

# 農林漁業体験民宿経営に関する衛生および安全管理基準

御所浦アイランドツーリズム推進協議会

## 第1 目的

農林漁業体験民宿（以下「体験民宿」という。）の衛生および防火などの安全管理等を定め、衛生および安全管理を徹底することにより、食中毒や事故等の健康被害を防止し、快適な農漁業の体験を提供する。

## 第2 遵守すべき衛生および安全管理事項

### 1) 施設等の管理

施設（台所、風呂、トイレ、寝具など）及びその周辺は常に清掃し、衛生および防火上支障のないようにし、食品や火気類の取扱い設備は常に注意する。

### 2) 食品等の取扱い

別添、「農林漁業体験民宿における食中毒予防5つのポイント」を遵守する。また、食品アレルギーなどを事前に体験者（お客様）からよく聞いて確認書に記入し、来訪の際再度確認する。（個人情報なので取り扱いには充分注意する。）

3) 事故防止の観点から、食品などのお持ち帰りは基本的に認めない。但し、体験（郷土料理作りやお菓子作りなど）においては、確認書で承諾を頂いたものに関してはその限りではない。

4) 平時から体験時および災害時の危険予知として緊急連絡先を電話機の側に掲示する。

5) 民家の火災予防には万全を期し、危険物の取扱いには十分注意し、各家ごとに火元責任者の選任と火元確認をする。

6) 各家ごとに、防火の観点から煙感知器を指定範囲内に設置する。

7) 体験活動は危険が伴う場合がある点から、体験者（お客様）には1人以上が必ず同行する。

8) 海での体験活動では、必ずライフジャケットを着用する。堤防等からの魚釣りには救命用具を準備する。

9) 体験者（お客様）受入時に、使用する部屋から屋外までの避難経路を双方で確認する。

10) 天候により体験を行うことが困難な場合は、体験者（お客様）に説明し事故防止と安全面から出来る範囲の体験を行う。

11) 個々の体験前には、危険予知を含めた説明を行ってから、体験を実行する。

12) 定期的実施される衛生講習会や防火安全講習会等には必ず参加する。

13) 動力機械を使用した体験は行わない

## 第3 衛生および安全管理体制の構築

### 1) 衛生および安全管理責任者の設置

御所浦アイランドツーリズム推進協議会は、第1の目的を推進するため衛生および安全管理責任者を民泊部会に置く。

2) 衛生および安全管理責任者は、会員の指導を行うものとする。

### 3) 衛生講習会および安全講習会の実施

御所浦アイランドツーリズム推進協議会は、体験民宿を行う者を対象に、原則として年に1回以上、衛生知識の向上と食品衛生に関する講習会と、防火および事故防止などのための安全講習会を実施する。

- 4) 事故など緊急時の対応マニュアルおよび連絡網を作成し、平常時から徹底する。
- 5) 御所浦アイランドツーリズム推進協議会として、万が一の場合に備え、体験民宿のすべてのプログラムに適応される障害および損害賠償保険に加入する。

附則

- ① この管理基準は、平成 22年 4月 1日 から施行する。
- ② 年に1度は安全管理基準を見直し、改訂および更新を行っていく。