施に加え、①密閉空間（換気の悪い密閉空間である）、②密集場所（多くの人が密集している）、③密接場面（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る）という3つの条件（以下「三つの密」という。）を避けるための取組の必要性が強調されたことを踏まえ、食品製造業の規模や施設の配置の実情に応じて実施する際に参考とすべき取組を例示し、指針として示しています。
- 事業を継続していく上では、従業員の健康の確保とともに新型コロナウイルス感染症患者が発生した場合に職場を集団感染の場とさせないことが不可欠です。このため、本ガイドラインにおいては、従業員の感染予防・健康管理・職場での感染拡大防止を実施する上で取り組むべき事項についても示しています。

3. 具体的な取組

従業員の感染予防・健康管理

事業継続を確保するとともに、食品製造現場における感染を防止するためには、従業員の感染予防対策と健康管理の実施が必要となります。

このため、各事業者においては、以下に挙げる取組例を参考に対策を適切に講じることが求められます。

① 新型コロナウイルス感染予防に関する基本的知識等の周知徹底

従業員に対し、新型コロナウイルス感染予防に関する基本的な知識を周知し、感染防止策を徹底させるため必要な指導・教育を行う。

- ✓ 発熱や息苦しさなど新型コロナウイルスへの感染が疑われるときは出勤しない。
- ✓ 新型コロナウイルスは飛沫感染及び接触感染で拡散されていくことから飛沫感染防止のためには、三つの密を避けること（対人距離を保ち、マスク等を着用し、不要不急の会話は避けること。また定期的に換気を行うこと。）、接触感染防止のためには、手洗いの順守や手袋の着用、共通で使用する器具や設備（ドアノブやトイレ、椅子等）の定期的な消毒が求められる。

② 換気の徹底

食品製造現場が換気の悪い密閉空間となることを避けるため、食品の衛生管理に支障を及ぼさない範囲で、以下のような取組を適切に行う。

- ✓ 換気設備を適切に運転・管理し、室内の換気に努める。
- ✓ 換気設備が不十分な場合には、窓やドアを定期的に開放する。

③ 従業員への飛沫感染と接触感染の防止

従業員によるマスク、フェイスシールドの着用や、必要に応じ手袋の着用やこまめな手洗いを励行することにより、飛沫感染と接触感染の防止を行う。

④ 社会的距離の確保

食品製造現場において、対人距離を確保するため、業務の方法や動線について点検するとともに、食品製造施設の規模等に応じて、以下のような取組を適切に行う。また、休憩中等においても従業員自らが対人距離の確保に努めるよう指導を行う。

（新型コロナウイルス感染症対策専門家会議「新型コロナウイルス感染症対策の状況分析・提言」（令和2年5月4日）においては、各業種に共通する留意点として「人との接触を避け、対人距離を確保（できるだけ2mを目安に）」とされている。）

- ✓ マスク、ヘアネット、使い捨て手袋、作業着などを着用する。
- ✓ マスクを着用しない場合には、人と人との間に1メートル以上の距離を保持し、特に会話・発声時には2メートルを目安に適切な距離を保って業務等を行う。
- ✓ マスクを着用しない場合の人との接触は15分未満にとどめる。

⑤ 清掃・消毒の取組

食品製造現場では、日頃から一般的な衛生管理が行われているが、特に以下

のような点に留意して取組を強化する。

- ✓ 従業員のための手指の消毒設備（霧吹きや、アルコールペーパー（ペーパータオルをタッパー等の中で、アルコール溶液に浸したもの）などを含む。）を入口及び施設内に必要に応じ設置。
- ✓ トイレについて、トイレの蓋を閉めて汚物を流すよう表示し、不特定多数が接触する場所は消毒を行うとともに、ハンドドライヤーのほか共通のタオルの使用は行わない。便座やドアノブを介しての感染を防止するために、便座やドアノブは清潔さを維持し、使用後の手洗いと手指の消毒を徹底する。
- ✓ 鼻水・唾液がついたゴミについて、ビニール袋に入れて密閉し縛るとともに、ゴミを回収する人はマスクや手袋を着用し、マスクや手袋を脱いだ後は、石けんと流水で手を洗う。
- ✓ 使用済みのマスクや手袋は、別の容器にて管理する。
- ✓ ドアノブなど不特定多数の者が触れる場所については、清潔に保ち、定期的に消毒を行う。

⑥ 休憩スペース・社員食堂での取組

休憩スペース・社員食堂は感染リスクが比較的高いと考えられることに留意し、以下のような取組を行う。

- ✓ 一度に休憩する人数を減らし、対面で食事や会話をしないようにする。
- ✓ 可能な限りマスクを着用し、不要な会話はできるだけ避ける。
- ✓ 常時換気することに努める。
- ✓ 共有する物品（テーブル、いす等）は、清潔に保ち、定期的に消毒する。
- ✓ 従業員が使用する際は、入退室の前後に手洗い・消毒をする。

⑦ 更衣室での取組

多くの従業員が利用することに留意し、以下のような取組を行う。

- ✓ 一度に入室する人数を減らし、密集・密接を防ぐ。
- ✓ 可能な限りマスクを着用し、会話はできるだけ避ける。
- ✓ 窓やドアを定期的に関けるなど、室内の換気に努める。
- ✓ 入退室時の手指の洗浄・消毒をする。

⑧ 事務所での新型コロナウイルス感染予防対策

食料供給のためのフードチェーンを維持するためには事務所での新型コロナウイルス感染予防対策も重要であり、テレワークの推進、換気、マスク着用、不要な会話はできるだけ避ける等、飛沫感染を避けるとともに、モバイル機器や電話、コピー、FAXなどの共通で使用する設備・施設は清潔に保ち、定期的な消毒を行うなどなど、接触感染を避ける。

- ✓ 人事や経理等、テレワークが難しい部署についても、できるところから改善していく（決済等捺印システム、ペーパーレス化、フレックス、時差出

勤など) ことが望ましい。

- ✓ 受注センターや苦情対応部門等、テレワークができない部署については、席等の間隔を広く取り、換気を強化し、ブース化を進め、ヘッドセットやモバイル機器などの設備は、できるだけ共有を避けることが好ましい。

⑨ その他、従業員に対する感染予防・健康管理に関する指導等

職場において、従業員の日々の健康状態の把握に配慮する。また、従業員に対し、以下のような指導を行う。

- ✓ 咳エチケットの徹底
- ✓ 従業員による体温の測定と記録の実施
- ✓ 発熱などの症状がある場合に所属長への連絡と自宅待機の徹底
- ✓ 以下の場合には従業員から所属長に連絡の上保健所に問い合わせる
 - 発熱や咳など比較的軽い風邪の症状が4日以上継続した場合（解熱剤を飲み続けなければならない場合を含む）
 - 息苦しさ（呼吸困難）、強いだるさ（倦怠感）や高熱等の強い症状がある場合
 - 高齢者や妊娠中の女性、基礎疾患（糖尿病、心不全、呼吸器疾患（慢性閉塞性肺疾患など））がある方、透析を受けている方、免疫抑制剤や抗がん剤などを用いている方で、発熱や咳など比較的軽い風邪の症状がある場合
- ✓ 出勤時、トイレ使用后、施設への入場時における手洗い、手指の消毒
- ✓ 通勤時には、時差通勤や公共交通機関を利用しない方法の積極的活用
- ✓ 疲労の蓄積につながる恐れがある長時間の時間外労働等を避けること
- ✓ 従業員1人1人が十分な栄養摂取と睡眠の確保を心がけるなど健康管理を行うこと

4. おわりに

- 各事業者においては、本ガイドラインで示した事項に基づいて食品を製造する事業を行うことにより、効果的な感染予防対策が図られることが期待されます。
- なお、本ガイドラインの内容は、感染の動向、ウイルスに関する知見等に関する専門家の助言等を踏まえ、今後見直すことがあります。

(以 上)