

卸売市場等の食品産業は、国民への食料の安定供給に重要な役割を担っています。従業員に新型コロナウイルス感染症の患者が発生した時に、事業所が業務継続を図る際の基本的なポイントをまとめました。

※「食品産業事業者の従業員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」 <https://www.maff.go.jp/j/saigai/n_coronavirus/pdf/gl_syo.pdf>

1 予防対策の徹底

厚生労働省等の情報に基づいて、**徹底した対策**をお願いします。

- **従業員に感染予防策を要請**します。
 - ①体温の測定と記録
 - ②発熱などの症状がある場合は、所属長への連絡と自宅待機
 - ③37.5℃以上の熱が4日以上継続した場合等は、所属長に連絡の上、保健所に問い合わせ
- 事業者の**業態に応じて感染予防策**を行って下さい。

※卸売市場のせり場など常時不特定多数の者が集合する場所では、できる限りマスクを着用し、着用しない場合は適切な距離を保って取引を行うことを徹底する、など。
- 従業員から診断結果等の**報告を速やかに受ける体制を構築**して下さい。
- 手洗いなどの**感染予防策を徹底**して下さい。
 - ①出勤時やトイレ使用后、作業場への入場時の手洗い、手指の消毒
 - ②できる限りマスクを着用、咳エチケットの徹底
 - ③通常の清掃に加え、水と洗剤を用いて人がよく触れるところを拭き取り清掃

2 患者発生時の患者、濃厚接触者への対応

患者が発生した場合は保健所の指示に従い対応してください。

- 患者が確認された場合には、**保健所に報告し、対応について指導を受けるとともに、従業員に周知**して下さい。
- 保健所の調査に協力し、濃厚接触者の確定を受けます。
- 濃厚接触者**と確定された従業員には、**14日間出勤停止し、健康観察を実施**して下さい。
- 濃厚接触者と確定された従業員は、**発熱又は呼吸器症状**を呈した場合は、**保健所に連絡**し、行政検査を受検します。

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、頻りに手指が触れる箇所^{※2}を中心に、アルコール^{※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 消毒用エタノール(70%) 又は次亜塩素酸ナトリウム(0.05%以上)
- 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**。

4 業務の継続

食料品の安定供給確保のため業務が継続できるよう準備をお願いします。

- 重要業務として**優先的に継続させる業務を選定**し、重要業務を継続するために必要となる人員、物的資源（マスク、手袋、消毒液等）等を把握してください。
- 従業員の確保状況に応じた**業務マニュアルを作成**してください。

<従業員の確保状況による段階別の業務継続体制>

第一段階

（業務の内容） 原則通常どおりの業務
（人員体制） 早出・残業等で業務対応

第二段階

（業務の内容） 重要業務の継続を中心,その他の業務は縮小
※小規模の事業所にあつては業務全体の休止も含め判断
（人員体制） 早出・残業等での業務対応
他部門からの応援

- 小規模な事業所が業務全体を休止する場合は、他の事業所や所属する**組合、協会等に相談**し、顧客への供給に努めてください。

卸売市場等の食品産業は、国民への食料の安定供給に重要な役割を担っており、新型コロナウイルス感染症の患者が発生した時の対応及び業務継続を図る際の基本的なポイントをお示ししました。農林水産省は、重要な役割を担う皆さまの業務が継続できるように全面的に協力いたしますので、ガイドラインを参考に対応していただきますようよろしくお願いいたします。