



高 号 外
令和8年6月1日

各県立高等学校長 殿

高校教育課長
(公印省略)

家庭科等調理実習における食中毒発生防止の徹底について（通知）

このことについて、日頃から適切に実施されているところですが、本年も食中毒発生の危険性が高まる時節を迎えましたので、下記に留意の上、食中毒発生の予防に引き続き万全を期すよう願います。

記

- 1 食中毒予防について正しく理解を図るとともに、調理実習に当たっては次の事項について十分留意すること。
 - (1) 学習環境の整備と家庭科調理実習室の衛生管理について十分注意すること。
 - (2) 調理実習当日の生徒一人一人の体調について十分配慮すること。
 - (3) 調理実習の際は、清潔な服装とすること。（作業衣・三角巾の着用等）
 - (4) 調理前、食事前における手洗いの励行を指導すること。
 - (5) 調理器具、食器、容器類の洗浄、消毒を徹底するとともに、併せてまな板、ふきん等をよく洗い、熱湯食毒をした上、よく乾燥させること。（日光に当てる等）
 - (6) まな板、包丁等の調理器具は、食肉、魚介類、野菜等の使用目的に応じて使い分け、兼用は避けること。
 - (7) 食器、容器類の保管時の衛生管理に十分留意すること。
- 2 食品の購入や取扱い及び食品の保存や管理についてきめ細かく具体的に指導すること。
 - (1) 献立については、生で食する（食肉・魚介類）実習をしないように工夫すること。
 - (2) 調理実習の食材は、できるだけ実習当日に購入するようにすること。また、購入時には、新鮮な食材かどうか確認し、保管にも十分配慮すること。
 - ◎食品の保存に当たっては、衛生的に取扱い、食材毎に区分し二次汚染を防止すること。
 - ◎冷蔵庫、冷凍庫内の整理整頓を行い、適正な温度管理がなされているか確認すること。
 - (3) 調理加工については、各食品の衛生的取扱いができるように配慮すること。
 - ◎食品をよく洗い、食肉、冷凍食品等は中心まで十分加熱すること。
- 3 各学校の調理実習過程においては、衛生教育を十分行い、安全な調理実習を実施するように努めること。

※参考 厚生労働省：家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

<https://www.mhlw.go.jp/www1/houdou/0903/h0331-1.html>

担 当：キャリア教育班 三部
T E L：022 - 211 - 3625
E-mail：ko-career@pref.miyagi.lg.jp