

体験活動安全管理マニュアル

めざまみの里グリーン・ツーリズム推進協議会

国では、力強い子どもの成長を支える教育活動として、平成20年度より5年間で全国2万3千校（1学年120万人）を目標とした、農山漁村体験活動を展開します。

農業体験・農村体験で子どもたちが、地域の人々と交流する中で、人を思いやる心など豊かな人間性を育んだり、自ら考え行動をする力を身につけたり、広く物事への関心を高めるために、さまざまな体験を提供していきたいと思います。

しかし、体験活動を行う上では、様々な危険が伴うため、「体験活動安全管理マニュアル」を作成し、指導者等体験に携わる全ての人が共有し、万全な安全対策のもと指導をします。

1. 「事故・災害」に対する準備と心構え

事故・災害を想定した対処すべき心得

日常の準備	日頃から事故や災害に対して関心を持ち、これらの対策のために万全の準備をしておきましょう。
状況判断	第一に落ち着いて、事故や災害の状況、現在の自分たちの置かれている位置、状況を冷静に判断します。
意思決定	どうしたら最も安全で、早急に何をすべきかを決めて行動する。
予防	次いで起こるかもしれない二次災害を予防し、それに巻き込まれないようにします。
整備	施設、服装や身の回りを整え、準備をすすめて次の活動がしやすいように迅速に行動できるようにします。
正確な情報収集と分析	デマや誤った情報に惑わされないようにし、適正な判断をできるようにします。

2. 事前準備段階における安全対策

- (1) 事前に体験場所が安全か、予定している参加者にとって危険な箇所がないかを確認する。また、体験に使用する機材についても故障がないか確認する。
- (2) 緊急時敏速な対応が可能なように、緊急対応マニュアルを作成し、受入関係者へ配布、関係者は見やすい場所に掲示または所持する。
- (3) 緊急時に備えて、病院・警察・消防署等関係機関へ計画書を配布する。
- (4) 小学校から児童のアレルギーや、傷病、食事制限及び常用している薬などについて情報を把握し、受入者に提供する。但し、これらの情報は本人以外漏らさないようにする。

食物アレルギーの特定原材料（20品目）

特定原材料	卵、乳、小麦、そば、ピーナッツ
特定原材料 に準じる物	魚介類：アワビ、イカ、イクラ、エビ、カニ、サケ、サバ
	肉類：牛肉、鶏肉、豚肉
	果実類：オレンジ、キウイフルーツ、クルミ、モモ、リンゴ、バナナ
	その他：大豆、マツタケ、ヤマイモ、ゼラチン

- (5) 施設・設備に関わる事故や食中毒等について補償する「旅館賠償責任損害保険」の加入や体験指導者を対象にした「損害賠償責任損害保険」へ加入する。
- (6) 食品衛生に関する事故対策として、食品衛生関係の講習会を受入前に必ず実施し、基本的知識を持って受入する。

3、実施段階における安全対策

直ちに処置すべき症状

救急手当から緊急連絡までの順序

