

Safety & Health Management System

当校では、生徒の安全と健康を最優先とし、食品・飲用水・衛生環境・医療／防疫の各領域において、継続的かつ可視性のある管理体制を構築しています。

各施策は一時的な対応としてではなく、第三者機関との連携、定期的な監査・検査・トレーニング、記録管理、段階的改善を前提とした運用として実施します。

① Food Safety (食品安全管理)

当校では、食品管理から調理、配膳・提供に至るまでを一体の食品安全管理プロセスとして運用しています。

キッチン業務はケータリング会社であるHancockが担っており、調理工程のみならず、配膳・提供工程においても同一の衛生管理基準を適用しています。

また、今後は外部専門機関であるFoodshapとの連携により、国際的な食品衛生基準に基づいた管理体制を構築します。

1. スタッフ教育体制 (Training System)

在籍スタッフ向け: 外部専門機関による定期トレーニング

- 外部専門機関 **Foodshap** による食品衛生講習を3ヶ月に1度、定期に受講
- 対象は シェフ、フロアマネージャー (**Hancock**)
- その他在籍スタッフには、シェフ、フロアマネージャーによる教育と管理
- 一時的な研修ではなく、継続的な再教育・意識維持を目的とした定期運用とする

新人スタッフ向け: 外部専門機関監修の初期トレーニング

- **Foodshap**監修のトレーニングプログラムを使用
- キッチン**Hancock**のシェフ、フロアマネージャーによる実務ベースの指導として実施
- 配属前の受講を必須とし、現場投入前に基本基準を習得させる

教育内容

トレーニング内容については、実施していることのみではなく、どのような衛生教育を行っているかを明示します。主な内容は以下の通りです。

- 食材の受入基準および保管基準
(温度管理、消費期限・使用期限の確認を含む)
- クロスコンタミネーション防止
- 加熱・冷却の安全基準
- 調理器具および設備の洗浄・消毒方法
- 個人衛生管理
(手洗い、身だしなみ、健康状態管理)
- 害虫混入防止対策
- 配膳・提供時の衛生管理

すべてのスタッフは、業務開始前および継続的に食品衛生教育を受ける体制を構築します。

2. 衛生監査(Monitoring & Audit)

- 外部専門機関 **Foodshap** による月1回のキッチン衛生監査を実施
- 監査は、現場の衛生状態を確認するだけでなく、運用が継続的に機能しているかを検証するためのものとする

主な確認項目

- 食材保管状況
- 温度管理記録
- 清掃・消毒状況
- スタッフの衛生状態
- 提供エリアを含む衛生状態

監査後対応

- 指摘事項に対する改善指導の実施
- 監査レポートの作成・保管
- 必要な改善事項の現場反映および再確認

3. 設備および環境改善 (Facility Improvement)

- キッチンの拡張
- 作業動線の最適化
- 冷蔵・冷凍設備の更新
- 作業エリアの分離
(下処理／調理／提供)

これにより、衛生管理がしやすく、汚染リスクを抑えやすい環境整備を進めます。

4. 配膳・提供時の衛生管理 (Serving & Dining Hygiene)

配膳・提供はHancockが担うため、Food Safetyの一部として管理します。

- フードカバーの使用徹底
(提供前、提供中の食品保護)
- 配膳時の衛生基準の設定
(手袋・器具管理等)
- 提供エリアの清掃および衛生維持
- 提供エリアを含む害虫混入防止対策

提供工程においてもキッチン管理基準を適用し、調理工程と同等の衛生管理を行っています。

5. 運用方針

本対策は一時的な対応ではなく、継続的な食品安全管理体制として運用します。
また、単なる内部努力ではなく、Foodshapによる外部監修・外部監査を組み込んだ管理システムとして維持します。

② Water Safety(水の安全管理)

当校では、飲用水についても食品と同様に、安全性・継続性・可視性を重視した管理体制を構築しています。

また、飲用水の提供方法については、実際の安全性だけでなく、生徒・保護者・エージェントにとっての心理的安心感にも配慮し、ボトル水から給水器運用へ段階的に移行するフェーズ設計を採用します。

1. 水質検査(Water Quality Testing)

- 外部専門機関による月1回の水質検査を学校独自で実施
- 飲用水提供業者による水質検査報告とは別に、学校独自の検査を行う二重チェック体制とする

検査項目(例)

- 一般細菌
- 大腸菌群
- 濁度
- pH値
- その他、飲用適性に関わる基本指標

結果の開示

- 水質検査結果は校内掲示板等に掲示
- 必要に応じて、エージェントへの共有も可能とする

2. 給水設備の衛生管理(Dispenser Hygiene)

定期清掃・消毒

- 給水器の分解清掃および消毒を週1回実施

ノズルの衛生管理

- 給水器ノズル部分のアルコール消毒を1日5回実施
- 使用状況に応じて、必要に応じた追加消毒を実施

運用管理

- 消毒実施ごとにチェックリストへ記録
- 日次で記録を管理・保管
- 各時間帯ごとに担当スタッフを設定
- 実施責任の所在を明確化
- 定時実施により運用を安定化

実施時間例

- 7:00、11:00、14:00、17:00、21:00

衛生管理の実施状況については記録として管理し、継続的な確認および改善に活用しています。

3. 段階的運用移行(Phased Transition)

飲用水については、現場での生徒からの不満につながらないように、段階的な運用移行を行います。

Phase 0: 完全安心フェーズ

- 飲用水は市販のボトル水を100%提供
- 給水器は使用停止、または非飲用用途のみに限定

Phase 1: 安全証明フェーズ(現時点)

- 給水器の全面清掃・消毒を実施

- 水質検査を実施し、結果を開示
- 清掃・消毒の管理ルールを運用開始
- 給水器の安全性を“説明”ではなく“証明”できる状態に整える

Phase 2: 併用フェーズ

- ボトル水と給水器を併用
- 生徒が選択可能な状態を維持

ご希望に応じて、ボトル水および給水器の両方をご利用いただけます。

Phase 3: 段階移行フェーズ

- ボトル水の提供を段階的に縮小
- 給水器を主たる飲用水源へ移行

Phase 4: 通常運用フェーズ

- 給水器による提供を基本運用とする
- 継続的な水質検査、清掃、消毒、記録管理を継続
- ただし、ボトル水は緊急対応手段として保持可能な体制を維持する

4. 管理体制(Management System)

- 水の供給・保管・提供までを一体管理
- 外部検査＋内部衛生管理による多層的な安全管理
- 異常値や不具合が確認された際の迅速対応フローを整備

5. 運用方針

本対策は一時的な対応ではなく、継続的な水質安全管理体制として運用します。
また、実際の安全性に加え、信頼回復の観点から生徒の受け止め方にも配慮したフェーズ設計を適用します。

③ Pest Control(害虫管理)

当校では、食品衛生および生活環境の安全性を確保するため、専門業者(Rentokil)による定期的な害虫管理と予防対策を実施します。

本施策は、害虫が発生した際の対症的対応ではなく、継続的なモニタリングと予防を重視した管理体制として運用します。

1. 定期施工(Professional Pest Control)

- 専門業者 Rentokil による月2回の定期施工
- 対象エリアは以下を含む
 - キッチン
 - ダイニング
 - 教室
 - 共用スペース
 - 排水エリア周辺
 - ゴミ置き場周辺

2. 作業内容(Scope of Work)

- 害虫トラップの設置および管理
- 発生状況のモニタリング
- 発生源の特定および対策
- 侵入経路の確認および遮断対策

- 必要に応じた薬剤処理

3. レポートおよび改善対応(Reporting & Improvement)

- 各施工後に作業レポートを発行
- レポートには、以下を含むことを想定
 - 実施内容
 - 確認されたリスク箇所
 - 改善提案

学校側の対応

- 指摘事項に対する改善対応を実施
- 改善内容を継続的な環境改善に反映

4. 日常的な予防管理(Preventive Measures)

- 害虫が発生しにくい環境の維持
 - 清掃の徹底
 - 食品残渣の管理
 - ゴミ管理の強化
- 建物側対策
 - 出入口の管理強化
 - 扉や隙間の改善
 - 外部からの侵入防止対策

5. 運用方針

本対策は一時的な駆除ではなく、継続的なモニタリングと予防を重視した害虫管理体制として運用します。

また、作業レポートの活用により、管理していることを可視化できる状態を維持します。

④ Medical & Infection Control (医療・防疫体制)

当校では、生徒の健康と安全を最優先とし、医療対応および感染予防の両面から包括的な管理体制を構築しています。

本体制は、特定の症状や事案に限定されるものではなく、胃腸症状に加え、インフルエンザや新型コロナウイルス等の感染症にも対応可能な汎用的な運用体制として設計されています。

また、学校が医療判断を行うのではなく、提携する外部医療機関(ことびあクリニック)の専門的見解および提供情報に基づき、必要な対策を適宜実施します。

1. 医療対応体制 (Medical Support)

- 外部提携医療機関であることびあクリニックが、校内に簡易クリニックを開設
- 日常的な健康相談、初期対応、医療的判断への接続を行う

医療提供体制(通常時)

- 医師: 派遣により来校し、平日1日1時間診療対応
- 看護師: 派遣により平日は常駐対応
- 症状に応じた初期対応、観察、受診判断を実施

医療判断は、提携医療機関の専門的見解に基づき行われます。

2. トリアージおよび医療連携 (Triage & Referral)

- 症状に応じて、軽症・重症を判別するトリアージ運用を行う
- 必要に応じて、外部病院への迅速な紹介・搬送につなげる

重症対応

- 外部病院への紹介および入院対応

軽症対応

- 校内簡易クリニックでの診療および投薬
- 医師の判断に基づく精密検査の実施(血液検査等)
- 看護師による日常的な健康状態の確認および初期対応
- 医師の診察時に、必要に応じてフォローアップ診察の日程を案内
- 医師の判断および生徒の希望に応じた検査の実施(血液検査等)

3. ケア・隔離体制(Care & Isolation)

- 校内にケアルーム(隔離室)を常時設置
- ピークシーズンであっても、最低5部屋を確保

運用方針

- 医師の判断および指示に基づき、必要に応じてケアルーム(隔離室)へのご案内を行います。
- 隔離のみを目的とするのではなく、症状に応じた生活サポートも含めて運用する

4. 感染予防・拡大防止(Infection Control)

- 発症者の早期把握
- 必要に応じたケアルームへの案内
- 教室・共用スペース・共用トイレ・ドアノブ等の接触頻度の高い箇所について、日次での清掃および消毒を実施
- 衛生環境の継続的な維持および改善

予防措置

- 手指衛生の徹底(消毒環境の整備)
- 食事・生活環境の衛生強化

- スタッフおよび生徒への注意喚起
- 状況に応じた初期対応の迅速化

5. モニタリングおよび情報共有 (Monitoring & Communication)

- 症状報告および受診状況の継続的な把握
- 必要に応じたエージェント・保護者への情報共有
- データに基づく状況管理

6. 運用方針

本体制は一時的な対応ではなく、継続的な健康管理および感染予防体制として運用します。また、学校単独の判断ではなく、ことびあクリニックとの連携を前提とした医療・防疫運用を行います。

Summary (運用の基本方針)

当校の安全・健康管理体制は、以下の考え方を軸として運用します。

- 第三者機関との連携
(Foodshap / (水質検査機関) / Rentokil / ことびあクリニック)
- 継続運用
(トレーニング、監査、検査、施工、医療連携)
- 可視化
(レポート、掲示、記録、共有)
- 段階的改善
(特に飲用水におけるフェーズ設計)
- 対症療法ではなく管理システム化

一言でいえば、当校は単なる対策の実施ではなく、継続的な安全運用を支える管理システムとして各施策を運用する方針です。