

2020年3月6日

関係各位

農林水産省水産庁漁政部加工流通課  
厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課

新型コロナウイルス感染症への対応について（お知らせ）

今般、タイにおいて、水産物を介して人間が新型コロナウイルスに感染するとの懸念が広まっておりますが、以下について正しい理解をいただくようお願いします。

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。食品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等の一般的な衛生管理が実施されていれば、生の水産物を含め、食品を介した感染を心配する必要はありません。

なお、我が国においても、農林水産物、食品の取扱事業所に対し、一般衛生管理を徹底するように周知し、安全な日本産食品が供給されるよう取り組んでおります。

安心して日本産食品をお召し上がり下さい。

（参考1）

1. 食品等取扱い事業者における新型コロナウイルス感染症への対応について（情報提供）  
（農林水産省ホームページ）

[https://www.maff.go.jp/j/saigai/n\\_coronavirus/attach/pdf/index-1.pdf](https://www.maff.go.jp/j/saigai/n_coronavirus/attach/pdf/index-1.pdf)

2. 新型コロナウイルスに関する Q&A（関連業種の方へ）（厚生労働省ホームページ）

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/covid19\\_qa\\_kanrenkigyou.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/covid19_qa_kanrenkigyou.html)

（参考2）

タイの保健省も、2月28日の報道会見において、「次官からも述べたとおり、加熱、取り箸（取りスプーン）、手洗いが重要であることを改めて強調したい。料理のどこが危険かと言えば、調理する過程にある。これはあらゆる料理に当てはまる。寿司、刺身などに限った話ではない。寿司であっても、調理の過程が衛生的でちゃんとしていれば、食べても大丈夫である。」と述べています。

タイ保健省の報道会見の様子（該当は33分23秒以降）

<https://www.youtube.com/watch?v=Hu5zOrpYEZg>