

Vol.
13

Cleanpedia

クリーンペディア



緊急事態宣言が解除されました。

営業継続に向けてガイドラインを確認しましょう。



新型コロナウイルス感染拡大予防 ガイドラインについて

新型コロナウイルスにより緊急事態宣言が出された際は、休業や営業時間短縮で対応されていた業種の皆様もやっと営業再開となったのではないのでしょうか。

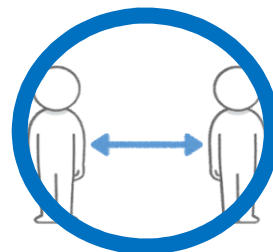
これからの感染拡大の予防と経済活動の両立を目指し、「業種ごとの感染拡大予防ガイドライン」が発表されました。このガイドラインは営業する際に、3密（密閉、密集、密接）を避けること、手洗いなどの一般的な衛生管理を実施すること、人と人との間隔をあけることなどを通し、お客様と従業員の安全・安心を確保するための参考となる具体的な取組みを示したものです。



3密の回避



手洗いをはじめとした
一般的な衛生管理



ソーシャルディスタンスの徹底

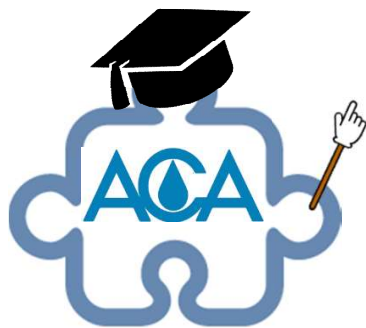
業種ごとのガイドラインは、内閣府のホームページに掲載されています。
また、国や地方自治体の最新情報に注意しましょう。

では、ガイドラインの「Check Point」を見ていきましょう。

☑Check Point!

- ✓ 店舗・施設等の清掃と消毒
- ✓ 従業員の健康チェックと個人の健康・衛生管理の徹底
- ✓ 社会的距離の設定と確保への工夫

各業種で共通の清掃と消毒について、確認しましょう！



Recommend

セーフメイト
ウィロック



幅広い菌・ウイルス
の除去に効果

医薬部外品

セーフメイトノCS



手指の殺菌・洗浄に

キャプテン
マルチガードAgプラス



厨房からホールまで
店舗まるごとこれ1本

※製品についての詳細は
営業員までお尋ね下さい。

各ガイドラインにおいて、概ね共通して消毒が必要な箇所を以下の表1に示します。

表1：消毒が必要な箇所

消毒必要箇所	頻度
イス	お客様が入れ替わる都度
カウンター	
テーブル	
ドアノブ	定期的
トイレ	毎日
トイレのドアノブ	定期的
トイレのレバー	

これらのほかに、ガイドラインには各業界で消毒が必要な箇所を記載しています。

例えば、外食業であれば、以下のような箇所が記されています。これらの箇所以外にも、店舗に合わせてお客様や従業員の方などたくさんの方が触れる箇所については、定期的に消毒しましょう。

表2：外食業で消毒が必要な箇所

	清掃・消毒必要箇所	頻度
厨房	調理設備	従来どおり一般的な衛生管理を徹底
	調理器具	
客席	メニューブック	お客様が入れ替わる都度
	タッチパネル	
	卓上ベル	
	調味料	原則置かない。 置く場合はお客様が入れ替わる都度。
	冷水ポット	
	発券機	定期的
	コイントレー	
セルフドリンクサービスの設備周辺		

新型コロナウイルスの消毒については、アルコールや次亜塩素酸ナトリウム以外にも独立行政法人製品評価技術基盤機構（NITE）で消毒効果が確認された界面活性剤を含む洗剤で除去可能です。

また、作業前後やマスク・手袋の着脱時には必ず手を洗い、衛生管理を徹底しましょう。



参考：内閣府ホームページ「感染拡大予防ガイドライン」

一般社団法人日本フードサービス協会 一般社団法人全国衛生同業組合中央会
「外食業の事業継続のためのガイドライン」

ADEKA クリーンエイド株式会社

本社 〒113-8422 東京都文京区本郷1-4-5 陽光ビル ☎03(3816)1271
札幌営業所 〒060-0061 札幌市中央区南1条西10-4-143 第二タイムビル ☎011(222)2104
仙台営業所 〒980-0811 仙台市青葉区一番町3-3-5 仙台青葉通ビル ☎022(223)1815
名古屋営業所 〒450-0003 名古屋市中村区名駅南1-20-12 ヨンゴールビル ☎052(582)3855
大阪営業所 〒550-0004 大阪市西区鞆本町1-20-13 なにわ筋ビル ☎06(6225)2220
福岡営業所 〒812-0041 福岡市博多区吉塚4-11-15 サンビューK・Yビル ☎092(627)4800

ADEKAクリーンエイドのホームページ <https://www.acajp.com>

●商品の仕様は、予告なく変更される事がありますのでご了承下さい。