

特定非営利活動法人しろい地図

安全計画

1. 目的

この安全計画は、特定非営利活動法人しろい地図（以下法人とよぶ）が運営する事業所を利用する児童が安全に活動するために、事業所におけるルールなどを事前に定めるものとします。

2. 定期点検について

① 日常点検について

- ・ 送迎車両は、運行前に目視にて異常がないかチェックを行う。
- ・ 業務に関わる物品や食材は、前日までに確認や準備を行う。
- ・ 活動時に使用している物品で破損したものについては、随時入れ替えを行う。

② 定期点検について

- ・ 長期休暇前（春休み、夏休み、冬休み）に事業所内の大掃除を実施する。その際に各所の安全点検を行う。
- ・ 活動で利用する公園、散策の経路等について安全点検を行い、危険な箇所が確認された場合は事業所内へ周知し対応を検討する。
- ・ 防災備品や備蓄食材については、長期休暇前に在庫を確認する。不足があれば購入をする。
- ・ 車両の定期点検は、リース会社の定める頻度や内容にて実施する。

3. 年間スケジュールについて

1 月	物品補充	7 月	
2 月		8 月	
3 月	安全確認・大掃除	9 月	物品補充
4 月	物品補充	10 月	
5 月		11 月	安全確認・大掃除
6 月	安全確認・大掃除	12 月	大掃除

不定期 リース車両は半年に 1 度点検を行う。

4. リスクが高い対応について

① 食事対応について

- ・ 食事は一斉に提供せず、個別の活動ペースに合わせて提供する。
- ・ 食事に一定の配慮が必要な児童については、個別に対応する。
- ・ 食事のメニューは事前に献立表を作成し、ホームページで公開する。
- ・ 使用する食器はケガをしにくい安全性が高いものを用意する。
- ・ 使用した食器は一定の手順に沿って洗浄し、食器乾燥機を使って十分に乾燥させ、所定の場所へ収納する。

② 調理について

- ・ 調理はキッチン内など、所定の場所で衛生面に配慮しながら行う。
- ・ 調理をする場合には、帽子・エプロン・マスクを必ず着用する。
- ・ 包丁や火を扱う際には、管理者が安全に扱うことが出来ると判断した児童のみとする。
- ・ 食材については、必ず加熱処理を行うようにする。

③ 事業所外の活動について

- ・ 事業所外の活動については、必ず事前に目的や場所などを確認してから出発する。
- ・ 活動に対する目的意識を高めるため、目的のないドライブや散歩などは実施しない。
- ・ 目的地における活動の際、必ず付き添いや見守りを行う。
児童だけで活動したり、児童だけで車内に残らないようにする。
- ・ 地域で活動する際に必要なマナーについて練習・実践する場とし、適切なマナーなどを説明しながら参加してもらう。

④ アレルギーへの対応について

- ・ アレルギーについては、事前のアセスメント時などに聞き取りを行い、対応する流れや内容など、保護者と協議する。
- ・ 必要に応じてメニューや食材の変更を行うが、可能であれば本人と話し合っ決めて決めるような流れを模索する。

⑤ その他

- 上記に定められていない内容については、管理者と理事長が定期的に開催している会議の場にて協議して決定する。
- 上記に定めがない場合で緊急を要する場合は、理事長もしくは管理者が判断して指示をする。

5. 附則

- この規定は 2024 年 4 月 1 日より適用します。