**感染症に対応する簡易版事業継続計画（BCP）チェックシート（観光農園向け）**

大阪府環境農林水産部農政室

感染症の流行に対して、農業者の皆様の参考となるBCPの一例を作成しました。例を参考に、各農園に沿った形でBCPを作成することに活用ください。

**BCPとは？？**

事業継続計画(Business Continuity Plan)　の略であり、緊急事態が発生し農園が重大な被害を受けた際にも、重要な業務を中断させず、仮に中断しても一刻も早く復旧させるための対処方針のことです。

**（１）想定される危機**

**（２）基本的な対処方針**

**⇒　自身の経営に併せた基本的な対処方針を作成する！！**

**（３）具体的な対策事項と実施状況チェック**

**⇒　自身の経営に併せた具体的な対処方針を作成する！！**

**(１)想定される危機(例)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 第1段階海外発生期 | 第2段階国内発生早期 | 第3段階感染拡大期、蔓延期、回復期 | 第4段階小康期 |
| 消費行動 | 保存性のある食品のまとめ買い(例)米、じゃがいも、小麦粉製品 | 発生地域を中心にまとめ買いの加速直売所需要の増加 | 全国的にまとめ買いの加速1回あたりの購入量の増加購入頻度の減少ネット通販による購入の拡大直売所需要の増加 | 通常流通に戻る栄養価の高い食品への需要が増加 |
| 販路 |  | 外食、ホテル産業の需要減少イベント(マルシェ)の自粛 | 外食、ホテル産業の需要減少イベント(マルシェ)の自粛ショッピングモールの閉鎖観光農園の閉鎖学校給食の停止 | 外食、ホテル需要の回復観光農園の再開学校給食の再開 |
| 従業員の感染 | 外国人従業員の入国制限 | 従業員に感染者が発生濃厚接触者や学校閉鎖等により欠勤者が増加外国人従業員の入国制限 | 自社、取引先の従業員の感染拡大 | 第一波で感染した従業員の一部が回復 |
| 流通 | 備蓄適性の高い食品の需要拡大を想定した増産海外の農産物の輸入規制 | 需要が拡大し始め、生産量を上回る急激な需要拡大に伴い、一部食品の流通在庫が減少 | 原材料、梱包資材、輸送手段の供給が一部停滞宅配需要の増加に伴い、十分な宅配サービスの供給が困難国内農産物の輸出規制 | 停滞していた原材料等の供給が再開 |

**（２）基本的な対処方針（例）**

|  |
| --- |
| 基本方針 |
| **人命の安全（従業員・来園者）** |
| 従業員とその家族および関係者（来園者等）の安全確保を最優先する。 |
| **自社の経営維持** |
| 自社の経営を維持し、従業員の雇用を守る。 |
| **地域等との協調** |
| 地域の一員として、地域住民や周辺自治体との協調に努める |
| **二次災害の防止** |
| 他人への感染拡大を防止する。 |

**自身の経営に当てはめる**

**２）基本的な対処方針**

|  |
| --- |
| 基本方針 |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

**(３)具体的な対策事項の検討と実施状況チェック　(例)　※項目や優先度もあくまでも参考です**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 項目 | 対策の概要 | 詳細 | 優先度 | 実施 |
| **人材** | 家族(従業員)の感染防止 | 出勤時の検温、体調確認 | A | ✓ |
| 作業終了後の清掃、消毒、手洗いの励行 | A | ✓ |
| 作業場、更衣室の換気 | A | ✓ |
| 作業場のスペース確保(人的距離確保) | B | ✓ |
| 熱中症に配慮しつつマスクの着用 | C |  |
| 経営者・従業員（家族）の体調急変時の対応 | 従業員および従業員の親族等の緊急連絡先を把握、 | A | ✓ |
| 家族(従業員)の基礎疾患・常備薬の把握、 | B |  |
| 家族(従業員)のかかりつけ医の確認 | C |  |
| 経営主が感染、濃厚接触者となった際の栽培管理体制の検討、代替要員の確保 | B |  |
| 備品の確保 | マスク、消毒用アルコールの確保 | A | ✓ |
| 勤務規則、勤務体制の整備 | 濃厚接触者となった際の出勤規定 | A | ✓ |
| 発熱時(PCR検査結果不明)の出勤規定 | A | ✓ |
| 完治後の出勤規定　(例：PCR検査が陰性となってから〇日後) | B |  |
| 部門内で勤務日を分散（交代勤務）し、感染リスクを低減 | B |  |
| 近隣農家や農協と緊急時の相互補助体制の相談 | C |  |
| 感染者発生時の業務引継 | 作業内容の明確化、優先順位付け | A | ✓ |
| 作業マニュアルの作成 | C |  |
| **物** | 来園者への感染防止策 | 来園者向けの消毒用アルコール、手袋、フェイスガードの確保 | A | ✓ |
| ＨＰ等による事前案内（検温、マスク持参）、入園時の検温、入園人数の制限（グループ間の距離の確保）、滞在時間の制限、換気の実施 | A | ✓ |
| 食べ残しを入れるビニール袋、試食用の食器（使い捨てが望ましい）、食器が使い捨てでない場合食器用の消毒液を確保する。 | B |  |
| **情報** | 来園者の情報確保手法の検討 | 大阪コロナ追跡システムの活用、来園者の電話番号やメールアドレス等のリストを作成し保管 | A | ✓ |
| **販売** | 欠品への対応、販路のリスクヘッジ | 納品先の優先順位の設定 | C |  |
| 顧客と感染症流行時の納品遅れ・欠品について相談 | C |  |
| 複数の販路を所有し、取引先の休業へのリスクヘッジを検討 | B |  |
| **資金** | 運転資金の確保 | 補助金、融資など運転資金の確保手段の検討 | C |  |

【優先順位】A：早急に対応する　　B：順次対応する　　C：対応を検討する

**自身の経営に当てはめる**

**具体的な対策事項と実施状況チェック**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 項目 | 対策の概要 | 詳細 | 優先度 | 実施 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

【優先順位】