

松崎町グリーンツーリズム推進協議会  
教育旅行受入時の安全管理基準

学校等の受入にあたり、関係者は以下のとおり児童・生徒の安全を確保するよう努める

●宿泊に関すること

食事を提供する者は、食品衛生法に則り安全に十分に配慮するため、下記の項目を実施する。

- ・ 加熱調理の徹底(刺身などの生ものの提供にあたっては食材の品質管理に十分注意)
- ・ 消毒や調理前の手洗いの励行(児童が調理する場合は児童も)
- ・ 定期的な検査の実施
- ・ 衛生講習会の受講

宿泊する施設を管理する者は、下記の項目を実施する

- ・ 避難経路の確認
- ・ 火の始末と施錠の徹底
- ・ 建物・設備の保守
- ・ 児童に対する目配り(必要に応じて同性同士での相談が可能となるよう留意)
- ・ 緊急時の連絡体制の確立(連絡網の構築)
- ・ 安全講習会の受講
- ・ 寝具等の衛生管理

協議会は、下記の項目を実施する

- ・ 上記のとおり実施されていることの確認
- ・ 食事提供者を対象にした衛生講習会の受講を徹底
- ・ 宿泊施設管理者を対象にした安全講習会の受講を徹底

●体験プログラム実施に関すること

体験プログラムを運営する者は、下記の項目を実施する

- ・ 安全管理のための装備(救急セット、内服薬各種、携帯電話など)
- ・ プログラムの実施条件(実施するか否かの判断をいつまでにするのか、代替プログラムの用意)の事前確認
- ・ 指導者の事故対応訓練(急病やケガの応急手当の方法、救急等への救援依頼の方法、他の参加者の扱いなどその後の対応、事故の記録)
- ・ 無理のない参加人数と十分な指導者数の設定
- ・ 参加する児童のレベルに合わせた安全なプログラムづくり(事前に学校側と相談)
- ・ フィールドの下見(落石、崩落、増水など、特筆すべき危険な場所がないか)
- ・ 体験者への装備の事前説明と安全講習
- ・ 保険への加入
- ・ 緊急の連絡体制の確認

協議会は、下記の項目を実施する

- ・ 関係者が上記のとおり実施されていることの確認