

生衛業者のための
新型コロナウイルス感染症対策手引き
～業種別ガイドラインを守りましょう～



令和2年7月
(一社) 愛媛県生活衛生同業組合連合会

新型コロナウイルス感染症について

新型コロナウイルス感染症は、コロナウイルスのひとつである「新型コロナウイルス(SARS-CoV2)」が原因で起こる感染症です。世界各地で感染が拡大し、多数の死者が出ており、世界的な問題となっています。

新型コロナウイルス感染症は、一般的に、**飛沫感染**、**接触感染**で感染するとされています。

「飛沫感染」とは？

感染者のくしゃみ、咳、唾液などと一緒にウイルスが放出され、他の方がそのウイルスを口や鼻などから吸い込んで感染することを言います。

「接触感染」とは？

感染者がくしゃみや咳を手で押さえた後、その手で回りの物に触れるとウイルスがつきます。他の人がそれを触るとウイルスが手に付着し、その手で口や鼻を触ることにより粘膜から感染することをいいます。

物の表面についたウイルスは、時間が経てば壊れてしまいますが、24～72時間くらいは感染する力をもつといわれています。

この感染症の感染拡大のリスクをゼロにすることはできないため、これからは、感染リスクをコントロールしながら、「**感染拡大防止の対策**」と「**社会経済活動の維持**」との両立に向けた取組みを進める必要があります。

この感染症の主な感染経路が飛沫感染と接触感染であることを踏まえた上で、店舗の実態に合った感染防止対策ができるよう、**業種別ガイドライン**をしっかりと実践しましょう。

感染防止のために、事業者としてすべきこと

「3密」（密接・密集・密閉の3つの密）の回避、店舗の衛生管理、従業員の安全衛生管理等を実施しましょう。

「3密」の回避

密接回避のため、店舗や施設への入場人数制限や滞在時間制限等により、利用者を時間的に分散させましょう。

密集回避のため、座席配置等を工夫することで、対人距離を確保（できれば2m、最低でも1m）しましょう。

密閉回避のため、頻繁に換気（2方向の窓を、30分に1回以上、数分間程度全開に）しましょう*。扇風機等を使用すると、さらに効率よく換気できます。

※夏場、冷房使用時に、頻繁に室内の換気をするると、室内温度が高くなりすぎる可能性があります。その場合は、室内の温度に注意しながら、

- 2方向の窓を常時、できるだけ開けて、連続的に室内に空気を通す
- 空調の温度設定を低めにする

等により、密閉回避と熱中症予防を両立させましょう。

店舗の衛生管理

接触感染を防止するために、まずは各店舗で、**接触感染のリスクが高いと思われる物品・場所（例：ドアノブ、メニューブック、テーブル等）**を把握しておきましょう。そして、人がよく触れる箇所については、消毒用アルコールで拭く、又は薄めた市販の家庭用塩素系漂白剤で拭いた後水拭きする等で消毒しましょう。手が触れることのない床や壁は、通常の掃除で構いません。こまめに清掃・消毒を行い、**店舗を清潔に**保ちましょう。

従業員の安全衛生管理

出勤前の検温等で、従業員の日常的な健康状態を確認しましょう。そして、発熱等の**症状がある場合には、「出勤させない・出勤しない」**を徹底しましょう。従業員の控え室においても、換気や空調設備の定期的な清掃、休憩時間をずらして一度に休憩する人の人数を減らす等により、3密回避対策を講じましょう。ユニフォームや衣服はこまめに洗濯しましょう。

施設の消毒方法や消毒液の作り方について

ドアノブ、テーブル等は、薄めた「ハイター」、「ブリーチ」等の塩素系漂白剤（次亜塩素酸ナトリウム）で拭くと消毒ができます。漂白剤の商品によって、含まれる次亜塩素酸ナトリウムの濃度が異なりますので、下の表を参考に次亜塩素酸ナトリウムの濃度が0.05%になるように水で薄めましょう。

取扱い時は十分に換気し、また、吸い込んだり、直接肌についたりすることを防ぐため、マスクや手袋を着用しましょう。

消毒の際は、消毒液を十分に含ませてしぼったペーパータオル等で清掃する場所をふき取った後、水拭きしましょう。使用後のペーパータオル等はビニール袋に入れて密封した上で廃棄しましょう。

※使用時は、必ず製品の注意事項を守ってください。金属は腐食することがあるので、使用を避けましょう。

消毒液の作り方の例

メーカー (五十音順)	商品名	作り方の例
花王	ハイター キッチンハイター	水1Lに本商品 25mL (商品付属のキャップ1杯) ※次亜塩素酸ナトリウムは、一般的にゆっくりと分解し、濃度が低下していきます。購入から3ヶ月以内の場合は、水1Lに本商品 10mL (商品付属のキャップ1/2杯)が目安です。
カネヨ石鹼	カネヨブリーチ カネヨキッチンブリーチ	水1Lに本商品 10mL (商品付属のキャップ1/2杯)
ミツエイ	ブリーチ キッチンブリーチ	水1Lに本商品 10mL (商品付属のキャップ1/2杯)
トップバリュ (イオングループ)	キッチン用漂白剤	水1Lに本商品 10mL (商品付属のキャップ1/2杯)

参考：新型コロナウイルス対策 身のまわりを清潔にしましょう
(厚生労働省・経済産業省・消費者庁作成リーフレット)

上記の他にも、次亜塩素酸ナトリウムを成分とする商品は多数あります。表に無い場合は、商品のパッケージやHPの説明にしたがってご使用ください。

それぞれの営業形態に応じた感染防止対策

店舗や施設によって、営業形態は様々です。今後、「**感染拡大防止の対策**」と「**社会経済活動の維持**」との両立を図っていくためには、それぞれの店舗や施設において提供するサービスの場面に応じた、感染予防対策を実施することが必要です。

例えば・・・

食事を提供する場合

大皿やビュッフェスタイルでの提供は避け、個々に提供するメニューに代えることを検討しましょう。ビュッフェスタイルで提供する場合には、従業員が取り分ける、トング類は共用しないよう人数分用意し、使用後のトングは回収・消毒する等、工夫しましょう。

飲み物を提供する場合

利用者同士のお酌、グラスやお猪口の回し飲みは避けるよう、業態に応じ、掲示等により注意喚起しましょう。

カラオケを歌う場合

歌っている人にマスクやフェイスガードの着用をお願いする、人の正面で歌うことを避けてもらう等、工夫しましょう。また、カラオケマイクは定期的に消毒しましょう。

業種別ガイドラインを確認して、店舗の規模や営業形態に応じた具体的な感染症予防対策を検討し、実践しましょう。



マスク着用！

対人距離確保！

新型コロナウイルス感染症の陽性者等が判明した場合

店舗や施設の管理者、責任者をあらかじめ決めておきましょう。

店舗の責任者等は、従業員の緊急連絡先や勤務状況、健康状態を把握するように努めましょう。

従業員は、新型コロナウイルス感染症と診断された場合や、新型コロナウイルス感染症患者と濃厚接触があり、保健所から自宅待機等の措置を要請された場合は、速やかに店舗の責任者等に報告しましょう。報告先は明確にし、全員に周知しておきましょう。

感染が確認された従業員や、濃厚接触者と判断された従業員は、保健所の指示に従って、就業を控える等により、他の従業員や利用者への感染拡大を防止しましょう。

従業員は、感染した場合や、濃厚接触者と判明した場合には、「速やかに」且つ「正直に」職場へ報告することが大切です。そのためにも、従業員やその家族が過度な心配や恐怖心を抱かないよう、また、風評被害や誤解等を受けないよう、従業員へのリスク・コミュニケーションを十分に行いましょう。



手洗い・消毒



清掃・換気

店舗の緊急連絡先

店舗の責任者： _____

☎ _____ (記入しましょう)

相談窓口等

帰国者・接触者相談センター（県内共通）

☎ 089-909-3483（24時間対応、土日・祝日含む）

店舗の管轄保健所： _____保健所

☎ _____ (記入しましょう)



3 密 回 避

愛媛県イメージアップキャラクター ダークみきゃん・みきゃん・こみきゃん

チェックリスト（例）

基本対策

- 咳エチケットについて周知徹底している
- 従業者や利用者に対するマスク着用を徹底している
- 正しい手洗い、手指消毒について周知徹底している

3密対策

- 入場人数や滞在時間の制限等で、利用者を分散させている
- 対人距離を2m程度（最低でも1m）確保している
- 対面を避ける、パーティションで区切る等、座席配置を工夫している
- 30分に1回以上、2方向の窓を開け、換気している

施設に関すること

- 入口等に手指消毒用の設備等を設置している
- 施設の適切な消毒・清掃ができています
- トイレ等でのハンドドライヤー、共通タオルの使用を停止している
（ペーパータオルを設置している）
- 会計処理では、非接触型決済（キャッシュレス等）の導入、コイントレイの使用等の工夫をしている

従業員に関すること

- 出勤前等、日常的に健康状態を確認している
- 症状がある際の「出勤しない・させない」を徹底している
- 控え室等の利用人数を制限している
- ユニフォームや衣服をこまめに洗濯している
- 感染が判明した際の店舗責任者等への連絡先を把握している

チェックリスト（例）

感染防止対策に必要な物資等

- 消毒液
- マスク
- 手袋
- ペーパータオル
- ビニール袋

接触感染のリスクが高いと思われる物品・場所

- ドアノブ
- 電気のスイッチ
- 手すり
- エレベーターのボタン
- テーブル
- イス
- イスの背もたれ
- メニューブック
- タッチパネル
- 卓上調味料
- トイレ
- 洗面台
- 蛇口
-
-
-
-

※店舗の実態に応じて、適宜項目等を追加してください。



生活衛生営業に係る業種別ガイドライン一覧

全国生活衛生同業組合中央会：

<http://www.seiei.or.jp/chuoukai/syoukai.html>

内閣官房；新型コロナウイルス感染症対策：

<https://corona.go.jp/prevention/pdf/guideline.pdf>

全国理容生活衛生同業組合連合会		令和2年5月29日策定
理容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		
	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本ガイドラインについて 2. 感染防止のための基本的な考え方 3. 開設者及び管理理容師が講ずるべき具体的な対策 <ol style="list-style-type: none"> (1) リスク評価 (2) 施設内の各所における対応策 (3) 従業員の感染予防のための管理 	
全日本美容業生活衛生同業組合連合会		令和2年5月29日策定
美容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		
	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本ガイドラインについて 2. 感染防止のための基本的な考え方 3. 開設者及び管理美容師が講ずるべき具体的な対策 <ol style="list-style-type: none"> (1) リスク評価 (2) 施設内の各所における対応策 (3) 従業員の感染予防のための管理 	
全国興行生活衛生同業組合連合会		
映画館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		令和2年5月22日改訂
	<ol style="list-style-type: none"> 1. はじめに 2. 感染防止のための基本的な考え方 3. 施設管理者が講じるべき具体的な対策 <ol style="list-style-type: none"> (1) リスク評価 (2) 施設内の各所における対応策 (3) 従事者に関する感染防止策 (4) 来館者に関する感染防止策 	
演芸場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		令和2年5月29日策定
	<ol style="list-style-type: none"> 1. はじめに 2. 感染防止のための基本的な考え方 3. 施設管理者が講じるべき具体的な対策 <ol style="list-style-type: none"> (1) リスク評価 (2) 施設内の各所における対応策 (3) 従事者に関する感染防止策 (4) 来館者に関する感染防止策 	
全国クリーニング生活衛生同業組合連合会		令和2年5月29日策定
クリーニング所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		
	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本ガイドラインについて 2. 感染防止のための基本的な考え方 3. 営業者が講ずるべき具体的な対策 <ol style="list-style-type: none"> (1) リスク評価 (2) 施設内の各所における対応策 (3) 従業員の感染管理 	

全国公衆浴場業生活衛生同業組合連合会		令和2年5月29日策定
浴場業（公衆浴場）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		
<ol style="list-style-type: none"> 1. 本ガイドラインについて 2. 感染防止のための基本的な考え方 3. 施設管理者が講ずるべき具体的な対策 <ol style="list-style-type: none"> (1) リスク評価 (2) 施設内の各所における対応策 (3) 従業員の感染管理 		
全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会		2020年5月14日策定
宿泊施設における新型コロナウイルス対応ガイドライン（第1版）		
<ol style="list-style-type: none"> 1. 本ガイドラインについて 2. 具体的な対策の検討にあたっての考え方 3. 具体的な感染防止対策 <ol style="list-style-type: none"> (1) 留意すべき基本原則と各エリア・場面の共通事項 (2) 各エリアごとの留意点 (3) 宿泊客の感染疑いの際の対応 		
全国食肉生活衛生同業組合連合会		令和2年6月12日策定
食肉販売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		
<ol style="list-style-type: none"> 1. 本ガイドラインについて 2. 感染防止のための基本的な考え方 3. 施設管理者が講ずべき具体的な対策 <ol style="list-style-type: none"> (1) リスク評価 (2) 施設内の各所における対応策 (3) 従業員の感染管理 		
全国食鳥肉販売業生活衛生同業組合連合会		令和2年6月12日策定
食鳥肉販売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		
<ol style="list-style-type: none"> 1. 本ガイドラインについて 2. 感染防止のための基本的な考え方 3. 施設管理者が講ずべき具体的な対策 <ol style="list-style-type: none"> (1) リスク評価 (2) 施設内の各所における対応策 (3) 従業員の感染管理 		
一般社団法人 全国生活衛生同業組合中央会		令和2年5月14日策定
<ul style="list-style-type: none"> ・全国麺類生活衛生同業組合連合会 ・全国飲食業生活衛生同業組合連合会 ・全国すし商生活衛生同業組合連合会 ・全国喫茶飲食生活衛生同業組合連合会 ・全国中華料理生活衛生同業組合連合会 		
新型コロナウイルス感染症対策の基本的対処方針（改正）に基づく外食業の事業継続のためのガイドライン		
<ol style="list-style-type: none"> 1. はじめに 2. 本格的事業再開に向けて 3. お客様の安全 4. 従業員の安全衛生管理 5. 店舗の衛生管理 		
全国社交飲食業生活衛生同業組合連合会		令和2年6月13日策定
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		
<ol style="list-style-type: none"> 1. 本ガイドラインについて 2. 感染防止のための基本的な考え方 3. 施設管理者が講じるべき具体的な対策 <ol style="list-style-type: none"> (1) リスク評価 (2) 施設内の各所における対応策 		

感染回避行動

- ① うつらないよう自己防衛！
- ② うつさないよう周りに配慮！
- ③ 習慣化しよう3密回避！



発行：（一社）愛媛県生活衛生同業組合連合会
愛媛県松山市本町七丁目2番地 愛媛県本町ビル 2階
TEL：089-924-3305