

第7章 気象に関する事

◎気象に関する警報発令時の受入対応を検討し、保護者への周知を行って下さい

1.気象に関する警報について

★午前7時現在大阪府泉州全域(堺市)に暴風警報発令中の場合は学校休校

(大雨警報、洪水警報は含まれません⇒通常通り登校)

★台風の接近等により危険が見込まれる場合、特に教育委員会や学校が休校や下校時刻を早める等の判断を発表した場合には、子どもの安全確保のために、状況に応じて休所する等適切な対処を行うとともに、保護者や学校等関係機関・団体との連絡体制を構築しておく必要があります。

★在校中に暴風警報が発令された場合は職員引率にて速やかに集団下校させるまたは学校にて待機させる(注意)各学校によって若干の対応が違いますので確認しておいて下さい。

★デイ活動中において『暴風警報・特別警報』が発令された場合は、**サービス提供を中断し**、速やかに自宅に送る、又は保護者送迎可能な方は迎えに来ていただく等、各事業所でルールをきめておく必要があります。

★特別警報及びその他の警報に関しては、状況により判断して下さい。

(大雨、洪水、高潮、大雪、暴風雷、光化学スモッグ、地震警戒宣言等)

2.事業所の対応について(各事業所の営業時間で判断が必要です)

①午前7時現在警報発令中の場合

- ・警報解除時間により営業時間変更の有無

②在校中に警報が発令された場合

- ・警報発令時間に伴う営業時間変更の有無

③警報発令又は発令中の当日利用予定児童の出欠確認

- ・保護者との連絡方法、学校との調整(保護者から連絡し調整してもらう)

④警報発令中の送迎体制

- ・送迎を行うのか、保護者の送迎にするのか、その他の方法の検討

⑤児童利用中に警報が発令された場合の事業所の対応及び送迎体制

- ・警報発令しだい送迎を行うか、時間通り預かるか、保護者に迎えに来てもらうか、状況により判断するのか。また保護者との連絡方法はどのように行うか

※家庭の都合もあると思いますが、きちんとした方針を定め、保護者に必ず周知しておいて下さい

3.積雪に関する事業営業について

★『積雪』の路面状態により送迎出来ない場合がありますので検討しておいて下さい

また学校の判断で下校時刻が変更になる場合がありますので『暴風警報』同様注意して下さい

★積雪時の送迎は運転未熟者にはハンドルを握らせないように、又は安全を考慮し送迎の

有無を各事業所において決めておく必要があります

- ・野外活動中(利用時間)に光化学スモッグ注意報、警報が発令されたら、速やかに室内に入る。

4. その他注意する事

- ・高温注意報が出ている日は、外気温、室温を定期的に確認し、水分補給、休憩時間を取り入れ、熱中症にならないように注意しましょう(特に夏場の外出は注意が必要です)
- ・紫外線対策(長時間紫外線を浴びる事で、皮膚に赤みを帯びる場合も考えられますので、対策を検討しましょう)

第8章 食事提供に関する事

◎食事を提供するにあたり、食中毒や誤嚥等の対応を検討しておきましょう

1. 衛生管理

※常に食中毒の危険性を考慮し、衛生管理、食材の保存方法の徹底を図る

- ・食材は新鮮な物を使う(消費期限の確認)
- ・食材に合った適温で保存する事
(生ものは冬場でも冷蔵庫で保存する)
- ・配食業者等の食事を提供する場合は、衛生面や保存面の配慮がなされているか確認する
- ・厨房での提供をする場合は、食材、保存、調理員の健康管理、厨房の衛生管理を徹底する
- ・必要に応じ、提供した食事の保存食を冷凍保管する
(各食材 50g を 2 週間保存)
- ・食べきれなかった食事は、必ず破棄する
(持ち帰り等の禁止)
- ・児童の食材アレルギーを調査し、食材の使用は特に注意する事

2. 調理実習(児童と共に調理をする場合)

- ・当日の配置職員、当日利用児童の健康面のチェック
(特に前日から嘔吐、下痢症状はないか)
- ・爪は伸びていないか、指先にケガやキズはないか、化膿してはいないかのチェック
- ・食材にアレルギー体質のある児童は居ないかのチェック
- ・手洗いの励行、可能な限りマスク、手袋、エプロン、キャップの着用
- ・調理器具、調理台、食事台の消毒の徹底
- ・生物は提供しない(野菜も出来る限り温野菜にする)
- ・やむを得ず生物を提供する場合、次亜塩素酸ナトリウムによる殺菌
- ・食材ごとに包丁まな板、作業場を分ける(肉・魚・野菜等)
- ・生ものを触る場合はビニール手袋を使用
- ・火が通りにくい食材は必ず中心温度を確認する