

西部保健所

食品衛生情報

令和2年8月

新型コロナウイルス感染症対策をしましょう

製造、流通、調理、販売等の各段階で、食品取扱者の体調管理やこまめな手洗い等食中毒予防のために行っている一般的な衛生管理が実施されていれば、食品を介した感染を心配する必要はないとされています。

食品を介した
感染事例なし

しかし、全国的に感染が拡大していることから、より徹底した感染防止策に取り組むことが必要です。

具体的な感染防止策は？

各業界団体が作成している感染防止のための**業種別ガイドライン**を参考に、店舗の実情に応じた対策を講じましょう。

業種ごとの感染拡大予防ガイドライン例

- **外食業の事業継続のためのガイドライン**
http://www.jfnet.or.jp/contents/_files/safety/FSguidelineA4_20514_630.pdf
- **社交飲食業における新型コロナウイルス感染拡大予防ガイドライン**
<https://zensyaren.net/pdf/b9584552dfbf47642688827125fca7611e1fbd45.pdf>

お客様の安全 - 取組例

- ✓ 店舗入口に発熱等がある場合は入店を断る旨を掲示する
- ✓ 店舗入口や手洗い場所に手指消毒薬を用意する
- ✓ テーブルはパーティションで区切ることができるだけ間隔を空けて横並びで座れるよう配置を工夫する
- ✓ 真正面の配置を避けるかテーブル上に区切りのパーティションを設ける



従業員の安全衛生管理 - 取組例

- ✓ 従業員は出勤前に体温を計り、発熱等がある場合は店舗責任者に勤務の可否等の判断を仰ぐ
- ✓ マスクを適切に着用し、手洗いを徹底する



店舗の衛生管理 - 取組例

- ✓ 店内は徹底した換気を行う（窓・ドア等の定期的な開放、常時換気扇の使用等）
- ✓ ドアノブ等多数の人が触れる箇所は定期的に**アルコール消毒薬**や**次亜塩素酸ナトリウム**で清拭する



感染症対策自己診断サイト

「安心はおいしい」を活用しましょう！

URL : <https://anshin-oishi.com>

毒のあるキノコに注意しましょう

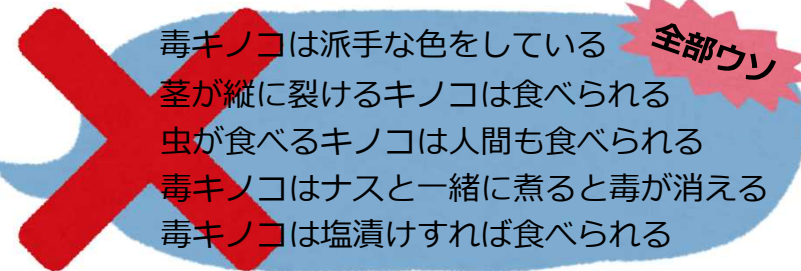
夏の終わりから秋にかけて、毒キノコによる食中毒が多発しており、過去10年間（平成20年～平成30年）で患者数は約1,300名に上ります。平成30年には西部保健所管内でもツキヨタケによる食中毒が発生しており、全国では今年も既に1名が亡くなっています。



食中毒の予防方法は？

食用と確実に判断できないものは
採らない！ 食べない！ 売らない！ 人にあげない！

- ✓ 体調が悪くなったらすぐに医療機関で診察を受ける



毒キノコは派手な色をしている
全部ウソ
茎が縦に裂けるキノコは食べられる
虫が食べるキノコは人間も食べられる
毒キノコはナスと一緒に煮ると毒が消える
毒キノコは塩漬けすれば食べられる