

家庭科技術検定実技試験の実施について

令和2年5月29日

実習前は手洗い・手指消毒をすることや使用する用具等を衛生的に扱うことは実技・実習の基本となります。日頃から衛生に十分留意した行動がとれるようご指導ください。

新型コロナウイルスの感染防止の観点から、3密を避けるとともに、文部科学省の通知文、各都道府県の教育委員会等の指示に従って実施してください。

1. 3密を避ける

- | |
|--|
| (1) 密閉の回避 ⇒ 換気の徹底 |
| (2) 密集の回避 ⇒ 身体的距離の確保 [できるだけ2m (最低1m)] |
| (3) 密接の場面への対応 ⇒ 近距離での会話や発声が行われる場合はマスクを着用 |

2. 受検者・指導者・審査員の健康状態の確認

- ・感染症等が疑われるような症状がある場合（家族も同様）は受検できない。また、指導者、審査員も同様である。

〈例〉風邪のような症状、激しいせき、鼻水、味覚・嗅覚の喪失、発熱、下痢、嘔吐等

3. 衛生に関する配慮事項

- ・検定実施の前後は、石けんやハンドソープを使った丁寧な手洗い（30秒程度）をし、ペーパータオルで拭き取り、手指の消毒をする。
- ・服装を整え、マスクを着用する。（顔やマスクに手を触れない。）
- ・器具や用具を共用する場合は、使用の前後に適切な消毒を行う。（消毒法は材質に配慮する）

被服製作実技

- ・共通で使用するミシンやアイロン、裁縫道具等は検定前後に消毒する。

保育実技

- ・共通で使用する保育人形や楽器等は検定前後に消毒する。
- ・歌唱や読み聞かせなどの発声を伴う試験は、受検者と審査員の間を2m以上あけて実施する。

食物調理実技

- ・食器、調味料を小分けした容器、調理器具等を洗浄・消毒する。
- ・手指に化膿した傷がある場合は使い捨て手袋等を使用する。
- ・生の肉類・魚介類・土壌のついた野菜・食中毒菌の汚染率が高い食品に触れた後や廃棄物処理・清掃などを行った後は、手洗い・手指の消毒を行う。
- ・盛りつけ前には手洗い・手指の消毒を行う。
- ・盛りつけ後はラップフィルム等で覆い、飛沫感染を防ぐ。
- ・審査員は評価基準に添って審査する。

文部科学省：学校における新型コロナウイルス感染症に関する衛生管理マニュアル ～「学校の新しい生活様式」～（2020.5.22 Ver.1）等を参考に作成