



MBT NEWS LETTER

第64号
'20 /10/21

<MBTコンソーシアム：細井裕司理事長のコロナ感染対策問題提起と提案> 3密回避より本質的な3感染ルート遮断を重視！－接触感染について－ テーブルの側面や裏面も消毒していますか？



●細井理事長の抱く疑問

- ・3密回避のキャッチフレーズのもとで、本当に接触感染対策は十分なのか。
- ・飲食店において、テーブルの上面だけしか消毒されていないのではないのか。
- ・手が接触する側面や裏面も消毒が必要ではないのか。
- ・飲食店の入り口で手指消毒をしても、食事の直前では手指が汚染されている可能性はないのか。手指の清潔が重要なのは、まさに食事をする時ではないのか。
- ・感染拡大防止ガイドブック（東京都）を見ると、「入場口や各所に消毒備品等を設置し、手洗いや手指消毒、靴底消毒を徹底」とあるが、このガイドラインを守っていれば、本当に接触感染は防げるのだろうか。

●接触感染対策の現状（飲食店における私の経験）

私は上記の疑問を持って複数の飲食店でどのように接触感染対策が行われているかを観察しました。多くの店において、従業員がテーブルの上面を消毒薬で清拭していましたが、側面まで消毒していたのは1店舗、裏面まで消毒していた店は皆無でした。そこで、なぜ側面や裏面は消毒しないのかを考えてみました。

その理由として、

- ①ある店では40名の客がいましたが、3名の従業員で賄っていました。これで、テーブルの側面や裏面まで十分に消毒することは困難だと思いました。
- ②地方自治体等が発行する多くのガイドラインには「消毒をすること」と書かれていますので側面や裏面まで消毒しなくても、ガイドラインに沿った対策をとったことになります。

手指消毒についても、ある店では入り口に消毒液が置いてありましたが、客は消毒後にお金を触って支払い、料理を受け取るシステムになっていました。客はパンを手で取って食べる時に、手指が汚染されている可能性に気が付きませんが、入り口までわざわざ戻って手指消毒をした人はいませんでした。汚れた手でそのまま食事をしていました。

●MBT が提案する解決策 －客自身が感染対策を容易に行える環境整備－

完全なテーブルの消毒など感染対策すべてを従業員が行うことは困難です。そこで、店に対して「感染対策の意思がある人には、その人自身で十分な感染対策を行える環境整備を行う」ことを提唱しています。もし、すべてのテーブルに消毒用の除菌ウェットシートと手指消毒薬とが配置されていれば、客自身が納得がいくまで徹底的に（テーブルの裏面まで）消毒し、きれいな手で食事をすることができます。

また、多くのガイドラインには「大声での会話を慎むように周知」とありますが、飲食店の中には店内の騒音レベルが高い店もあります。客が大声を出す原因となる騒音レベルをできるだけ低下させるために、バックグラウンドミュージックの音量などにも配慮が必要だと考えています。



テーブルの側面や裏面も消毒しましょう！

発行

(一般社団法人) MBTコンソーシアム、(公立大学法人) 奈良県立医科大学

奈良県橿原市四条町840番地研究推進課内 担当 塩山

TEL : 0744-29-8853 (直通)、FAX : 0742-90-1070、Email: mbt@mbt.or.jp