



NPO法人

# 食科協ニュースレター 第204号

## 目 次

【食科協の活動状況】	2
2020年5月～2020年6月の主な活動(先月報告以降)	
【行政情報】	顧問 森田 邦雄 2-6
1 令和元年度「食品製造業におけるHACCPに沿った衛生管理の導入状況実態調査」の結果について	
2 食品用器具又は容器包装の原材料に含まれる物質の規格の改正等に係る資料作成の手引について	
3 と畜場法施行規則等の一部改正について	
4 食品衛生法等の一部を改正する法律による改正後の食品衛生法第18条第3項の施行に伴う関係告示の整備について	
5 輸入生食用かきの取扱いについて(一部改正)	
6 令和2年7月3日からの大雨を受けた食品表示法に基づく食品表示基準の運用について	
7 令和2年7月3日からの大雨を受けた製造所等及び製造所固有記号の表示の運用について	
8 食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件等について	
9 「食品表示基準について」の一部改正について	
10 乳及び乳製品の衛生証明書の取扱いについて(一部改正)	
【海外情報・他】	運営委員 立石 亘 6-13
1 ハイアットホテルが新衛生対策の取り組み	
2 八芳園が調理業(カテゴリーE)でFSSC 22000「認証取得	
3 食品業界で「食の安全」を可視化するテクノロジー ～LOZIと米国ORGANICSMART社がジョイントベンチャーで協業～	
4 食品工場・調理厨房における新型コロナ対策 ～関係者からのヒアリングを基に～	

※各リンク先に飛べない場合はURLをコピーペーストして下さい。

令和 2年 7月 21日

特定非営利活動法人 食品保健科学情報交流協議会

〒135-0004 東京都江東区森下3-14-3、全麺連会館2階 TEL 03-5669-8601 FAX 03-6666-9132

<http://www.ccfhs.or.jp/>

E-Mail

[NPO2002-fhsinfo@ccfhs.or.jp](mailto:NPO2002-fhsinfo@ccfhs.or.jp)

**【食科協の活動状況】****1. 2020年5月～2020年6月の主な活動**

- |       |                                |
|-------|--------------------------------|
| 6月16日 | 第3回常任理事会・運営委員会開催。              |
| 6月23日 | ニュースレター203号を発行、ニュース&トピックス54号発行 |
| 6月26日 | かわら版243号・かわら版ニュース&トピックス55号を発行。 |
| 6月30日 | かわら版ニュース&トピックス56号を発行。          |
| 7月03日 | かわら版244号・かわら版ニュース&トピックス57号を発行。 |
| 7月07日 | かわら版ニュース&トピックス58号を発行。          |
| 7月10日 | かわら版245号・かわら版ニュース&トピックス59号を発行。 |
| 7月14日 | かわら版ニュース&トピックス60号を発行。          |
| 7月17日 | かわら版246号・かわら版ニュース&トピックス61号を発行。 |
| 7月17日 | 第4回常任理事会・運営委員会開催。              |

**お知らせ**

改正食品衛生法（令和2年内施行）政省令改正3段表及び改正食品衛生法（令和3年内施行）政省令改正3段表を当会で作成いたしました。

賛助会員及び会員各位に、DVDに焼き付けのうえ、郵送させていただく予定です（7月末までを送付の目安とさせていただきます。）

**【行政情報】**

NPO 法人 食品保健科学情報交流協議会  
顧問 森田 邦雄

**1 令和元年度「食品製造業における HACCP に沿った衛生管理の導入状況実態調査」の結果について**

6月26日、農林水産省食料産業局食品製造課食品企業行動室は標記調査結果を公表した。

これは、令和元年10月1日時点での食品製造業における HACCP に沿った衛生管理の導入状況について調査を実施し、結果を取りまとめたもので、その主な内容は次の通り。

- ・実施期間：令和2年1月14日～2月28日
- ・調査対象：日本標準産業分類に掲げる中分類「食料品製造業」及び「飲料・たばこ・飼料製造業（製氷業、たばこ製造業及び飼料・有機質肥料製造業を除く。）」を営む事業者
- ・令和元年度の HACCP を「導入済み」の事業者は22.5%、「導入途中」を加えると40.5%となった。
- ・「導入を検討している」割合は21.0%、「導入未定」は18.9%であり、「HACCP に沿った衛生管理をよく知らない」事業者は19.7%であった。

- ・導入しているHACCPの類型は、「すべての工場で導入」、「一部の工場又は一部の工程（ライン）で導入」及び「導入途中の工場がある」と回答した事業者のうち「HACCPに基づく衛生管理」を導入している割合は60.6%で、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」は39.4%であった。

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/kigyo/200626.html>

調査結果

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/kigyo/attach/pdf/200626-1.pdf>

## 2 食品用器具又は容器包装の原材料に含まれる物質の規格の改正等に係る資料作成の手引について

6月25日、厚生労働省は医薬・生活衛生局食品基準審査課長名をもって各検疫所長宛標記通知を出した。これは、食品衛生法第18条第3項に基づく食品用器具又は容器包装のポジティブリスト制度に記載されていない次の原材料について告示改正に必要な要請資料の提出方法等について、手引を作成したものである。

＜新規収載要請＞

ポジティブリスト制度の施行日（令和2年6月1日）より前に「販売され、販売の用に供するために製造され、若しくは輸入され、又は営業上使用されている食品用器具又は容器包装に使用された物質」（合成樹脂の原材料に限る。以下同じ。）でなく、施行日以後、初めて販売の用に供するために製造され又は輸入される、食品用器具又は容器包装に使用しようとする物質。

＜規格改正要請＞

ポジティブリスト制度の施行日より前に「販売され、販売のために製造され、若しくは輸入され、又は営業上使用されている食品用器具又は容器包装に使用」されていた物質を、施行日以後に、その使用されていた範囲を超えて使用して製造又は輸入された食品用器具若しくは容器包装に使用しようとする物質。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000643848.pdf>

## 3 と畜場法施行規則等の一部改正について

7月1日、厚生労働省は大臣官房生活衛生・食品安全審議官名をもって各検疫所長宛標記通知を出した。これは、と畜場法施行規則等の一部を改正する省令が同日公布され、これによりと畜場法施行規則、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則の一部が改正され、本日から施行及び適用されることに伴うものでその主な内容は次の通り。

家畜伝染病予防法に基づく「家畜伝染病」及び「届出伝染病」について、8つの「家畜伝染病」及び18の「届出伝染病」の名称が変更されることに伴い、名称の変更が行われ「家畜伝染病」及び「届出伝染病」が別表等に規定されていると畜場法施行規則、乳等省令及び食鳥処理法施行規則について、所要の改正が行われた。

乳等省令ではトリパノソーマ病がトリパノソーマ症にトキソプラズマ病がトキソプラズマ症に変更されている。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000645395.pdf>

## 4 食品衛生法等の一部を改正する法律による改正後の食品衛生法第18条第3項の施行に伴う関係告示の整備について

7月2日、厚生労働省は医薬・生活衛生局食品基準審査課長名をもって各検疫所長宛標記通知を出した。これは、食品、添加物等の規格基準の第3 器具及び容器包装の部A

器具若しくは容器包装又はこれらの原材料一般の規格の項に規定した別表第1に係る令和2年5月1日付け大臣官房生活衛生・食品安全審議官通知の考え方を次の通り示したものである。

審議官通知で示された第4運用上留意すべき事項1 規格基準告示関係イ(2)については以下のとおり整理をしたこと。

- 1 別表第1第1表(1)に規定される基ポリマー同士が化学的に反応して新たなポリマーが生成される場合は、当該各基ポリマーとは別に、生成されたポリマーを新たに規定する必要があること。
- 2 同表(1)に規定される基ポリマー及び同表(2)に規定される基ポリマーが化学的に反応して新たなポリマーが生成される場合は、当該各基ポリマーとは別に、生成されたポリマーを新たに規定する必要があること。
- 3 同表(2)に関しては、製造の実態を踏まえて整理しているため、同表(2)に規定される基ポリマー同士が化学的に反応し、当該各基ポリマーとは別に、生成されたポリマーを新たに規定する必要はないこと。ただし、塗膜以外の用途で新たに生成された基ポリマーを使用する場合はこの限りではない。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000645827.pdf>

## 5 輸入生食用かきの取扱いについて（一部改正）

7月2日、厚生労働省は医薬・生活衛生局食品監視安全課長名をもって各検疫所長宛標記通知を出した。その主な内容は次の通り。

輸入生食用かきについては食品衛生法第11条第2項の規定に基づき本年6月1日から輸出国の政府機関が発行する衛生証明書がなければ輸入ができなくなったことに伴い、令和2年5月15日付け通知「輸入生食用かきの取扱いについて」により取り扱っているところである。

米国については、輸入可能な州としてワシントン州のみが認められていたが今回の改正によりオレゴン州、コネチカット州及びニューヨーク州が追加された。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000645726.pdf>

## 6 令和2年7月3日から的大雨を受けた食品表示法に基づく食品表示基準の運用について

7月7日、消費者庁表示対策課長、農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課長及び

厚生労働省健康局がん・疾病対策課長の連名で各都道府県等食品表示主管部（局）長宛標記通知を出した。その主な内容は次の通り。

令和2年7月3日から的大雨による被害により、被災地への食料の円滑な供給が重要な課題となっていることを踏まえ、引き続き適正な食品表示がなされていることが重要ではあるものの、食品の譲渡・販売の態様等を総合的に勘案し、食品の安全性に係る情報伝達について十分な配慮がなされていると判断されるとともに、消費者の誤認を招くような表示をしていない場合には、令和2年7月3日から的大雨に係る災害救助法の適用を受けた被災地において、譲渡又は販売される食品については、必ずしも食品表示基準に基づく義務表示事項の全てが表示されていなくとも、当分の間、取締りを行わなくても差し支えないこととしますので、適切な対応をお願いします。

なお、アレルギー表示及び消費期限については、被災者の方々の食事による健康被害を防止することが何より重要であるため、従来どおり個々の容器包装に表示する必要があることから、これまでどおり、取締りの対象となりますので、適切な対応をお願いします。



[https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation\\_cms214\\_200707\\_01.pdf](https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms214_200707_01.pdf)

## 7 令和2年7月3日からの大雨を受けた製造所等及び製造所固有記号の表示の運用について

7月7日、消費者庁は食品表示企画課長名をもって各都道府県等食品表示主管部（局長宛）宛に宛標記通知を出した。その主な内容は次の通り。

「令和2年7月3日からの大雨を受けた食品表示法に基づく食品表示基準の運用について」を受け、基準第3条に基づき容器包装に表示される「製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称」（以下「製造所等」という。）及び製造所固有記号については、食品による健康危害が発生した際に、速やかに調査を実施する上で重要な情報であるものの、食品表示基準運用通知の運用期間中においては、製造所等及び製造所固有記号の取扱いの特例として、下記のとおりとするので、適切な対応方よろしく願います。

他の製造所又は加工所に食品の製造又は加工を委託する場合など、基準第3条に基づき容器包装に表示された製造所等と実際の製造所等が異なる場合であっても、製造所等の表示の取扱いの特例として、当面の間、別添届出様式（様式第1号）を用いて届け出ることにより、実際の製造所等と容器包装に表示された製造所等が異なることとなっても差し支えないこととします。

[https://www.caa.go.jp/notice/assets/food\\_labeling\\_cms101\\_200707\\_01.pdf](https://www.caa.go.jp/notice/assets/food_labeling_cms101_200707_01.pdf)

## 8 食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件等について

7月14日、厚生労働省は大臣官房生活衛生・食品安全審議官名をもって各都道府県知事宛に宛標記通知を出した。これは、同日告示された農薬の残留基準値改正内容の運用等を示すとともに「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件及び食品衛生法第11条第3項の規定より人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして厚生労働大臣が定める物質の一部を改正する件について」（平成31年1月22日付け生食発0122第1号）の記載内容の一部を改正したもので、その主な内容は次の通り。

残留基準値欄が空欄になっている食品及び表中にない食品については、一律基準（0.01ppm）が適用される。ただし、残留基準値が定められていない農産物に含まれるジベレリン（注 植物ホルモン）については、規格基準告示第1食品の部A食品一般の成分規格の8項に規定する「自然に食品に含まれる物質と同一であるとき」に該当するため、同8項に規定する「当該食品において当該物質が含まれる量は、当該食品に当該物質が通常含まれる量を超えてはならない」が適用される。

天然由来のジベレリンは従来0.2ppm以下含有するとしていたものを今回0.3ppm以下に改める。

残留基準値が定められていない農産物については、食品中のジベレリンの残留濃度が0.3ppmを超えた場合以外は、食品衛生法に基づく行政処分又は行政指導を行う必要はない。

<https://www.mhlw.go.jp/content/000648769.pdf>

## 9 「食品表示基準について」の一部改正について

7月16日、消費者庁は次長名をもって各都道府県知事等宛に宛標記通知を出した。これは、

同日、食品表示基準及び食品表示法第六条第八項に規定するアレルギー、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を定める内閣府令の一部を改正する内閣府令（令和2年内閣府令第52号）が公布され、その内容と改正に伴う。食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の解釈を明確にすべきと判断した事項等について、別紙新旧対照表のとおり「食品表示基準について（平成27年3月30日消食表第139号）」を一部改正したもので、その主な改正は次の通り。

食品表示基準第3条の添加物について別表第6の用途の表示が次の通り改正された。  
人工甘味料又は合成甘味料が甘味料に、合成着色料が着色料に、合成保存料が保存料に  
[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_labeling\\_act/pdf/food\\_labeling\\_cms101\\_200716\\_05.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_cms101_200716_05.pdf)

改正食品表示基準

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_labeling\\_act/pdf/food\\_labeling\\_cms101\\_200716\\_24.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_cms101_200716_24.pdf)

食品表示基準について（新旧対照表）

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_labeling\\_act/pdf/food\\_labeling\\_cms101\\_200716\\_06.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_cms101_200716_06.pdf)

## 10 乳及び乳製品の衛生証明書の取扱いについて（一部改正）

7月17日、厚生労働省は医薬・生活衛生局食品監視安全課長名をもって各検疫所長宛標記通知を出した。これは、5月12日付で食品監視安全課長名をもって各検疫所長宛出された通知について、衛生証明書の受入れ国に次の国を追加したものである。

ウルグアイ

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/000650158.pdf>

## 【海外情報】

NPO 法人 食品保健科学情報交流協議会  
運営委員 立石 亘

### 1 ハイアットホテルが新衛生対策の取り組み

ハイアット ホテルズ コーポレーション (<https://www.hyatt.com>) は4月より、新型コロナウイルス感染症の流行に鑑み、今後の新衛生対策となる取り組み「グローバルケア&クリーン」を発表した。

ハイアットは、60年以上にわたる世界的なホスピタリティ企業としての知見と企業理念であるケアの精神の下、お客様と従業員の安全と安心のために、世界中のハイアットのホテルへ新対策による運営ガイダンスとリソースを提供する。この取り組みは、これまでハイアットが厳格に実践してきたプロトコルを基に多層的に構築したもので、GBAC（グローバル・バイオリスク・アドバイザリー・カOUNシル）(<https://gbac.org/>) による

認証プロセス、従業員トレーニングのためのリソース提供、さらにホテル滞在に伴う様々な状況に助言する医療と旅行業界の専門家による分野を超えたワーキンググループ発足が含まれる。なお、ハイアットでは、世界中に900以上あるホテルでのきめ細かなトレーニングを含むGBAC STAR 認証取得への取り組みを発表した初めてのホスピタリティ・ブランドとなる。また、これを補完するために、定期的な内部監査、および第三者による監査を行う予定である。

新しい運営ガイダンスとプロトコルには、①衛生水準維持のための従業員の認証、訓練、再認証プロセス、②接触の多いあらゆる表面、客室、共有スペースにおける病院レベルの消毒剤による洗浄頻度の加増、③レストラン、ルームサービス、会議および宴会利用での食品安全と衛生プロトコルの実施、④ホテル内の公共エリア、従業員エリア、エントランスでの手指消毒剤の設置、⑤空気の清潔性を確保するための浄化装置の設置、⑥従業員が着用する防護マスクやその他の器具の準備、⑦ホテルの公共エリアにおけるソーシャル・ディスタンスの案内、などが含まれる。

## 2 八芳園が調理業（カテゴリーE）でFSSC 22000」認証取得

株式会社八芳園は今年2月26日、FSSC 22000 認証を取得した。対象は調理業を対象とするカテゴリーEで、宴会場や客席で料理（食事）を提供するほかケータリングも加えた範囲としている。なお、カテゴリーEの取得は、国内業界2社目の事例である（1例目はハイアット リージェンシー 東京）。

八芳園では、2019年に「FSSC22000 認証取得推進チーム」を発足。このチームが主軸となり、スタッフへの呼びかけ・意識改革をはじめ、館内におけるすべての食品衛生・マネジメントの見直しを展開。具体的には①食品衛生の取り組みの見える化（食品衛生に関するマニュアルはすべて文書化され、社員・パートナー企業を含む内部関係者だけでなく、お客様、行政や他社等の外部関係者にも見せられる状況を確立した。マニュアル化の対象は、例えば「納品受入れから提供までの食材の取扱い管理」「施設（給排水含む）、設備器具類の保守管理、清掃」「従事者の個人衛生の管理」など）、②HACCPを基本にした衛生管理（コーデックスHACCPを取り入れ、製造工程からハザード分析を行い、リスクに対する管理手段を設定・記録することによって安全な食品の提供を行っている）。

同社では、新たなスローガン「あなたと生きる、地球を想う。」を掲げ、さらなる食品安全管理・意識の向上に努めるとともに、これからの社会に還元できる企業活動を目指していく。

## 3 食品業界で「食の安全」を可視化するテクノロジー

～LOZIと米国ORGANICSMART社がジョイントベンチャーで協業～

株式会社LOZIとORGANICSMART, Inc.（本社：米国）は、飲食店や小売店が顧客に対して、生鮮食品の情報を「見える化」できるサービスプラットフォーム

「OrganicSmart」を日本で展開するため「株式会社オーガニックスマートジャパン」を設立した。

オーガニックスマートジャパンは、「カラダに効く野菜」をコンセプトに、透明性のある食品追跡を実現するデータドリブンのテクノロジーを提供している。ORGANICSMART 社によって設計された、ブロックチェーンベースの食品情報プラットフォームと、物流を可視化する LOZI 社の「SmartBarcode」を統合することで、飲食店や小売店が透明性のある食品情報を消費者に提供することが可能となり、生鮮食品のサプライチェーンマネジメントも同時に効率化される。OrganicSmart を導入することで、レストラン、小売店、生産者は競合他社との差別化を図り、より高い収益性と、健康志向の消費者との新たなコミュニケーションをはかることが可能になる。名古屋市のカフェ「THE CUPS」(<http://cups.co.jp/>)と、仕入先である小豆島の有機野菜生産者「HOMEMAKERS」とともに7月中に実証実験を開始する予定。

同社では今後、「コロナで影響を受けている飲食店、食品の安全性を訴求したいスーパーマーケットなどにサービスを提供するとともに、ORGANICSMART 社との連携により、日本のブランド食材の輸出にも注力していく」とのこと。

〔OrganicSmart のプラットフォームについて〕

- ① ブロックチェーンネットワークのユーザによって検証／承認された食品データが消費者に公開される
- ② データは、食品の起源、サプライヤー情報（農家、生産者、製造者など）、詳細な物流情報などが含まれ、検証後に改ざんができない
- ③ 食品情報の検証プロセスにより、食の安全性が「見える化」され、消費者は自分が食べるものを評価できるようになる
- ④ レストラン、小売店、生産者は自社ブランドの信頼性を高め、消費者からの信頼によってリピーターの醸成を通じて収益性を高めることができる
- ⑤ 「SmartBarcode」によって、生産者から消費までのサプライチェーンが分断されることなく、スマートフォンのみで追跡／管理できるようになる

## 4 食品工場・調理厨房における新型コロナ対策

～関係者からのヒアリングを基に～

現在、食品工場や調理厨房など、あらゆる食品現場で新型コロナウイルスの感染防止対策が講じられている。

現時点では、食品を介して新型コロナウイルス感染症に感染したとされる事例は報告されていない。厚生労働省の「新型コロナウイルスに関する Q&A」では、「新型コロナの主要な感染経路は飛沫感染と接触感染である」「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、アルコール等による手指の消毒、咳エチケット



など、通常の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」と述べている。

一方で、インターネット等で新型コロナに関する報道を検索すると、山形県の実業でクラスター（感染者集団）の発生が報じられているが、この事例では感染者は同じ更衣室を利用していたと報じられている。つまり、食品企業における新型コロナの感染場所を「食品を取り扱う現場」（工場や調理厨房など）と「それ以外」に分けて考える時、現時点では食品現場でクラスターが発生した事例は報じられていない。そこで、数名の食品関係者に、食品企業における新型コロナ対策の実態を質問したので、その回答の概要を紹介する。

回答を総括した筆者の主観的な結論として、クラスター発生を予防できている背景には、「食品の取扱い現場では、HACCP 制度化に向けた取り組みにより、一般的な衛生管理は構築できている。特に、工場・厨房内ではノロウイルス対策に加え、新型インフルエンザ対策も構築されていることが、新型コロナ対策としても効果を示している」と考えることができそうだ。

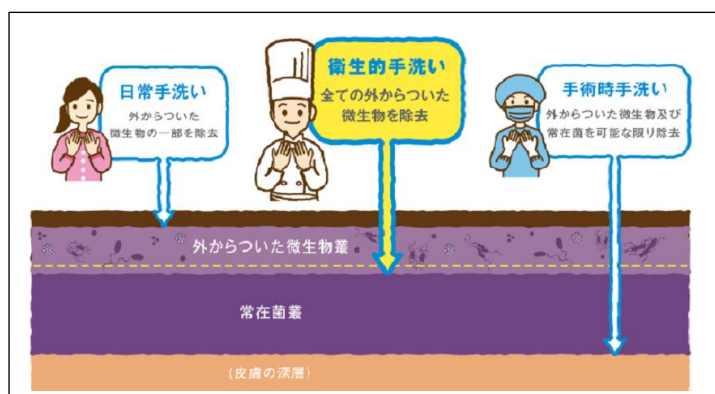
そうした現場対策に加えて、追加的に『工場内で従事するスタッフ』と『工場外で従事するスタッフ』が交錯する可能性がある共有スペース（例えば休憩室や食堂、更衣室、仮眠室、喫煙室など）での3密（密閉、密接、密集）を避ける対策、手指の消毒などを構築すれば、新型コロナ感染防止に対してもかなりの効果が期待できると考えられる。今回ヒアリングした方々の多くは、食品現場（工場、厨房）での対策の構築よりも、むしろ共有スペースでの対策に苦労していたように感じられる。

以下にヒアリング内容の一部を紹介する。

### 【「HACCP が新型コロナ対策の基盤になった」というコメント】

- HACCP 制度化により、既に HACCP を運用している施設は多い。HACCP を運用する施設では、従事者の健康管理、個人衛生（手洗い、清潔な手袋・マスク・ユニフォームの着用）、交差汚染の予防（製造・調理環境の洗浄・消毒）は既にルール化、手順化（標準化）されている。そして、そうした取り組みはノロウイルス食中毒のリスクを想定して講じられている。例えば、工場内ではマスクを着用しており、みだりに会話する機会もない。
- 手指の消毒は、いわゆる「衛生的手洗い」と呼ばれる手順が徹底されている。そのため、適切なタイミングでの手洗い、手洗いの手順（ルール）の標準化・文書化が徹底されている。さらに手袋の着用も一般的に行われている。（※衛生的手洗い＝手指に付着した全ての菌（通過菌）を除去する手洗い。食品分野では、皮膚の常在菌を除去するような手洗い（いわゆる「手術時手洗い」）までは求められていない）

- かつて、食中毒調査において、ユニフォームからノロウイルスが検出された事例などがあったことから、近年は、ユニフォームを自宅に持ち帰って洗濯することを禁止する食品企業や、専門業者にユニフォームのクリーニングを委託する食品企業も増えている。
- そうした背景から、食品現場がクラスターの発生箇所になる可能性は、もともと低いと考えてよさそうである。個人衛生管理 + 交差汚染防止のレベルが高い企業は、慌てず、粛々と対応できていた。
- 工場内でマスクは必須、私語は厳禁で、もともと飛沫によるヒト - ヒト感染は少ないと考えられる
- 飲食店の場合、一般的な厨房には熱源があるため、常時換気がされていたと考えられる。
- また、フードディフェンス（食品防御）対策を講じている場合は、工場への人の出入りの管理（外来者、取引業者の訪問を含む）もしっかりできている。その場合は、既存の仕組みに、来訪者の体温測定などを追加することは、それほど大きな手間を要するものではない。



衛生的手洗いとは（上図はサラヤHPより引用）



食品工場では洗浄・消毒や手洗いのマニュアルを整備、教育で浸透。洗浄や手洗いの効果確認を簡便・迅速法で実施している施設も多い（写真は ATP ふき取り検査）

### 【工場・厨房外での対策（個別の事例）】

残る問題は、共有スペース（例えば休憩室や食堂、更衣室、仮眠室、喫煙室など）でクラスターが発生するリスクである。政府が提唱する3密（密閉、密接、密集）を避ける対策、ソーシャルディスタンスの確保に配慮した対策の一例を、以下に列挙して紹介する。自社の取り組みのチェックリスト作成時などの参考になれば幸いである。

従前から取り組んでいる一般衛生管理や HACCP の活動に、別紙のような活動を追加することで、新型コロナ対策としては十分に奏功していると推察される。

## 〈マスクに関して〉

- 社員全員（営業担当なども含む）にマスクを支給
- 製造スペース外も含めたマスクの着用
- マスクの使用／廃棄ルールの明確化

## 〈ソーシャルディスタンスの確保に関して〉

- 事務エリアのデスクはパーティション等で個室状態にして飛沫を防止
- 照明スイッチはつけっぱなしに（省エネには反するが）
- 食品工場の場合は、車での通勤者が多いことも、クラスターが起きていないことに影響を及ぼしていると考えられる

## 〈手洗いにに関して〉

- 手洗いの奨励
- 使い捨て手袋を使用する場合でも、手洗いが疎かにならないよう教育が重要
- エアータオルの使用禁止

## 〈アルコールの設置〉

- 各所にアルコール噴霧機の設置、アルコール消毒の奨励
- 外回りの営業担当者などには携行用の消毒用アルコールを配布
- アルコールは最低使用量を決める（各噴霧機の1ショットあたりの噴霧量を計測し表示、1ショットで良いのか2～3ショットが必要かも検討した）

## 〈従事者の健康状態の管理〉

- 毎朝、出勤時に検温（タイムカードと品管の机横で対応可能）
- 体調不良が確認された時の対応マニュアルと消毒マニュアルを作成
- 出勤前に体温を測定し、“平熱”よりも高い場合は職場への連絡を必須とする
- 倦怠感や味覚障害などの微妙な変化も報告を必須とする。こうした体調不良者の申告では、社内での声掛け（内部コミュニケーション）も重要

## 〈換気に関して〉

- 事務所などでは、ドアと窓を開放して換気（閉まらないようにテープで固定）
- ドアは、フードディフェンスに係わる部分と自動ドア以外は解放（人の接触を最低限に抑制。換気の効果もある）

## 〈不特定多数が触れる箇所（高頻度接触表面）の消毒〉

- もともと洗浄・殺菌を徹底しているので、ヒト・モノ・ヒト感染の可能性は低いですが、コロナ以降はコンタクトポイント、手指を介した汚染の可能性のある箇所の消毒を重要視
- ドアノブ、階段の手すり、下駄箱、玄関など次亜塩素酸Na希釈水で拭き上げ
- 清掃頻度のアップ
- 共有機器（コピー機、パソコン、電話など）の清掃ルールを明確化
- これまで清掃手順がなかった箇所の、清掃手順を明確化（例えばトイレのペーパーホルダーなど）。ただし、ノロ対策を徹底すれば、こうした箇所の清掃手順は、既に明確になっているはず。

## 〈勤務形態の見直し〉

- 勤怠管理、入退室管理は、ノロ対策として実施している仕組みで対応可能
- 行動履歴（いつ誰と会ったかなど）の管理は必要だが、これらは多くの食品企業にとってはフードディフェンス、クライシスマネジメントの一環として取り組んでいる
- 出勤時間の短縮（あるいは休み）
- 勤務の交替時の引き継ぎルールを策定（朝礼引き継ぎの実施、マスク着用、交替時の各所消毒など）
- アルバイトやパートタイマーのための特別有給制度を策定（体調不良時の出勤を防ぐ）
- 工場はテレワークが不可能だが、工場一斉休暇日（特別有給）やスタッフの在宅勤務などを導入

## 〈外部業者の入場ルール〉

- 外部からの入場者は基本的には制限または削減する
- 納入業者のルールや敷地内入場ルールなどを策定（検温やアルコールの設置なども必要）
- ただし上記は、企業によっては新しい取り組みではなく、いずれもフードディフェンス対策をベースに対応可能

## 〈休憩室、会議室、食堂、更衣室、ロッカールームなど〉

- ロッカー使用時、トイレ使用時、食堂使用時、事務所での飲食時などのルール策定
- 向き合わないよう椅子を配置
- 椅子の間引き、間隔の確保
- 食事時間を延ばして、食事時間を分散
- 区画割りや定員の設定
- 食事や休憩場所が足りない場合、ロビーや会議室も開放して使用可能に
- 仕事場で対策を取っていても、休憩室やロッカールーム、自宅等で緊張が緩んで感染する可能性に注意

## 〈飲食店のフロア〉

- 店舗やホテルの入り口での消毒薬設置
- 従業員のマスク着用
- お客様用トング類を使い捨て（割り箸）に変更
- ブッフェ料理の提供中止
- ドアノブ、エレベーターボタンなど、バックスペースを含む館内のアルコール消毒
- テーブル等の消毒頻度のアップ
- ソーシャルディスタンスの確保（並ぶ間隔や客席の間引きなど）
- レジカウンターに透明カーテン設置
- 外部業者等は原則的に入店禁止（営業に支障がある場合を除く）
- ロビー等の換気量のアップ
- いかにゲストに安心感を与えられるかの情報開示も重要

## 〈教育、意識啓発に関して〉

- 10人以上の会議・社内研修の延期
- 従業員教育を会議から掲示物に変更（わかったらサインしてもらうこと）

- 目、鼻、口を触らないという意識は大事。ただし、これらは無意識の行動であり、トレーニングが必要。人は、無意識のうちに、1時間に2.5回は目、鼻、口に触るというデータもある（らしい）
- スイッチやボタンも、清拭ルールを設けていなければ、2時間くらいで元に戻る（誰かが触る）というデータもある（らしい）
- 日常生活のなかで感染が広がる場合もある（例えば、仕事用バッグ、外出時に着用したコートなどによるウイルスの持ち込みなど）。考えたらキリはないが「コートは玄関で脱ぐ」「帰宅したら手を洗う」「バッグは寝室の扉の外にぶら下げる」などを意識せずに習慣化できていると有効
- 日本人は「家に入る時に靴を脱ぐ」「毎日入浴し身体を清潔に保つ」などは当たり前の行動。こうした衛生的な良い習慣に加えて感染の連鎖を切る習慣、社内ルール、家庭での決め事を見える化して共有すれば、感染のコントロールはより効果的になるはず
- 大事なことは、①まず正しい知識を待つ（従業員教育）、②感染の連鎖を切るためのルールを周知する（従業員教育）、③ルールを守りやすくするために非接触の設備等の環境を整備する、④問題があればルールを見直す（定期ミーティングでの情報交換）、⑤十分にリスクがコントロールできていることを検証する、ということ

〈その他のコメント〉

- フードチェーンの上流側も心配
- 企業によっては、天災、テロ、火災、気象変動、武力闘争、暴動なども含めた危機管理計画が整備されている。これにコロナを想定した計画を追加して対応している

**【食品安全委員会提供情報】**

掲載終了 各自でご確認ください [https://www.fsc.go.jp/iinkai\\_annai/jisseki.html](https://www.fsc.go.jp/iinkai_annai/jisseki.html)