

食品工場、飲食店で必要な感染症対策をまとめてみました。

参考にしてください。

●方針

1	感染症の担当が明確か	従業員の状況、資材の状況、広報などの担当が明確か
---	------------	--------------------------

●お客様、訪問者、納品者対策

1	体温の実測をしているか	発症・発熱のある方の入店禁止を伝えているか
2	手洗い	飲食前の手洗いを伝えているか、設備があるか
3	納品業者等	体温の記録、発熱者、体調不良者の出勤禁止を伝えているか

●従業員対策

1	報告義務を定めているか	発熱のある場合、家族の発熱、同居者の発熱などの報告義務
2	体温を実測しているか	出勤時、退勤時の体温を実測し記録しているか
3	教育	体調管理、家庭の清掃等の教育を行っているか
4	衛生管理品の供給	マスク、アルコールなどの必要な物を配付しているか
5	休業時の保証	発熱時の休業補償、家族の発熱の時の休業補償などがあるか

●手洗い方法、頻度

1	出勤から着替えまで	作業着に着替える前に手を洗っているか、設備があるか
2	作業前の手洗い	確実に手を洗っていることを確認しているか
3	手洗いの頻度	作業中の手洗いの頻度を定め、確認を行っているか

●手の触れるところの洗浄、殺菌

1	玄関の鍵、ドアノブ 休憩室、更衣室など	出勤時から作業着に着替え、手洗い場までの手の触れるところの洗浄の頻度、殺菌方法の確認
2	トイレ内	トイレ内の手の触れるところの洗浄の頻度、殺菌方法の確認
3	手洗い場	手洗い場の手の触れるところの洗浄の頻度、殺菌方法の確認

●非常時対応

1	従業員の発症時	作業状況と、休業が必要かのシミュレーション
2	従業員の家族の発症時	作業状況と、休業が必要かのシミュレーション
3	休業時の保証	売上保証、従業員の保証、保険の状況の確認
4	社告、HP 公開等	マスコミに対するリリースを含めてのシミュレーション