

# 新型コロナウイルスに関する Q&A

## (関連業種の方へ)

### 目次

#### 1 食品等取扱い事業者の方へ

[問1 食品を介して新型コロナウイルス感染症に感染することはありますか？](#)

#### 2 集客施設を運営する方へ（飲食店、小売店など）

[問1 普段の清掃で気をつけることはありますか。](#)

#### 3 遺体等を取り扱う方へ

新型コロナウイルス感染症により亡くなられた方及びその疑いがある方の処置、搬送、葬儀、火葬等に関するガイドラインを参照ください。

[○新型コロナウイルス感染症による亡くなられた方及びその疑いがある方の処置、搬送、葬儀、火葬等に関するガイドライン](#)

[○【ガイドライン別添】情報共有シート](#)

#### 1 食品等取扱い事業者の方へ

### 問1 食品を介して新型コロナウイルス感染症に感染することはありますか？

新型コロナウイルス感染症の主要な感染経路は飛沫感染と接触感染であると考えられています。2020年5月1日現在、食品（生で喫食する野菜・果実や鮮魚介類を含む。）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ません。

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<sup>\*</sup>、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心配する必要はありません。WHO は、一般的な注意として、生あるいは加熱不十分な動物の肉・肉製品の消費を避けること、それらの取り扱い・調理の際には、交差汚染予防のために注意すること、としています。

<sup>\*</sup>手指の消毒は、作業前、用便後、生鮮の原材料や加熱前の原材料を取り扱う作業を終え

た後などが、食品衛生上の危害の発生を防止するために重要です。

[ページの先頭へ戻る](#)

## 2 集客施設を運営する方へ（飲食店、小売店など）

### 問1 普段の清掃で気をつけることはありますか。

接触感染（\*）を予防するためには、手がよく触れるところ、たとえば、ドアノブ、スイッチ、手すり、エレベーターのボタン、テーブルやカウンター、共用で使うもの（トンぐやメニュー等）などについて、消毒用アルコール、界面活性剤を含む住居用洗剤、次亜塩素酸ナトリウムや次亜塩素酸水、**亜塩素酸水**で定期的な清拭をすることが有効です。特に小さなお子さんが来店する機会が多い施設については、こまめな清拭をお願いします。

（参考）消毒・殺菌を使う際の注意事項などについては、下記にお示しする各種ホームページで確認してください。また、具体的な用途や使用上の注意については、製品に記載された情報を確認の上、正しくお使いください。

○厚生労働省・経済産業省・消費者庁特設ホームページ「新型コロナウイルスの消毒・除菌方法について」

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/syoudoku\\_00001.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/syoudoku_00001.html)

○新型コロナウイルス対策ポスター「身のまわりを清潔にしましょう。」

<https://www.meti.go.jp/press/2020/06/20200626013/20200626013-2.pdf>

○新型コロナウイルス対策ポスター「次亜塩素酸水を使ってモノのウイルス対策をする場合の注意事項」

<https://www.meti.go.jp/press/2020/06/20200626013/20200626013-4.pdf>

[ページの先頭へ戻る](#)

※これは、令和3年3月27日 厚生省ホームページ

[新型コロナウイルスに関する Q&A（関連業種の方向け） | 厚生労働省 \(mhlw.go.jp\)](#)

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/covid19\\_qa\\_kanrenkigyuu.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/covid19_qa_kanrenkigyuu.html)

より、三慶株式会社が掲載箇所を一部抜粋したものです。