

「玄海の家」研修利用における健康・安全管理の手引き

福岡県立少年自然の家「玄海の家」

1. 健康管理面について

(1) 研修前の準備

- ① 事前に健康調査を実施し、次のことを確認してください。
 - ・ 参加者全員の緊急時の連絡先（特に自宅不在時や夜間連絡が取れるところ）
 - ・ 既往歴やアレルギー等、要配慮事項
アレルギー疾患（ぜんそく・食物アレルギー・動、植物アレルギー等）
慢性疾患（心臓疾患・腎臓疾患・糖尿病・てんかん等）
- ② アレルギー等、特別に配慮のいる場合は、事前に打ち合わせなどでご相談下さい。
- ③ 団体で救急セットを準備してください。
- ④ 持病、車酔いなどがある人は、普段飲んでいる薬を持参させてください。
(※ 医療品による事故防止のため、内服薬についてはお渡しできませんので、各自でご用意下さい。)

(2) 研修中の留意事項

- ① 朝起床時や夜就寝前など、定期的に健康観察を行い、健康状態をチェックしてください。
- ② 手洗い、うがいを励行してください。
- ③ 十分な睡眠を取ってください。
- ④ 保健室の利用、医療機関の利用は事務室まで連絡してください。

2. 安全管理面について

(1) 屋内活動

- ① 非常口と避難経路は、到着後入所式が終わりしだい、すぐに確認してください。
- ② 館内では、走ったり暴れたりしないでください。

(2) 野外活動

- ① 自然が豊かであれば、逆に危険も多いということです。自然をあなどらず、よく考えて行動してください。
(特に海浜での活動は、直接生命の危険につながります。)
- ② 立て看板や標識に注意し、危険な場所には立ち入らないよう指導してください。
(夏場はマムシがいる可能性もあります。)
- ③ 勝手な単独行動はしないでください。
- ④ 夜間の活動は、特に慎重にしてください。
- ⑤ 屋外での帽子着用や定期的な水分補給を行うなど、熱中症予防を心がけてください。
- ⑥ キャンプファイヤーについては、風向きや強さなど十分に配慮し、火気の取り扱いに注意してください。
- ⑦ 野外炊飯について **～食中毒予防のために～**

- ・ 調理前は、石鹸での手洗いを十分に行ってください。
- ・ 調理器具、食器等は使用前にアルコール消毒を行ってください。
- ・ 魚、肉類を調理した、まな板、包丁でデザート等の調理はしないでください。
同じまな板、包丁を使用する場合は、再度アルコール消毒を行ってください。
- ・ 食材への加熱は十分に行い、生食は極力避けてください。
- ・ 調理したものは、速やかに食べてください。