






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	学校の指導として登校前に自宅にて検温、体調をチェックする。登校後、チェック表に自己申告して記入する。
マスクの着用・実習着の衛生	実習時はフェイスガードを着用。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	調理実習棟、調理実習室入口にアルコール消毒噴霧器を設置、通過時に手指の消毒を通常時より念入りに行う。  
共用の教材、器具、機器、設備の消毒	器具は別室にまとめて保管し、汚れていないかどうか確認する。次亜塩素酸による消毒をし、膝より下には器具を置かないなどの工夫をしている。実習室は始業前に生徒の有志により掃除を行っている。実習終了後は器具・機器の洗浄、乾燥を念入りに行っている。  
換気	実習室は吸排気的设计となっており、常に良好であるが、冷房使用時にも換気には注意している。
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	以前より大量仕入れを少なくして必要なもの、量を仕入れ、新鮮な材料を使用している。材料はプレハブ冷蔵庫で保管、プレハブ冷蔵庫は人が中に入るため、なるべく材料運搬は教員が行い、できるだけ出し入れの回数を少なくしている。 実習中は各テーブル下の冷蔵庫に保管する。 実習終了時に残りの材料の有無を確認する。
個人で使用する材料や道具の配布と回収	別室から使用する器具のみ各テーブルに生徒個人で運び、使用後は保管場所に個人で運んでいる。

<p>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</p>	<p>40人規模の実習室が3室あり、密集にならないよう、生徒間の距離をあげるよう指導している。生徒はできるだけ横並びになって実習を行っている。</p> 
<p>他人への提供</p>	<p>現在、全て停止している。 文科省の「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」、農水省の「食品産業事業者に新型コロナウイルス感染症が発生した時の対応及び事業継続に関する基本的なガイドライン」、「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.2」に基づいて、ガイドラインを作成して、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、集団給食、研修施設の再開を実現したい。（②参照）</p>

2 食事提供施設としての「相可高校ガイドライン」

項目については、「三重県指針 Ver. 2」を参考に作成した。

	項目	弁当の製造
共通事項	<p>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。</p>	<p>実習室は40人規模であり、調理師養成施設の実習室をあわせると3室ある。 部員は3班構成で活動しており、弁当製造については、状況が改善するまではそのうちの2班の2、3年生（約20名）が担当する。従って、製造を行う第2実習室では密集にならないよう、できるだけ横並びになって実習を行うことができる。（98.8㎡ 可動式調理台10台 1台2名で使用）</p>
	<p>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）</p>	
	<p>入口及び施設内に手指の消毒設備を設置する。</p>	<p>アルコール消毒自動噴霧器が調理棟入口に設置あり（日中友好協会より寄贈）</p>
	<p>マスクを着用する。（従業員及び入場者に対する周知する。）</p>	<p>フェイスシールド、衛生透明マスクを使用している。</p>
	<p>施設の換気を行う。</p>	<p>実習室は吸排気的设计となっており、常に良好であるが、冷房使用時にも換気には注意している。</p>
	<p>施設の消毒を行う。</p>	<p>実習室は始業前に生徒の有志により掃除を行っている。</p>
	<p>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）</p>	
	<p>万が一感染が発生した場合に備え、個人情報の</p>	

	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。	
	他人と共用する物品や手が頻回に触れる箇所を工夫して最低限にする。	別室から使用する器具のみ各テーブルに生徒個人で運び、使用後は保管場所に個人で運んでいる。
	複数の人の手が触れる場所を適宜消毒する。	器具は別室にまとめて保管し、汚れていないかどうか確認する。次亜塩素酸による消毒をし、膝より下には器具を置かないなどの工夫をしている。実習終了後は器具・機器の洗浄、乾燥を念入りに行っている。
	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。	
	人と人が対面する場所は、アクリル板・透明ビニールカーテンなどを設置する。	
	ユニフォームや衣類はこまめに洗濯する。	各自でこまめに洗濯をしている。
	こまめな手洗いや手指消毒の徹底を図る。	調理実習棟、調理実習室入口にアルコール消毒噴霧器を設置、通過時に手指の消毒を通常時より念入りに行う。
食事提供施設	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。	
	座席の間にパーティションを設け、又は座席の間隔を十分に空ける、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。	
	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。	
	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。	学校の指導として登校前に自宅にて検温、体調をチェックする。登校後、チェック表に自己申告して記入する。 業者にも同様の徹底をする。
	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。	
トイレ	不特定多数が接触する場所は清拭消毒を行う。	毎日、生徒が掃除を行う。
	トイレの蓋を閉めて汚物を流すよう表示する。	トイレ内に注意喚起の掲示を行う。
	ペーパータオルを設置するか、個人用タオルを準備する。	調理室用ペーパータオルを用意している。
	ハンドドライヤーは止め、共通のタオルは禁止する。	ジェットタオルは使用不可とする。
休憩ス	一度に休憩する人数を減らし、対面で食事や会話をしないようにする。	
	休憩スペースは常時換気することに努める。	

	共有する物品（テーブル、いす等）は、定期的に消毒する。	
	従業員が使用する際は、入退室の前後に手洗いをする。	手洗いを徹底する。
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。
	ゴミを回収する人は、マスクや手袋を着用する。	徹底する。
	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。
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。	20リットルバケツに洗浄剤・漂白剤を常備し、使用したものをその中で洗浄している。
	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。
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。	
	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。

3 弁当販売再開について

「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. 2」に基づいて、「相可高校ガイドライン」を作成した(2)。弁当販売について、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、以下のように弁当販売を再開することとした。

① スケジュール（案）

日程	作業
7月13日（月）～	検便 衛生講習を実施
7月13日（月）	管理職、担当教員で感染予防策を確認
7月20日（月）	材料発注
7月21～22日	仕込み
7月23～26日	「松菱」の「三重物産展」 「せんぱいの店」（多気町相可 クリスタルタウン内） 「ふれあいの館」（多気町丹生 川原製茶） 「あじ横」（伊勢市上地町 ダイム） 販売予定
8月の土日	「せんぱいの店」、「ふれあいの館」「あじ横」で販売予定
8月22日以降の土日祝日 （定期考査期間中は除く）	「せんぱいの店」「ふれあいの館」「あじ横」のほか、「ぎゅーとら」で販売予定

② 製造、販売の方法

- 調理クラブの3、2年生35名を3班に分け、各日、2班体制で製造する。（1日約20名）
- 「松菱」には教員が搬入、販売は「松菱」の社員が行う。
- 「せんぱいの店」「ふれあいの館」「ぎゅーとら」は各店の配達員に学校で手渡し、販売は各店が行う。
- ①②以外に依頼のあったときは、生徒の健康状態、三密にならないように調理室、製造にかかわる人数等を考慮して、教員が判断をする。
- 新型コロナウイルス感染状況を把握し、管理職と連携し、製造・販売について計画する。