

令和2年5月吉日

新型コロナウイルス感染症防止マニュアル

平素よりクリエイティブママをご利用いただきまして、誠にありがとうございます。

弊社では今般の新型コロナウイルスの感染予防といたしまして、お客様とスタッフの健康と安全を考慮いたし、『新型コロナウイルス感染防止マニュアル』を作成しこれを励行して参ります。

以下、厚生労働省 HP より抜粋

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4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、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。

※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。

以上のことから、クリエイティブママは従来の衛生管理体制を維持しつつ、飛沫感染・接触感染のリスクの軽減と安全確保のために次の通り対策を講じてまいります。

◇出勤時

- ・出勤時に体温の測定(37.5℃以上の際はマネージャーに報告後、出勤停止)
- ・手洗いの励行(別紙参照)
- ・うがいの励行
- ・健康管理シートに体調を記載(不調がある際はマネージャーに報告、場合によっては出勤停止)

◇キッチン内

- ・常に換気扇を起動させ空気の入れ替えを行う
- ・キッチン内に入る際は都度、手洗い・うがいを励行する
- ・マスクを着用しての作業
- ・手袋を着用しての作業
- ・アルコール消毒の励行
- ・入口・冷蔵庫・蛇口・・・等、接触する機材のアルコール消毒
- ・業務終了後は使用した機材は次亜塩素酸ナトリウム溶液にての消毒を励行

◇配達先での対応

- ・マスクの着用
- ・手袋の着用
- ・車のハンドル・ドアノブ・シートのアルコール消毒の励行

◇ホットミールの対応

- ・当面あいだはホットミールの提供を自粛させていただきます。
再開する際は改めてご報告をさせていただきます。

今後もお客様が安心してご利用頂けます様、感染拡大の防止策を強化して参りますので、皆様のご理解、ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

株式会社 クリエイティブママ
北爪 大輔

できていますか？

衛生的な手洗い



1 流水で手を洗う



2 洗剤を手取る



3 手のひら、手の裏面を洗う



4 手の甲、指の背を洗う



5 指の間(側面)、股(付け根)を洗う



6 親指と親指の付け根のふくらんだ部分を洗う



7 指先を洗う



8 手首を洗う (内側・背面・外側)



9 洗剤を十分な流水でよく洗い流す



10 手をふき乾燥させる



11 アルコールによる消毒

2度洗いが効果的です!

2~9までの手順をくり返し2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。