

1 実習における施設・設備、教具、教材などの対応

「新型コロナウイルス感染症の影響を踏まえた職業に関する教科の実習等に関する Q&A について」(5月29日付 文科省)に基づいてガイドラインを作成、対応をしている。

留意事項	具体的な対応
事前の健康観察	登校前に自宅にて検温、体調をチェックし、チェック表に記入し、自己申告する。
マスクの着用・実習着の衛生	実習前にはマスク(マウスシールド)を着用、頭髪・爪については厳しくチェックしている。実習着については洗濯頻度を高めるよう指導している。
共用の教材、器具、機器、設備に触る前後の手洗いと除菌行為の徹底	製菓実習室入口にアルコール消毒噴霧器を設置し、通過時に手指の消毒を念入りに行う。
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	器具は集中管理して保管し、実習後は器具、機器の洗浄、乾燥を念入りに行う。
換気	実習室は常時換気に注意している。冷房時も同様である。
実習における材料運搬や作業における教員・生徒同士の接触	実習室への材料運搬は教員が行い、必要時に生徒が少人数で運搬し、接触を避けている。
個人で使用する材料や道具の配布と回収	材料は別室より各テーブルに個人で運ぶ。使用後は保管場所に個人で運ぶ。
生徒同士の距離(1~2メートル) 対面とならない配置 調理台の使用人数2名まで	40名規模の実習室で、8テーブルあり、1テーブル2~3人で実習をしている。 生徒間の距離が保てるよう、横並び、あるいは対角線上に配置している。
他人への提供	現在は行っていない。 「新型コロナウイルス感染症拡大防止に向けた『三重県指針』ver. 3」に基づいて、「相可高校製菓製造販売ガイドライン」を作成し、各項目をチェックし、感染予防策(体温の測定と記録、マスクの着用、人との間隔、換気、手洗い、手指の消毒、拭き取り清掃や施設・設備の消毒)を実施し、校内での販売から再開を実現したい。(②参照)

2 「相可高校製菓製造販売ガイドライン」

製菓製造業施設(製菓実習室)における製菓の製造・販売への対応となる。

項目については、「三重県指針 Ver. 3」を参考に作成した。

	項目	製菓製造	製菓販売
共通事項	人との接触を避け、対人距離を確保(できるだけ2mを目安に)する。	実習室は40名規模であり、各学年5~6名の4班構成で、製造時は各学年1班ずつ(15~18名)で実施し、各テーブルでは横並びもしくは対角線で製造する。	入口から販売場所までは1メートル間隔に床ステッカーを貼る。 ベルトパーテーションを使用し、人員の整理をする。
	感染防止のための入場者の整理を行う。(密にならないように対応。発熱や咳・咽頭痛などの症状がある人の入場制限を含む。)		完全予約制にする。予約販売時に渡す予約券の控えに感染対策について記述する。 ポスター等で感染対策の注意喚起を行う。

	入口及び施設内に手指の消毒設備を設置する。	アルコール消毒液を実習室入口に設置している。	販売所の入り口、トイレに消毒液を設置している。
	マスクを着用する。 (従業員及び入場者に対する周知する。)	マスク、手袋を着用する。	フェイスシールド、マスクを着用する。来店者にも周知する。
	施設の換気を行う。	実習室の換気扇を常時使用している。	販売所、廊下等の窓を開けて換気を行う。
	施設の消毒を行う。	実習前に実習室の清掃を実施している。	販売前の清掃、消毒を行う。
	発熱や軽度であっても咳・咽頭痛などの症状がある人は入場しないように呼び掛ける(状況によっては、発熱者を体温計などで特定し、入場を制限することも考えられる)		販売所のポスター等で注意喚起する。 非接触型の体温計を常備し、入口で検温する。
	万が一感染が発生した場合に備え、個人情報取り扱いには十分注意しながら、入場者等の名簿を適切に管理する。		完全予約制にして、名簿を作成して保管する。
	複数の人の手が触れる場所を適宜消毒する。	器具は保管場所に保管し、次亜塩素酸による消毒を市、膝より下には器具を行いなどの工夫をする。 実習後は器具、機器の洗浄、乾燥を何入りに行う。	客が入れ替わるときに使用したテーブルや椅子の消毒、清掃を行う。
	手や口が触れるようなもの(コップ、箸など)は、適切に洗浄消毒するなど、特段の対応を図る。		使い捨ての紙皿、紙コップ等を使用する。
	人と人とが対面する場所は、アクリル板・透明ビニールカーテンなどを設置する。		レジの前に透明アクリルパーテーションを設置する。 金銭の受け渡しはトレイを使用する。
	ユニフォームや衣類はこまめに洗濯する。	使用後は各自で洗濯する。	左に同
提供する イトイン形式のカフェにおける	個室など定員が決まっているスペースについて、定員人数の半分の利用とする。		定員の半分の人数が利用できるような工夫する。
	座席の間にパーティションを設け、又は座席の間隔を十		座席の間隔を十分にあげ、横並びになるよう配置する。

	分に空ける、真正面の席を避けるなど、「三つの『密』」の環境を排除する。		
	接客時等におけるマスク着用（マスクを着用していない客と直接接する場合は、目の防護具（フェイスガード等）も装着）、客の入れ替え時の適切な消毒や清掃、大皿での取り分けによる食事提供を自粛する。		接客時においてはマスクもしくはフェイスシールドを着用する。
	必要に応じて、入場の制限等を講ずるなど、施設内の移動においても人と人との接触を避けるための十分な距離（できるだけ2mを目安に）を確保する。		完全予約制とする。
	従業員や出入り業者に発熱や感冒症状がある場合の迅速かつ適切な対応など、衛生面や健康面の管理を徹底する。	製造担当者は体調管理表に発熱、咳、咽頭痛、下痢、腹痛の項目にチェックを入れる。	左に同
	客の滞在時間に目安を設けるなど、長時間の滞在・密集を避ける。		長時間の滞在、密集を避けるよう店内のポスターで周知する。
ごみの廃棄	鼻水、唾液等が付いたごみは、ビニール袋に入れて密閉して縛る。	徹底する。	左に同
	ゴミを回収する人は、マスクや手袋を着用する。	徹底する。	左に同
	マスクや手袋を脱いだ後は、必ず石鹸と流水で手を洗う。	徹底する。	左に同

清掃・消毒	市販されている界面活性剤含有の洗浄剤や漂白剤を用いて清掃する。	徹底する。	左に同
	不特定多数が触れる箇所（テーブル、いすの背もたれ、ドアノブ、電気のスイッチ、電話、キーボード、タブレット、タッチパネル、レジ、蛇口、手すり、つり革、エレベーターのボタンなど）は、始業前後等に清拭消毒する。	徹底する。	左に同
その他	高齢者や持病のある方については、感染した場合の重症化リスクが高いことから、サービス提供側においても、より慎重で徹底した対応を検討する。	/	徹底する。
	地域での感染拡大の可能性が報告された場合の対応について検討しておく。		管理職と連携をとって対応する。 管理職、保健所等と連携をとって対応する。

3 製菓製造販売再開について

「新型コロナウイルス感染症拡大防止に向けた『三重県指針』ver. 3」に基づいて、「相可高校製菓製造販売ガイドライン」を作成した（2）。製菓製造販売について、ガイドラインの各項目をチェック、感染予防策（体温の測定と記録、マスクの着用、人との間隔、換気、手洗い、手指の消毒、拭き取り清掃や施設・設備の消毒等）を実施しており、以下のように製菓製造販売を再開することとしたい。

① スケジュール（案）

日程	内容
8月最終週	検便の実施
8月31日（月）	職員打ち合わせで校内販売について説明、協力のおネギ
9月7日（月）	第1回販売告知 職員対象
9月11日（金I）	第1回販売 職員対象
9月14日（月）	第2回販売告知 生徒・職員対象
9月18日（金）	第2回販売 生徒・職員対象
10月8日（木）	文化祭で販売
中間考査後	販売対象を保護者へ拡大

② 製造、販売の方法

- 完全予約販売
- 販売場所 3棟1階総合実習室
- その他 ガイドラインの各項目についてチェックリストを作成し、徹底する。
新型コロナウイルス感染状況を把握し、管理職と連携をとり、製造販売を実施する。

4 「まごの店スイーツ」の再開について

「まごの店スイーツ」の販売場所（研修施設「まごの店」内）は出入口が狭く、販売時に密集すること、予約販売の方法など課題がある。「まごの店」は現在、営業を休止しており、今後は多気町と協議しながら再開を目指していく。「まごの店」が営業再開された後、状況を見て、「製菓製造販売ガイドライン」に沿って工夫し、営業再開を目指したい。