

★Qボ君点検表について

運営委員会では毎回Qボ君点検票に沿って点検していただき、持ち寄っていただきます。

☆Qボ君とは

学童で保育をしていく中で様々な「いつもと違う」ことが起きます。

その「いつもと違う」時に子どもの安全安心を守るために基本的な事をまとめたのが安全安心マニュアルQボ君です。

Qボ君は対応マニュアルですが、児童数や立地状況等異なる全ての学童に当てはまるようにはできていません。

自分たちの学童に合った形になるようにオリジナルのものを足したり不要な部分は引いたりして活用しています。

☆なぜ毎年点検するのか

毎年一回点検することにより、自分たちの学童にあった内容か、状況は変わっていないか指導員と一緒に確認することで安全安心の大切さの再認識ができればと考えております。

指導員にとっても、様々なお仕事をされている保護者さんと点検することは新しい気づきにつながることも多いです。

また点検の中から気付いた指導員の困りごとなどを運営委員会に持ち寄っていただいて、他の学童からの情報ももらってぜひ指導員と情報共有してみてください。

☆どのように点検すればいい？

まずはQボ君がどこに保管されていて、どのように使っているか聞いてみてください。

パート指導員さんも子どもの安全安心を守る大切な仲間です。パート指導員さんたちにはどのように共有しているのかも確認するのもいいかと思います。

それぞれの項目で気を付ける点はあるかと思いますが、共通して確認していただきたいのは次の3点です。

- ①どのように対応しているか
- ②Qボ君に付け足していること、省略していることはあるのか
- ③困っていることはないか



Qボ君点検表①

学童名

第2回運営委員会にて提出

No.24・25 食中毒の対応・食中毒の連絡体制		
食中毒が発生した際の対応で追加していることがありましたら確認してください。	確認日	気付いたことのメモ
	確認者	

No.28-1 食中毒予防対策		
予防策として特に気を付けていること、工夫していることがありましたら聞き取りをしてください。 また、子ども達に注意を促す工夫がありましたら確認してください。	確認日	気付いたことのメモ
	確認者	

No.28-2, 3 おやつ作りのポイント・お弁当の取り扱い方法		
おやつ作りは指導員のみの場合、子どもと一緒に作る場合があるのでそれぞれ工夫していることがありましたら聞き取りをしてください。 お弁当の保管場所の確認、問題点などがありましたら確認をしてください。	確認日	気付いたことのメモ
	確認者	

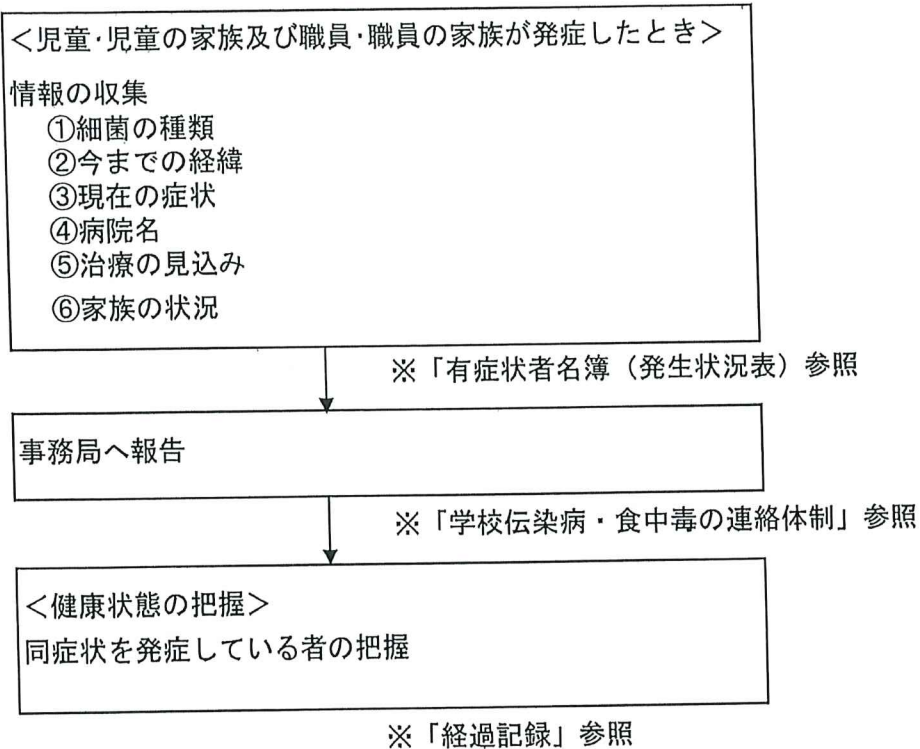
No.21 熱中症予防・対策		
熱中症予防策を室内、室外でどのようにしているか、症状がある子がいた場合の対応、工夫していることがありましたら聞き取りをしてください。	確認日	気付いたことのメモ
	確認者	

No.17-1, 2 遠足・おでかけマニュアル		
事前の下調べや当日出発前で気を付けていること、不測の事態にどのように備えているかなど聞き取りをしてください。	確認日	気付いたことのメモ
	確認者	

No.30 ビニールプール利用時マニュアル（読み合わせ）		
集団感染を予防するため夏休み前に指導員と保護者でマニュアルの読み合わせをお願いします。	確認日	気付いたことのメモ
	確認者	

食中毒の対応（O157・赤痢・サルモネラ菌など）

（1）対応方法



（2）さいたま市保健所から指導を受ける

- ①同様の症状の児童の人数確認
- ②検便の実施
- ③喫食状況調査の実施
- ④必要に応じ聞き取り調査

（3）職員間の連絡体制を確認し、事務局と共に全職員で協力体制を取る。

（4）指導員は冷静に対応し、保育に影響が出ないようにする。

- ①児童の健康状態をよく観察する
- ②同様の症状の児童がいた時は、すぐに報告する。

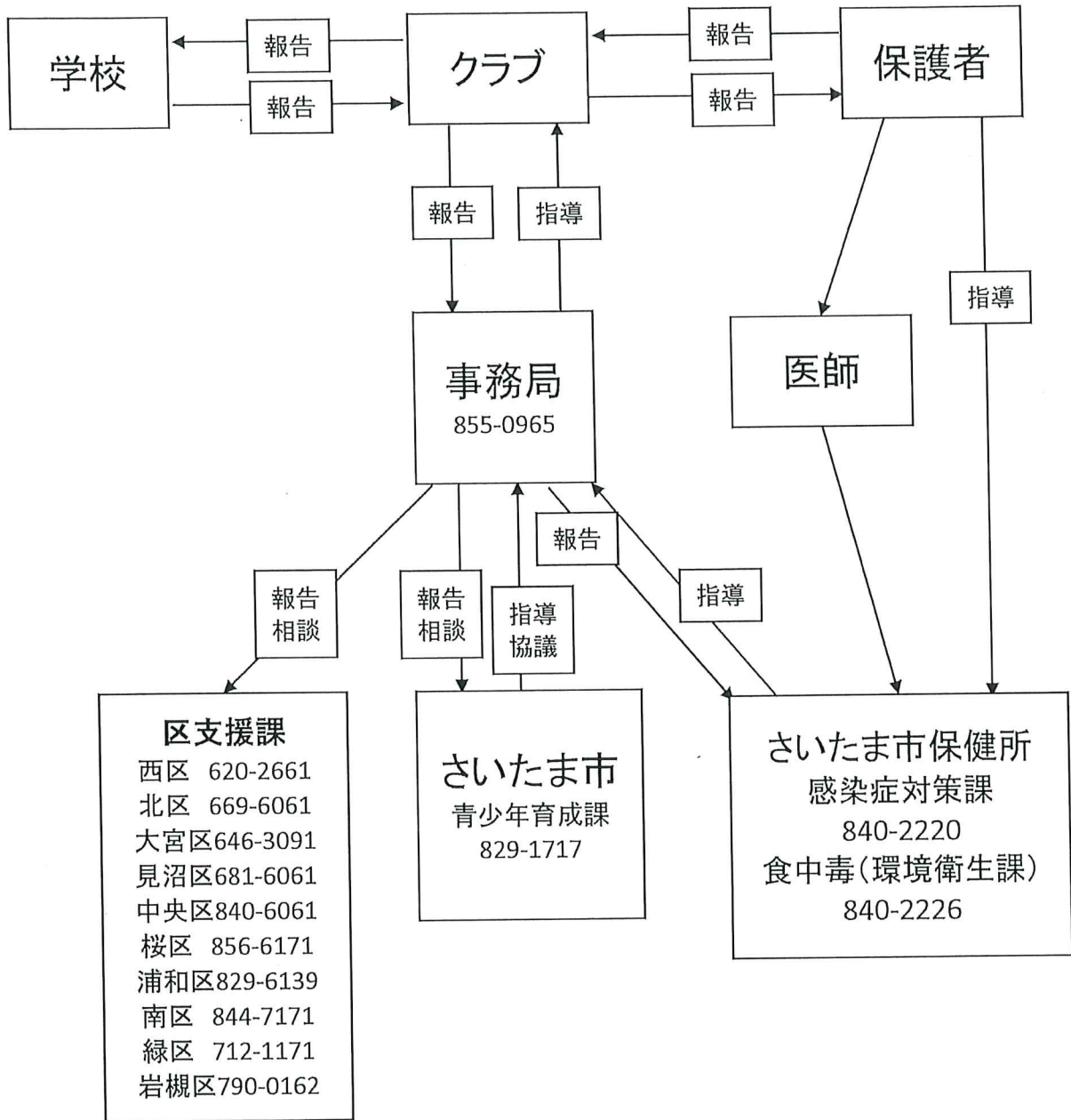
（5）保護者への対応

- ①各機関との連絡を取り、事務局と協議する。
- ②集団発生の可能性が考えられる時は、なるべく早い時期に正しい情報を伝える。
- ③保護者との連絡を密にする。

（6）クラブの対応

- ①おやつ
 - ・保健所の指示に従う（おやつの内容は事務局と協議する）
- ②保育
 - ・保育の実施・保育内容は、事務局と協議する。
 - ・地域交流行事等の中止又は延期について、事務局と協議する。
- ③その他
 - ・クラブ内の消毒、清掃などは保健所の指示に従う。
- ④記録をとる
 - ・連絡を受けた時からの経過及びそれに至るまでの経過を正確に記録しておく。

学校伝染病・食中毒の連絡体制



食中毒予防対策

(1) おやつを提供する職員の健康管理

- ①定期健康診断の実施
- ②検便の実施
- ③健康状態のチェック
(風邪・下痢・発熱等の症状があった時、手指等に化膿創があった時は従事しない)
- ④手洗い・消毒の徹底
- ⑤爪は短く切る、マニキュアは落とす
- ⑥専用のエプロンを着用し、トイレに行く時には脱いでからいく

(2) 台所の衛生管理

- ①台所の環境 (排水・防湿・通風・換気・採光など)
- ②衛生設備
 - ・ねずみ、昆虫の駆除
 - ・食品・調理台・調理器具の消毒
(塩素系消毒剤・ペーパータオル・使い捨てビニール手袋・アルコール等、フタ付き容器の利用、食器乾燥機の利用)
- ③清掃の徹底 (台所の片付け、汚れの除去、ゴミの廃棄)
- ④器具の洗浄・殺菌
 - ア) 調理台・シンク
 - ・水洗いの後、洗剤をつけてよく洗浄し、アルコール製剤又は適度に薄めた塩素系消毒剤で殺菌する
 - イ) 食器類・まな板・包丁・ボール・ざる・麦茶ポット
 - ・水洗いの後、洗剤をつけてよく洗浄し、アルコール製剤又は適度に薄めた塩素系消毒剤で殺菌するか、熱湯消毒する
 - ・よく乾燥させ、清潔な場所で保管する
 - ・作業開始時に同様の方法で殺菌する
 - ウ) スポンジ・たわし・ふきん
 - ・水洗いの後、洗剤をつけてよく洗浄し、100℃で5分以上煮沸殺菌するか、適度に薄めた塩素系消毒剤に10分間浸した後、水洗いする
 - ・日光乾燥させ、清潔な場所で保管する
 - ・スポンジは2組用意して交代で使用するとうい

※希釈濃度は消毒剤の表示に従うこと

(3) 保育室の衛生管理

- ①配膳台・テーブル
 - ・適度に薄めた塩素系消毒液に浸したふきんまたはアルコール製剤をつけて拭く
- ②児童の手洗い場
 - ・石鹸を置く。タオルは共有しない

食中毒菌を

食中毒予防3原則 「つけない・増やさない・やっつける」

おやつ作りのポイント

①食品購入

- 生鮮食料品は、新鮮なものを選び、1回で使いきれの量を購入。消費期限を確認する
- 要冷蔵・要冷凍の食品の購入は、一番最後にしできるだけ早く持ち帰る
(必要に応じてクーラーボックスを使う)
- 加工食品は大量購入をひかえ、短時間で消費できる量にする
- 保存方法の表示をよく確認する

②下準備

- タオルやふきんは清潔なものを用意する
- 手洗いは、作業前、トイレのあと、汚染していると思われるものに触れた後など、こまめに丁寧に洗う
- 生鮮食料品を加熱せずに提供する場合は、流水で十分に洗浄する
- 冷凍食品の取り扱い
パッケージに表示してある解凍方法・調理方法をよく確認する

③保存

- 要冷蔵・要冷凍の食品は持ち帰ったらすぐに冷蔵庫・冷凍庫に入れる
- 冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫はマイナス5℃以下が目安
- 冷蔵庫・冷凍庫は詰めすぎない(目安は7割)
- 生鮮食品はビニール袋に入れ、冷蔵庫の他の食品と区別する
- 冷蔵庫以外に保存する時は、戸棚やフタ付き容器を利用する(高温多湿を避ける)
- 食品を流し台の下に保存したり、直接床の上に置いたりしない

④調理

- 調理前には手を丁寧によく洗う
- 加熱して調理する食品は十分に加熱する(中心部の温度が85℃で1分以上、が目安)
- 加熱せず調理する食品(生野菜・果物等)については、必ず使い捨て手袋を使用する
- 調理を途中でやめて放置するのは危険

⑤食事

- 調理前の食品や調理後の食品は室温に長く放置しない
(0-15℃は室温だと15~20分毎に2倍ずつ増殖)
- 調理したらすぐ食べるように心がける

⑥残った食品

- 温め直すときは、85℃以上を目安に十分加熱する
- 時間が経ちすぎたものは思い切って捨てる
- 廃棄物は汚臭・汚液がもれないように管理すると共に、作業終了後は速やかに清掃する
- 廃棄物は作業場に放置しない

⑦持ち帰りおやつ

- 家庭から要望があった場合に、常温保存ができるものが望ましい

作業リスト（目安）

ふきん消毒	毎日～週1回
テーブル拭きふきん	毎日～週1回
まな板	毎日～週1回
冷水筒	毎日～週1回
流しまわり掃除	毎日～週1回
洗剤・石鹼補充	適宜
ガス台掃除	2週に1回
食器消毒	2週に1回
冷蔵庫掃除	月1

お弁当の取扱方法

1. 風通しがよく、日の当たらない涼しいところに保管する
2. ほこりっぽくなりやすい人の通りの多いところ、動きの激しいところやせんたくものや汚れ物の近く、足元の近くなどは置かない
3. 食べる前には、匂いが臭かったり、見た目が変色したり、ねばねばしていないかチェックする。
もしそのような場合には、すぐに廃棄する
4. 保護者には、調理をする際に、より安全なお弁当作りをお願いすると共に、防腐シートや保冷剤、クーラーバックなどの活用を喚起する

食物アレルギーへの対応

特定の食物が原因でアレルギー症状を起こすことがある。

なかでも、アナフィラキシーショックには十分配慮が必要である。

アナフィラキシーショック・・・全身発赤、呼吸困難、血液低下、意識消失等が現れ、対応が遅れると
稀に死に至る場合もある

アナフィラキシー体質であるとわかっている児童に関しては、誤って食べた
時の対処の仕方をよく聞いておき、マニュアルを作っておく

除去食治療・・・食物アレルギーを持つ子どもに対し、アレルゲンとなる物質を食事から除去する
という治療法を用いることがある。しかし、成長期の子どもにとって、特定の食品を
除去することはリスクも多く、必ず医師の指示により家庭とよく話し合いの上行う 対
応が難しい場合は、家庭からおやつを持参してもらう

また、他の子どもと食べるものが違っている場合、心理的な配慮も必要である

熱中症対策、まずは予防

- 1 「熱中症環境保健マニュアル」(S-netライブラリに掲載)を再確認してください。
- 2 屋外活動をする場合は、帽子の着用、涼しい服装に留意し、必要な場合を除き極力日なたを避けて日陰を活用してください。
- 3 児童生徒が体調の異変を訴えた場合は、直ちに氷水等で首、脇の下、足の付け根等を冷やし、冷所で休養させてください。
- 4 室内(体育館)でも発生することが多いことから、ドアや窓を開け、風通しを良くしてください。
- 5 活動前に健康状態を確認すると共に、定期的に水分の補給をするよう指導をしてください。こまめな水分補給にあたっては、各学校の実情や必要に応じて、水筒持参について臨機応変に対応してください。
- 6 体温の調節能力は、児童生徒の体格や体力などの個人差や、その日の体調による違いがありますので、一人ひとりの健康観察を十分に行ってください。

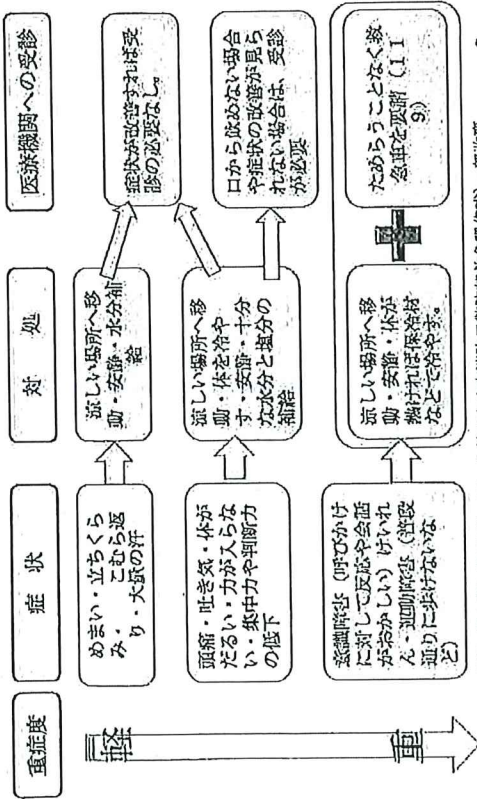
38

熱中症

熱中症とは
体内の水分と塩分をはじめとした電解質のバランスが崩れたり、体温を調整する機能が十分に働かなくなった結果、体内に熱がこもるために起こる体調不良をいいます。

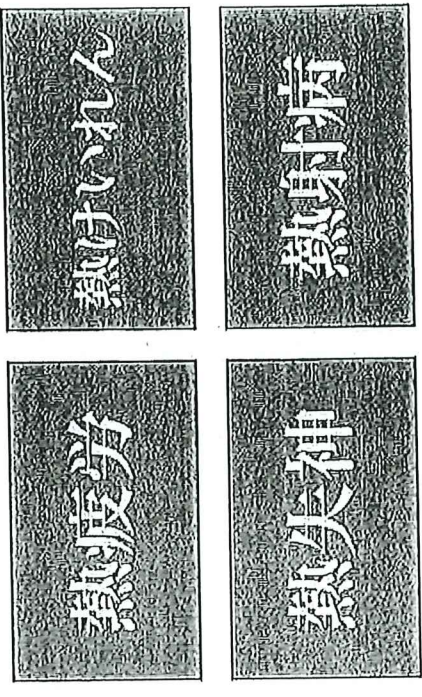
- 熱中症は、
- ① 予防方法を知っていれば防ぐことができます。
 - ② 症状の程度によっては死に至ることもあります。
 - ③ 応急処置を知っていれば救命できます。

熱中症の分類と対処方法について



引用:熱中症に関するリーフレット(さいたま市消防局警防部救急課(併発))一部改変

熱中症とは、次の4つの総称です



40

どんな時に起こりやすいの？

- 暑い日（6月～8月は特に注意）
- 気温25℃以上は発症の可能性あり
- 前日に比べて急に気温が高くなった時は、特に注意が必要
- 湿度が高いとさらに危険が高まる
- 風が弱い日

41

何を飲んだらいいのかな？

塩分（0.1～0.2%）と糖分を加えた冷えた水がよい。

市販のスポーツドリンク	1ℓの水
ティースプーン半分の塩	角砂糖数個

激しい運動を1時間以上行う場合は、4～8%程度の糖分が有効

42

熱中症予防に水分補給を！

発汗量の50～80%の水分補給が必要

	気温28℃未満	気温28℃以上
運動30分前	250ml	500ml
運動中 1時間当たり	500ml	2～5回に分けて 1,000ml

できるだけ飲水休憩をとる

自由飲水をすすめる

発汗量の80%補給が可能！

42

大量の汗ってどれくらい？

汗による水分減少が、

体重の2%を超えないようにするのが基本です。

（例：体重60kgの人→ $60 \times 0.98 = 58.8\text{kg}$ ）

体重の3%を超えると、

体温調節機能などに異常がでてきます。

競技能力が低下しだい、

熱中症の危険が出てきます。

44

手当はどうぞすればいいの？

早い段階（予兆）での対応が一番大切！

「頭が痛い」「体に力が入らない」「めまいがする」など、ちよつとおかしいと感じがする。



涼しいところで衣服を緩めて休息。
水分・塩分を補給する。

•46

熱中症の応急手当

- ・涼しいところに寝かせる。
- ・衣服をゆるめる。
- ・全身に濡れタオルをあて、あおぐ。
- ・首、脇の下、太ももの付け根を氷嚢などで冷やす。
- ・水分を補給する。

症状が改善しない場合は、医療機関へ搬送

自力で水分が取れないときは、救急搬送119番

•45

•47

体育活動時等における重大事故の未然防止

ブリーフィングとは

- ・最終打ち合わせのことを言う。
- ・指導者全員が集まりチェックリストを用いて行う。
- ・互いに声に出しながら行う。基本的であり、重要な事項のみに絞り、長くても1分以内とする。
- ・チェックリストは、5から9項目がよい。
- ・指導の開始前と終了後に行う。



•48

遠足・おでかけマニュアル

○下見

- ・歩道の有無・往復の行程の安全を確認し、危険な箇所がある場合は迂回路を検討する
- ・交通量の多い道路があるかどうか確認し、長距離を歩く場合は途中の休憩ポイントを決めておく
- ・交通機関を利用する場合、乗車時間・キップの購入にかかる時間・トイレの時間などを考慮に入れて移動にかかる時間を調べておく
- ・現地の注意事項・禁止事項を把握する
- ・昼食場所・トイレ・水のみ場などを確認しておく
- ・現地での危険な場所(死角になるところ、水辺など)がないかどうか確認する
- ・事前に現地の管理人あるいは案内人に危ない場所を確認し、当日の訪問人数・時間などを伝えておく。
- ・緊急時の病院や携帯の電波状況を確認しておく。
- ・よく行く場所については目的地までの経路・交通量の多い場所・現地の特徴危険な場所・トイレの位置などを記載した地図を作成しておく

○計画

- ・施設から行き先までの道のり・行き方・歩き方など、児童とも日頃から確認しておく。
- ・移動中の指導員の配置、現地での指導員の配置と人数、役割を決めておく。
- ・下見の結果について指導員同士で確認しておく。
- ・移動時間が長い場合は、まとまってトイレのある場所、時間を決めておく。
- ・子どもの班行動の計画がある場合は、大人用と子ども用のタイムテーブルを作る。
- ・子どもとも事前に計画を伝え、共有しておく。

○持ち物

- ・携帯用救急セット
- ・緊急時の保護者への連絡先一覧(個人情報のため、紛失することのないように充分注意)

○移動中の交通安全

- ・3年生以上はグループまたは2人以上で行動し、1・2年生には必ず大人が付き添う。
- ・緊急事態に備えて対処できる大人の人数は確保しておく。
- ・随時、子どもたちの位置を確認する。
- ・移動中は広がらないように並んで歩くように指導する。
- ・信号が点滅し、渡しきれないと判断した時は、無理をして渡らない。
- ・信号のない横断歩道を渡る時は、充分車に注意して渡よう指導する。

○到着時 点検と子どもたちとの約束事項

- ・遊びだす前に、危険なところはないかどうか点検をする。
- ・子ども的人数を確認する。
- ・禁止事項・危険な場所について、子どもたちに注意する
- ・集合場所、迷った時の待ち合わせ場所を確認しておく。

1

○遊び中

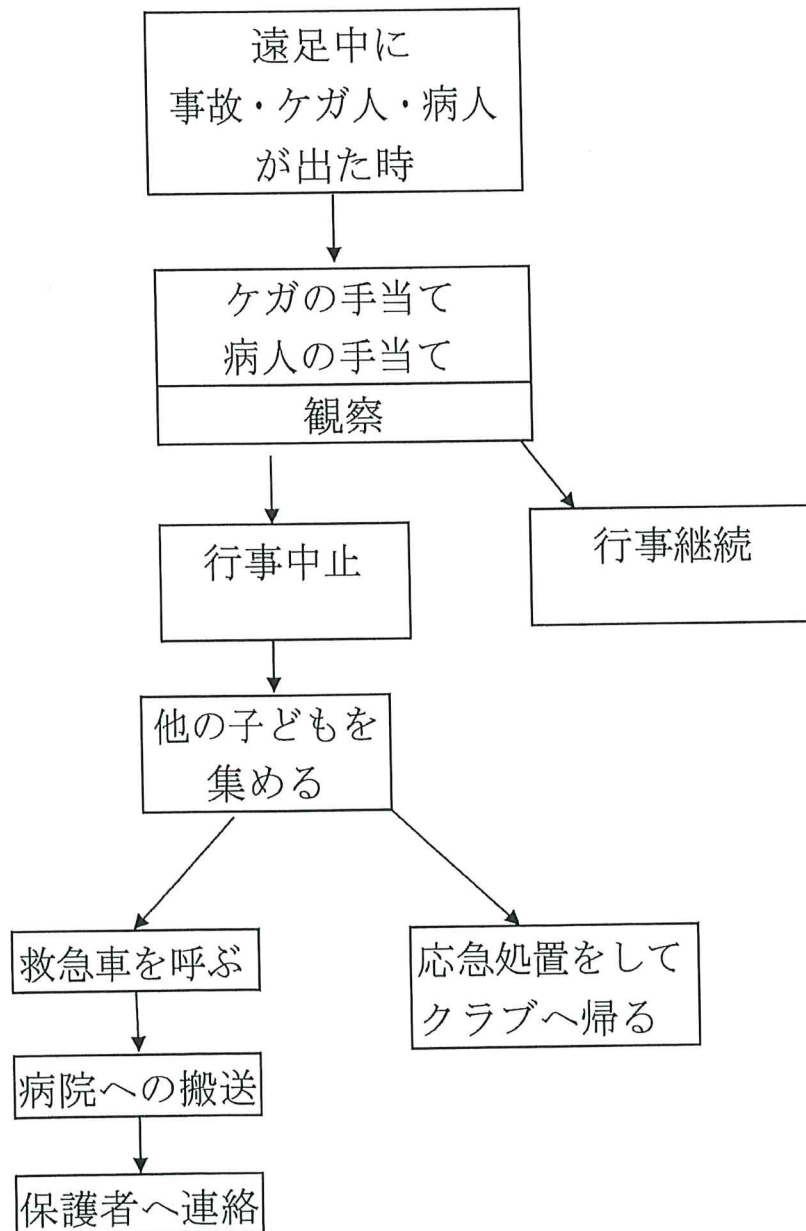
- ・誰がどこにいるのか常に把握しておく。
- ・指導員同士がすぐに連絡が取れるように、携帯を気にかけておく。
- ・指導員が持ち場を離れる時は、他の引率者に状況を伝えてから行動する。

○トイレへ行く時の注意事項

- ・1人では行かせない。大人が必ず着いて行く。
- ・なるべく数人でまとまって行くよう、トイレタイムを設け、行く前後とも、人数確認をする。

○人数確認

- ・出発時・到着時・集合時・帰着時・移動中・・・など、要所要所で人数を確認する。



腸管出血性大腸菌感染症予防 ビニールプール編

この予防は他市の放課後児童クラブで、ビニールプール遊びから腸管出血性大腸菌感染症(026)による集団感染が発生したことがあったことに起因しています。

感染は提供した食事(おやつ・昼食)等から感染する「食中毒」と菌が直接または間接的に口に入ることから発生する「感染症」とがあります。通常の衛生管理と合わせ、プール利用の際の衛生管理にも気を配るようお願い致します。

以下の予防方法に加え、腸管出血大腸菌はアルコール消毒や塩素殺菌が効果的です。

家庭用プールを学童で使用する際も塩素を使用する。無い場合には家庭用プールの使用を控え、水遊びに留めるようにしてください。

**【腸管出血性大腸菌感染症は重篤化する可能性もある、たいへん怖い感染症です。
改めて、十分な注意をお願いします】**

◎予防方法◎

1. トイレの後や食事前、外出後などこまめに手を洗いましょう。
2. トイレ掃除など便に触れた可能性があった時は手をよく洗い消毒しましょう。
3. 動物からも感染することがあります。動物に触れた後は、手をよく洗い、消毒しましょう。
4. 食肉などは、よく火を通して食べましょう。
5. まな板や包丁は、使用前後に十分洗浄し、熱湯や漂白剤で消毒しましょう。
6. タオル、食器類の共用は避けましょう。

◎菌の消毒方法◎

1. 熱に弱く、75℃以上で1分以上加熱すると死滅します(沸騰したお湯であれば瞬時)
2. 加熱できない設備・器具・原材料は、ハイターなどの塩素剤を用い消毒してください(500mlの水に5ml(ペットボトルのキャップで約1杯)のハイターを使用するとちょうど良い濃度になります)。
3. プールを使用する場合の塩素濃度は0.4ppm~1.0ppmと定められています。
ハイターを利用する場合、200Lの水に対して2~4ml(ペットボトルのキャップで1杯弱)
家庭用プールは122cm×25cmで大よそ200~250Lです。

※ハイター(次亜塩素酸ナトリウム)はアルカリ性です。酸性の洗剤と混ぜることにより有毒ガスが発生しますので、取扱いには十分注意してください。