

農山漁村
体験交流

Imari Green Tourism

伊万里グリーン・ツーリズム

安全管理マニュアル

— 改訂版 —



平成30年 3月

目次

第1章 農山漁村体験の安全基準	01
1 徹底した安全を伝えることが大切	01
2 事故を防止し、安全な体験をするために	01
① 企画立案段階	
② 計画書を作成する段階	
③ 実地踏査と事前打ち合わせ	
④ 参加申し込み受付時	
3 事故発生の要因について	02
① 体験中の事故の要因	
② 受入側が注意すべき事故発生の要因	
4 受入側の心得	02
① 情勢判断	
② 意思決定	
③ 予防	
④ 子どもの行動特徴の理解	
⑤ 整備	
⑥ 日常の心構え	
⑦ 正確な情報収集と分析	
5 農山漁村体験で予測される危険と安全確保について	03
① 野外での安全確保	
② 動物、虫、植物などからの安全確保	
③ 使用機具の安全確保	
④ 食中毒からの安全確保	
⑤ 送迎車両の安全確保	
◇万が一事故が発生したら《事故発生対応》	05
6 緊急連絡体制	06
① 緊急連絡表の掲示	
② 事故発生時 緊急連絡体制フローチャート	
第2章 農林漁業体験民宿における安全管理	07
1 受入前には家庭内でミーティングを行いましょう	07
2 宿泊施設内外の安全確保	07
3 火災と自然災害対策	07
4 食品衛生に関する事故対策	08
① 食中毒の防止策	
② 食物等アレルギー対策	
◇家庭でできる 食中毒予防の6つのポイント	09
◇感染予防の基本は、まず“手洗い”	10
5 保険に加入しましょう	11
① 保険の種類	
① 国内旅行傷害保険	
② 賠償責任保険	
③ 普通傷害保険	
④ イベント保険	
⑤ グリーン・ツーリズム総合補償制度	
◇体験・農泊安全管理チェックリスト	12
附録 安全管理対策検討委員会の設置	

第1章 農山漁村体験の安全基準

この安全基準は、伊万里を訪れる農山漁村体験及び農林漁業体験民宿参加者へ安全で楽しく、思い出に残る体験及び旅を提供するために、主催者（指導者等）や受入側が共有する安全管理基準です。

1 徹底した安全を伝えることが大切

農山漁村体験プログラムでは、起伏にとんだ地形や、不安定要素の多い場面と日常とは違う環境で、使い慣れない道具や機械等を扱う機会が多いことから、どこで、どのような事故が発生するのか分かりません。

安全指導は体験を受け入れる側も参加する側も一人ひとりが、[事故の危険性]を理解し自分を大切にすると共に、他人も尊重することを十分に認識してもらうことが大切です。

2 事故を防止し、安全な体験をするために

企画から実施まで事前の安全管理と徹底した準備で事故は未然に防止できます。

① 企画立案段階

企画立案段階では、目的を明確にすることが大切です。目的が明確でないプログラムは、体験の成否だけでなく、安否についてもそのカギを握っています。また、きちんとした計画書を作成することによって事故率を低下させます。

② 計画書を作成する段階

誰に（対象者、人数）何のために行うのか、目的、テーマについて主催者（指導者等）や受入側の全員が把握し、最後までテーマに沿ったプログラムにすることが大切です。次に運営スタッフの役割分担を決め、体験場所、施設等を含んだ体験プログラムを作成します。さらに道具、持ち物など準備するものや移手段が加わります。そして、緊急時の連絡体制、連絡先などの一覧や現場での関係団体の把握（協力体制）、保険の加入、募集・広報計画が加わります。無理のないプログラムとなるよう、一番体力のない子どもに合わせた時間配分にします。

③ 実地踏査と事前打ち合わせ

実地踏査と事前打ち合わせを入念に行います。実地踏査は体験場所の状況を把握する上で重要です。農山漁村の体験場所は起伏のある状態と、気象によっても状況は変化していきます。そしてあらゆる事を想定して体験内容ごとに対策を立てるようにします。

ポイント

1. 実地踏査は必ず行う（3か月前、前日、当日の朝）
2. 危険箇所を把握する
3. 地域特有の自然現象を把握する
4. 周辺の下見



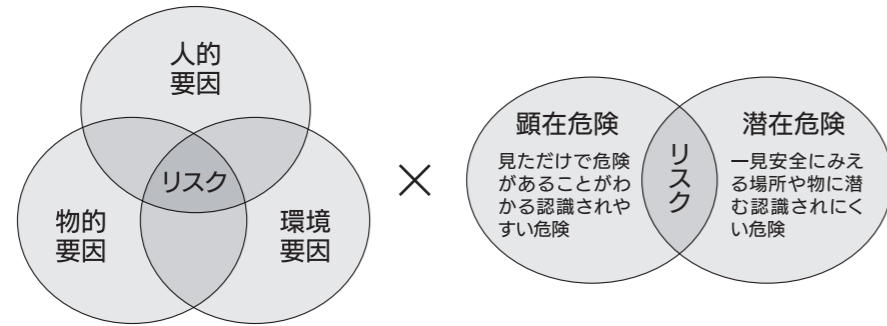
これらはプログラム開催時間と同時刻に行います。また、スタッフ全員で行うようにします。

④ 参加申し込み受付時

参加申し込み及び受付時点で参加者の健康状態や特殊な事情、緊急連絡先など詳しい情報をあらかじめ入手し体験に活用することが大切です。特に子ども、女性、高齢者がいる場合は、プログラム中も常に気に掛けておくようにします。

3 事故発生の要因について

事故を未然に防ぐためには、事故発生の様子や理由を知り、それに応じた安全対策を立て、体験する人たちが注意するようにします。



① 体験中の事故の要因

- ・体験内容にある場合 / 体験者の運動能力、体力、経験にそぐわないなど
- ・体験場所にある場合 / 川、山、海、森、用水路などの危険箇所
- ・服装にある場合 / 無帽、サンダル等、そぐわない服装
- ・意識、感情にある場合 / 興奮状態、疲労、よそみ、不安、恐怖心、悩み、焦り、ぼんやりなど
- ・態度、行動にある場合 / ルールやマナーを無視した行動、わるのり、わるふざけ、怠惰、技量を超えた行動など

② 受入側が注意すべき事故発生の要因

- ・事前の準備不足 / 実地踏査をしていない、事前打合せ不足
- ・情報収集不足 / 天候、地形、地理の下調べをしていない
- ・道具の整備・点検不足 / 対象者に適していない、不具合がある
- ・無理な体験プログラム設定 / 対象者の体力、興味に合っていない
- ・判断の不適切 / 中止ガイドラインを設定していない、落雷の予兆、大雨による川の増水など、活動の中止と避難が望ましい場合の判断が遅れるなど
- ・説明不足、注意不足 / セーフティトークが不十分など

4 受入側の心得

事故や災害は、いつ、どこで、どのような形で起こるか予想できません。しかし、少なくともそれらが発生したときに的確な判断ができるように、日頃から事故や災害に対して関心を持ち、その対策を立て、万全の準備をしておくことは、責任を持つ受入側としての必須条件です。

① 情勢判断

まず、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を冷静に判断することがもっとも大切です。

② 意思決定

どうしたら最も安全か、そのためには何をすべきかを即断し、早く行動に移します。

③ 予防

災害や事故を常に意識し、予防するとともに、ついで起こるかもしれない二次災害を予防する対策を考え、巻き込まれないようにします。

④ 子どもの行動特徴の理解

子どもは大人の予測しない行動をとることを前提に指導します。大人の予測しない行動を予測し、安全管理を実施することが大切です。また、子どもに対する指導は、事前に伝えるだけでは足りず、行動の都度伝えるようにして、指導のスキマを作らないように心がけます。さらに、なぜ危ないのかを説明してあげることが有益です。

⑤ 整備

体験を行いやすいように、服装や身の回り、道具を整えます。また、事故に対応できるような救急用具は常に携帯することが大切です。

⑥ 日常の心構え

事故に対する強い心と沈着、敏速な決断で行動が起こせるような日々の訓練、準備が必要です。

⑦ 正確な情報収集と分析

たくさんの情報を収集しながら、周りの情報に惑わされず、冷静に対処できるようにします。

5 農山漁村体験で予測される危険と安全確保について

① 野外での安全確保

経験の少ない人には、どのようなところが危険なのか判断がつきません。その上、慣れていない為に足場の悪い場所でも踏ん張りがききません。

受入側は、体験者のことを常に考え、実地踏査をもとに危険場所等を充分把握し、急な天候の変化にも対応するなど安全確保に努めます。

② 動物、虫、植物などからの安全確保

国内では、毒をもつ動物、植物、昆虫類などの有毒生物が多数存在します。農山漁村体験では、これらの生物に「近寄らない、触らない、食しない」の3原則の注意を促す必要があります。

また、これら有毒生物の専門知識を取得するために、地元の達人や専門家を招いた勉強会を開催し、情報を得ておきましょう。

特に事故例が多いのがスズメバチです。事前に実地踏査をして、体験コースに巣がないかを確認し安全確保に努めましょう。

③ 使用機具の安全確保

農山漁村体験では、ナイフや鎌、鋸の小道具及びチェーンソーやドリル、管理機等自動機具から大型農機具まで、あらゆる道具に危険性が潜んでいます。それぞれの道具の使い方を指導し、つねに事故につながらないように、道具を使用する場合は細心の注意をはらってください。また、当日使用する道具は、事前に手入れをして故障や傷みがないかを確認しておきましょう。

④ 食中毒からの安全確保

農山漁村体験中に起こる食中毒は、細菌によるものと、自然毒によるものがあります。細菌による中毒は、調理に使う食材や器具、食器類が清潔でなかったり、調理に関わる人の手指に傷がある場合に起こります。手をきれいに洗う、使い捨てゴム手袋を使う、食器類は除菌や熱湯消毒を行うように徹底しましょう。

自然毒の中毒は、フグの毒や毒キノコを食べた場合に起こるものです。危険素材は、農山漁村体験での食材として使用するのには絶対に避けましょう。

とくに、元気な大人に比べ子供たちは免疫機能、消化機能など体が未発達であるため少量の菌でも重症になりやすいので注意しましょう。

⑤ 送迎車両の安全確保

農林漁業体験民宿への宿泊及び体験において、お客様の移送に自家用車を使うことがよくあります。しかし、その取扱いや事故発生時について適切な対処がなされなければいけません。

自家用車（白ナンバー）での移送は宿泊施設から最寄の駅まで認められ、それ以外の観光地等への周遊等は行ってはいけません。また、体験時に軽トラックの荷台に参加者を乗せて移動する行為は危険性が高く道路交通法違反になります。

万が一事故が発生したら! 《事故発生対応》

受入側、スタッフは万が一事故が発生したら、被害者救済措置を最優先し、且つ二次災害を防ぐため緊急時体制の役割分担に従い、冷静・迅速に行動することが重要です。

最も気を付ける
3つのポイント

- 冷静になり対応する
- 自分自身の安全を確保する（二次災害の防止）
- 事故者以外の安全を確保する（二次災害の防止）

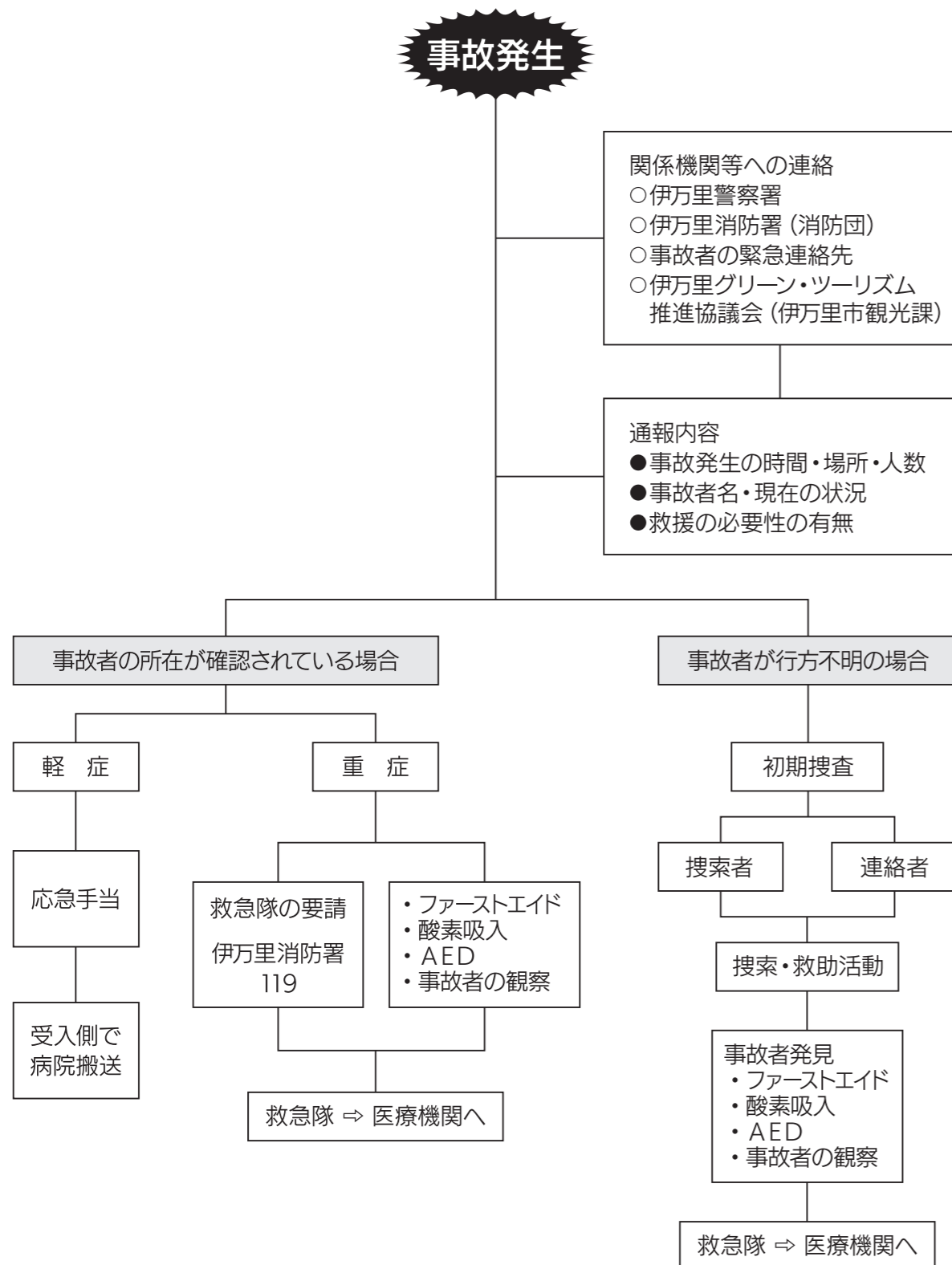


6 緊急連絡体制

① 緊急連絡表の掲示

受入側は、協議会より配布された緊急連絡表（本誌裏表紙）を、誰でも見やすい場所に掲示します。また、携帯資料として活用することも心掛けましょう。

② 事故発生時 緊急連絡体制フローチャート



第2章 農林漁業体験民宿における安全管理

農山漁村滞在型旅行は、日常喧騒な都市から離れ、ゆったりと流れる時間と農山漁村の自然の中で過ごす体験です。なかでも、農家泊は各家庭料理と手作り体験ができることから宿泊客の楽しみでもあります。

しかし、提供した食事から食中毒事故が発生した場合、宿泊者に多大な負担を強いると共に地域全般の信用と信頼を失墜させます。

事故防止のため食品衛生関係の講習会で専門知識を高め、常日頃から緊張を保ち対処することが大切です。宿泊施設の保守・点検と食中毒事故予防に努め、【安全・安心】な伊万里グリーン・ツーリズム体験を提供しましょう。

1 受入前には家庭内でミーティングを行いましょう

受入前にプログラムや食事メニュー、宿泊者の情報をもとに、健康状態やアレルギーについて家庭内でミーティングを行います。

とくに、教育旅行においては、多くの不安や緊張が付きまとうため、受入側が努めて明るく楽しく行動することが大切です。

2 宿泊施設内外の安全確保

屋内外でケガや事故の要因となるものは、事前に点検と改善及び予防対策を講ずる必要があります。

また、農林漁業体験民宿は旅館やホテル等とは異なり、一般農家住居を活用した宿泊施設であることから、経年による各所の傷みや老朽化によりケガ、事故を引き起こす場合もあります。そのため日頃から継続的に保守・点検を行い、安全・安心な受入状態を保ちましょう。

犬のリード等のペット対策や納屋、機具等、自宅周辺など事前に点検を行います。

3 火災と自然災害対策

火災は人命の危機と財産の損失につながる大きな災害事故です。農林漁業体験民宿の多くは木造家屋で、初期発生から全焼に至るまで20分間といわれています。それほど“火の回りは早い”ということから、火災対策は重要な安全対策の一つです。

火災事故の原因は“人災”によるものが多くを占めるため、日頃からの火の管理や、宿泊者への理解と協力を求め火災事故の予防に努めましょう。

一方、いつ起きるか分からない自然災害は、日頃から意識してテレビやラジオ等を確認するようにします。また、所轄の消防署や市役所からの情報と指導を仰ぎ、災害時の初期対応や、具体的防災対策の準備をしておきましょう。

4 食品衛生に関する事故対策

農林漁業体験民宿では、各家庭で料理を提供しますが、宿泊者へ【安全・安心】な滞在を提供する観点から、食中毒防止と食物等アレルギー対策はグリーン・ツーリズムの必須条件です。楽しい体験旅行が苦い思い出として残らないよう、日頃より地域の保健所から指導や講習を受け、適切な対処ができるようにしておきましょう。

① 食中毒の防止策

- ① 食中毒防止については、調理責任者が食品衛生講習会等で専門知識を習得し、手伝う人たちにも指示や指導を行います。全員が食品衛生に関する基礎知識をもって事故防止に努めることが大切です。
- ② 具体的予防策は、食中毒対策3原則の細菌等を【付けない・増やさない・やっつける】を遵守することが重要です。
感染予防の基本対策は、【手洗い】です。特に、排便後や調理前には石鹸での丁寧な手洗いと十分な流し洗いが重要です。また、タオルの共有は避けましょう。

食中毒対策3原則

- 食中毒の原因菌を **付けない** (食材を流水等でよく洗い、ラップ等で密封する等)
- 食中毒の原因菌を **増やさない** (調理後は早めに食べる、温度管理を徹底する等)
- 食中毒の原因菌を **消滅する** (完全に加熱する、まな板やフキンを殺菌する等)

② 食物等アレルギー対策

近年アレルギーの有病率は増加の傾向が強く、なかでも食生活の変化と食材の多様化による【子供の食物アレルギー】は顕著に多くなっています。特に、魚介類、そば、ピーナッツ等によって引き起こるアナフィラキシーショックは成人問わず生命に関わる事から、食物アレルギーに関する正しい知識を身につけることが重要です。

このような現状を踏まえ、食品衛生法ではアレルギー表示が必要な原材料7品目を【特定原材料】、20品目を【特定原材料に準ずる物】として表示するよう義務化しています。

また、犬、猫、鳥などペット類の動物性アレルギー有病者も近年多くなってきています。

これらアレルギー対策では、宿泊予約段階から宿泊者の食物・動物性アレルギー等の情報を提供してもらい、事前対策をしておきましょう。

食物アレルギーの特定原材料 (27品目)

特定原材料

卵、乳、小麦、そば、ピーナッツ、エビ、カニ

特定原材料に準ずる物

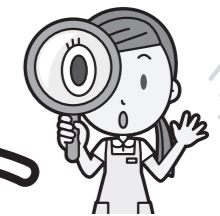
魚介類：あわび、イカ、イクラ、サケ、サバ

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、カシューナッツ

その他：大豆、マツタケ、ヤマイモ、ゼラチン、ゴマ

家庭でできる食中毒予防の6つのポイント



Point 1 / 食品の購入

消費期限などの表示をチェック!

寄り道しないでまっすぐ帰ろう

肉・魚はそれぞれ分けて包む

Point 2 / 家庭での保存

帰ったらすぐ冷蔵庫へ!

入れるのは7割程に

冷蔵庫は10℃以下に維持

冷凍庫は-15℃以下に維持

肉・魚は汁がもれないように包んで保存

Point 3 / 下準備

冷凍食品の解凍は冷蔵庫で

タオルやふきんは清潔なものに交換

ゴミはこまめに捨てる

こまめに手を洗う

生肉・魚を切ったら洗って熱湯をかけておく

井戸水を使っていたら水質に注意

生肉・魚は生で食べるものから離す

野菜もよく洗う

包丁などの器具、ふきんは洗って消毒

Point 4 / 家庭での保存

加熱は十分に(目安は中心部分の温度が75℃で1分以上)

作業前に手を洗う

台所は清潔に

電子レンジを使うときは均一に加熱されるようにする

調理を途中で止めたら食品は冷蔵庫へ

Point 5 / 食事

食事の前に手を洗う

盛り付けは清潔な器具、食器を使う

長時間室温に放置しない

Point 6 / 残った食品

時間が経ち過ぎたり、ちよつとでも怪しいと思ったら、思いきって捨てる

手洗い後、清潔な器具、容器で保存

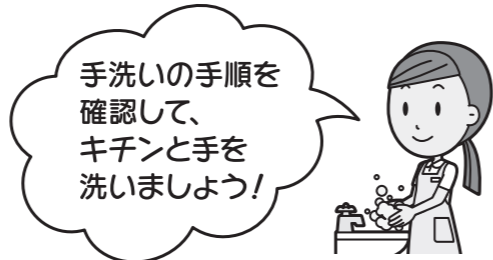
作業前に手を洗う

早く冷えるように小分けする

温めなおすときは十分に加熱する(目安は75℃以上)

食中毒の3原則 食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」

感染予防の基本は、 まず“手洗い”



まず、確認

- 爪は短く切りましょう。
- 時計や指輪は外しましょう。

次に、

- 手首の上5cm位まで十分に両手を濡らしましょう。
- 洗剤を手のひらに取り、十分泡立てましょう。

1 手のひらをあわせてよくこする。

2 手の甲をのばすようにこする。

3 指先、爪の間をよく洗う。
[両手]

4 指の間を十分洗う。

5 指先と手掌をねじり洗います。(親指をもう片方の手で包み、こする。)
[両手]

6 手首も忘れずに洗い
[両手] 指先を上に向けて流水で洗い流す。

7 最後に…
ペーパータオルが清潔なタオルで拭きましょう。

※共同使用する
タオルは使わない。

※30秒以上しっかり洗ってください。

5 保険に加入しましょう

① 保険の種類

保険の種類や内容は保険各社によって異なる場合があります。

- ① 国内旅行傷害保険

国内旅行(宿泊を含む)中に起こる事故で死亡されたり、負傷されたときに支払われる保険です。物品盗難、賠償責任、救援費用などを含む保険もあります。
- ② 賠償責任保険

偶発的な事故によって他人の身体を傷つけたり、財産を壊したりして、法律上の賠償責任を負ったことによる損害を補償する保険です。
個人賠償責任及び一般(施設等)賠償責任保険などがあります。
- ③ 普通傷害保険

交通事故をはじめ日常生活の中における不慮の事故で死亡されたり、負傷されたときに支払われる保険です。
- ④ イベント保険

地域で行われるスポーツ大会や盆踊り等のイベントにおいて、傷害や死亡事故が発生したときに支払われる保険です。
- ⑤ グリーン・ツーリズム総合補償制度

都市農山漁村交流活性化機構(財団法人)と損保会社との企画商品です。

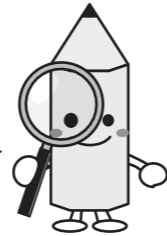
 - A 宿舎賠償責任保険…施設事故、生産物事故、受託物事故、事故見舞金等、民泊の運営に係わる損害を補償
 - B グリーン・ツーリズム参加者傷害保険…参加者のケガや、他人へ損害を与えた場合に被る損害を補償
 - C 体験指導者賠償保険…指導・運営ミス等によって指導者が被る賠償責任を補償

※協議会員は必ず対象保険に加入しましょう。

体験・農泊安全管理チェックリスト

ー 農山漁村体験安全管理チェックリスト ー

農山漁村体験は野外で行われることが多く、その種目は多種多目にわたることから、いろいろな事故が発生する要素を含んでいます。楽しく、安全な体験を提供するために、以下の項目をチェックしましょう。



① 体験プログラム企画・計画の際のチェック	確認良否	確認期日
■ 実地踏査は行ったか (3か月前、前日、当日朝)		
■ 季節期日に企画・計画のムリがないか		
■ 日程、時間などプログラムにムリがないか		
■ 参加者数に対して受入側の人数は適正か		
■ 場所、施設の危険箇所と対策はできているか		
■ 使用する道具、機械は安全であるか		
■ 緊急医療体制、連絡体制はできているか		
■ 緊急時の用具、装備は用意しているか		
■ 悪天候時の代替えプログラムの作成		
■ 保険の加入		
■ 暑さ対策、熱中症、低体温症の応急処置を把握しているか		
■ 応急処置の勉強会を実施したか		
■ 地域特有の自然現象・季節現象を把握しているか		
■ 落雷時の避難場所、許容人員は確認したか		
■ 携帯電話の電波状態は確認したか		

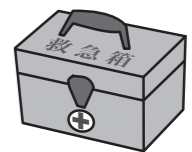
② 実施前のチェック	確認良否	確認期日
■ 危険箇所の確認と対策		
■ 緊急医療機関への連絡網確認		
■ 飲料水・食中毒防止・トイレ場所の確認		
■ 使用する道具・機械類の使用法と安全確認		
■ 参加者の情報把握の確認 (持病、健康状態)		
■ 保険証確認またはコピーの持参連絡確認		
■ 参加者及び保護者に対する事前説明 (児童生徒の場合)		
■ 注意指導事項及び事前告知の準備物の確認		
■ 緊急時の連絡機器及び用具・装備の確認 (AEDの場所)		
■ 参加者家族の緊急連絡の確認		
■ 保険の加入確認		
■ 医療機関までの到達時間		

③ 体験当日のチェック	確認良否	確認期日
■ 気象状況について把握しているか		
■ 当日実施のプログラムと体験内容の再確認		
■ 体験場所と危険箇所の対策再確認		
■ 体験中の注意事項等の説明徹底		
■ 緊急連絡体制と連絡網の確認		
■ 参加者の健康状態の把握と対応		
■ 参加者の保険証と持病薬等の確認		
■ 参加者の体験時服装等の確認		
■ 使用する道具及び機械類の点検確認		
■ 緊急時の用具・装備の点検確認		
■ スタッフの健康と安全確認		
■ 参加者の人数確認 (体験始、中、終了時随時確認)		
■ 当日朝の体験場所、施設の点検		
■ スタッフの身だしなみの確認		

④ 体験終了後のチェック	確認良否	確認期日
■ 参加者の体調等は異常がなかったか		
■ プログラム、体験内容は適正であったか		
■ 危険箇所の対処は適正であったか		
■ 指導と運営を適正に機能したか		
■ 緊急装備等及び体験使用道具等は安全に使えたか		
■ ヒヤリ・ハットがあったか		

ファーストエイド・キット

体験プログラムを実施する際は、フィールドへ持って行くファーストエイド・キットを準備します。



〈基本的なファーストエイド・キット〉

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 消毒液 (無色透明なタイプ) | <input type="checkbox"/> マウスピース (PCR用) |
| <input type="checkbox"/> 清浄綿 | <input type="checkbox"/> 大きめなトゲ抜き |
| <input type="checkbox"/> 滅菌ガーゼ | <input type="checkbox"/> 冷却ジェル |
| <input type="checkbox"/> 三角巾 | <input type="checkbox"/> ペットボトルの水 |
| <input type="checkbox"/> 包帯 (伸縮包帯も使いやすい) | <input type="checkbox"/> 安全ピン |
| <input type="checkbox"/> カットバン (大型タイプも) | <input type="checkbox"/> テーピングテープ (サイズ各種) |
| <input type="checkbox"/> ハンドタオル | <input type="checkbox"/> レジャーシート |
| <input type="checkbox"/> はさみ (医療用タイプがよい) | <input type="checkbox"/> 目薬 (使い切りタイプ) |
| <input type="checkbox"/> 油性ペン | |
| <input type="checkbox"/> ピニール袋 (フィットするタイプ) | |
| <input type="checkbox"/> エマージェンシーシート (アルミ箔の薄いシート/断熱&保温用) | |
| <input type="checkbox"/> 抗ヒスタミン剤配合副腎皮質ホルモン軟膏 | |

わが家の安全対策チェックリスト

わが家に農山漁家泊される方を受け入れる前に、施設内外の安全点検と屋内の火災対策や清掃、また、食中毒予防に関連する箇所の対策を万全に行い、安全な宿泊を提供するために、以下の項目をチェックしましょう。



① 宿泊施設内外の安全対策	確認良否	確認期日
■ 自宅周辺の危険箇所点検と予防対策はしましたか		
■ 納屋、農機具等の安全確認は済みましたか		
■ 愛犬のリード確認と排便の清掃はできていますか		
■ 灯油缶など、危険物の管理はできていますか		

② 宿泊家屋の火災対策等はできていますか	確認良否	確認期日
■ 室内全般の清掃と整理、整頓はできていますか		
■ 消火器等の防火対策はできていますか		
■ 喫煙場所の指定と対策はできていますか		
■ 火災報知器を設置していますか		
■ 万一の際の避難経路は確認しましたか		
■ コンセント、照明に異常はないですか		
■ マッチ、ライターの管理はできていますか		
■ タンス、棚など地震の耐震対策はできていますか		

③ 台所・調理場の衛生管理はできていますか	確認良否	確認期日
■ 台所の内外とも清掃されていますか		
■ 調理場は清潔に保たれていますか		
■ 食器・箸・スプーン等は清潔ですか		
■ ふきん・台拭き、また、食卓は清潔ですか		
■ 冷蔵庫内の整理はできていますか		
■ 包丁など調理器具は清潔にしていますか		
■ 食料品の賞味期限、消費期限は大丈夫ですか		
■ 次亜塩素酸ナトリウムは設置していますか（ノロウイルス対策）		

④ トイレ、風呂場の清掃はできていますか	確認良否	確認期日
■ トイレ、洗面所等の手洗い箇所に除菌用洗剤は設置していますか		
■ トイレ、風呂場の清掃や備品の確認はできていますか		
■ ゴミ箱は設置していますか		

⑤ その他	確認良否	確認期日
■ 宿泊者の情報は把握していますか		
■ 食物アレルギー対策メニューはできていますか		
■ 寝具は清潔ですか		
■ 財布、貴重品は目のつかない所に保管していますか		
■ 他校の子どもの写真は見せないように管理していますか		
■ 同居家族の体調は良好ですか		
■ 身だしなみは万全に整えましたか		
■ 停電時の対策ができていますか		

安全対策検討委員会の設置

安全管理マニュアルの作成にあたって、財団法人都市農山漁村交流活性化機構が開催する「グリーン・ツーリズムインストラクター育成スクール」を履修し、認定を受けた会員11名により安全対策検討委員会を設置しています。

安全対策検討委員（順不同）

役職	氏名	資格
委員長	善 斉 洋 子	平成20年度 インストラクター取得
委員	幸 松 傳 司	平成19年度 インストラクター取得
委員	鴨 川 幸 司	平成21年度 エスコーター取得
委員	木 寺 清 太	平成19年度 インストラクター取得
委員	宮 本 啓 子	平成20年度 インストラクター取得
委員	善 斉 浩 司	平成21年度 エスコーター取得
委員	市 丸 初 美	平成21年度 エスコーター取得
委員	黒 川 茂 美	平成21年度 エスコーター取得
委員	平 島 佳 子	平成21年度 エスコーター取得
委員	田 中 八重子	平成22年度 エスコーター取得
委員	吉 田 金 吾	平成22年度 エスコーター取得

※ 財団法人都市農山漁村交流活性化機構

緑ゆたかな農山漁村の自然や文化に触れ、地域の人達と交流を楽しむ余暇活動（グリーン・ツーリズム）に関心が高まっており、機構では、都市と農山漁村の交流促進、農林漁業・農山漁村活性化のための人材育成等を行っています。

人材育成スクールは、都市と農山漁村の架け橋となるグリーン・ツーリズム活動の人材育成を目的とした研修会で、地域案内人、体験指導者、企画立案者を育成します。

※ エスコーター（地域案内人）

農林漁業の体験や地域景観などをわかりやすく紹介し、地域の楽しみを伝える地域案内人

※ インストラクター（体験指導者）

農林漁業をはじめとする様々な体験を通して、地域の楽しみを伝える体験指導者

※ コーディネーター（企画立案者）

農林漁業をはじめとする様々な体験活動等企画・立案し、地域活性化に向けた調整を行う企画立案者

引用・参考資料

- 滋賀県教育委員会（自然体験活動安全管理マニュアル作成手引き）
- 子ども農山漁村交流プロジェクト（安全管理マニュアル 簡易版）
- 厚生労働省（食中毒予防6ポイント）
- 佐賀県（感染予防の基礎）
- CONEインストラクターの安全基準
- 財団法人 都市農山漁村交流活性化機構（農山漁村民泊における安全管理対応編）
- 大分県西部地区教育旅行受入協議会（体験・農泊の調査票）
- 特定非営利活動法人自然体験活動推進協議会（自然体験活動指導者 安全管理ハンドブック）
- 一般社団法人 全国農協観光協会（子ども農山漁村交流プロジェクト 安全管理マニュアル作成のポイントQ&A改訂版）
- 早川総合法律事務所 弁護士 早川修
（子ども農山漁村交流プロジェクトリスクマネジメント研修会基礎編 事故事例から学ぶリスクマネジメント）

〔緊急連絡表〕

緊急連絡先			
名称	電話番号	名称	電話番号
消防署 (救急時)	119	伊万里消防署本署	23-2119
警察署 (救急時)	110	伊万里警察署	23-3144
伊万里保健福祉事務所 (衛生対策課)			23-2103
伊万里グリーン・ツーリズム推進協議会 (伊万里市観光課)			23-2110
伊万里市役所 (代表)			23-2111

救急告示病院		
病院名	電話番号	住所
伊万里有田共立病院	46-2121	有田町二ノ瀬甲860
独立行政法人地域医療機能推進機構 伊万里松浦病院	28-3100	山代町立岩417
社会医療法人謙仁会 山元記念病院	23-2166	二里町八谷搦88番地4
医療法人光仁会 西田病院	28-1111	山代町楠久890番地2

救急電話のかけ方
<p>① 局番なしの「119」番に電話をする。</p> <p>② 「火事ですか?救急ですか?」と尋ねられるので「救急です」と告げ、自分の電話番号を知らせる。</p> <p>③ 救急車に来てもらう場所を伝える。 携帯の場合、近隣市の消防本部へつながることがあるので佐賀県伊万里市〇〇町と県名から順に落ちて伝えて伝える。</p> <p>④ 場所は大きい目印と近くの目印も細かく伝える。</p> <p>⑤ 容態はいつ→どこで→どのようにして→どうなったか→現在の容態は→の順で伝える。</p> <p>注意! ※携帯の場合、消防本部から最寄の署へ転送のための空白があっても、通話を切らずに待つこと。 ※途中で携帯が切れないように立ち止まって話す。現場を離れないこと。 ※救急通話終了後も救急車誘導や応急処置の指示を仰ぐために電源を切らずにしておくこと。</p>

伊万里グリーン・ツーリズム推進協議会

事務局 伊万里市役所 観光課内 TEL 0955-23-2110 FAX 0955-23-2474