

所管：農林水産省

文書名：食品産業事業者に新型コロナウイルス感染者が発生した時の対応及び事業継続に関する基本的なガイドライン（PR版）

リンク：https://www.maff.go.jp/j/saigai/n_coronavirus/pdf/gl_shoku_PR.pdf

適用者：食品産業事業者

【記載項目抜粋】

3 施設設備などの消毒の実施

3 施設設備等の消毒の実施

- **保健所の指示に従って**、感染者が勤務した区域^{※1}の消毒を実施します。緊急を要し、自ら行う場合には、感染者が勤務した区域のうち、頻繁に手指が触れる箇所^{※2}を中心に、消毒液^{※3}で拭き取り等を実施して下さい。
 - ※1 売場、厨房、製造加工施設、倉庫（冷凍庫・冷蔵庫含む）、執務室等
 - ※2 机、ドアノブ、スイッチ類、手すり等
 - ※3 「新型コロナウイルスの消毒・除菌方法について（厚生労働省・経済産業省・消費者庁特設ページ）」で推奨される水及び石鹸による洗浄、熱水、アルコール消毒液、次亜塩素酸ナトリウム水溶液(塩素系漂白剤)、手指用以外の界面活性剤（洗剤）、次亜塩素酸水（一定条件を満たすもの）、**亜塩素酸水**
- **一般的な衛生管理が実施**されていれば、感染者が発生した施設等は**操業停止や食品廃棄などの対応をとる必要はありません**。