

非常災害時における体制整備について

非常災害が発生した際、給食施設はライフラインの寸断や施設の破損等の問題を抱えながらも、利用者への継続的な食事提供、栄養管理を実施することが求められます。施設の特性から非常災害時に想定される状況にあわせて、対応方法をあらかじめ決定しておくことが重要です。

(1) 現状確認

非常災害時に備えて、どのような準備を行っているかを日頃から定期的に確認しておくことが大切です。チェックリストを用い、現状を確認してください。（P26参照）

(2) 非常災害時対応マニュアルの整備

施設の状況に応じて必要な備えを検討し、施設独自のマニュアルを作成することが重要です。マニュアルには、次の項目等を盛り込み、作成後は必要に応じ、随時見直しを行ってください。

マニュアルの項目例

- ① 職員の緊急連絡体制
- ② 災害発生時に連絡が必要な業者・協力施設等への連絡体制
- ③ 災害発生時に連絡が必要な行政機関・ライフライン等への連絡体制
- ④ 災害発生時の対応フローチャート
- ⑤ 給食運営に関わる被災状況の点検
- ⑥ 災害発生時の食種・食数の把握
- ⑦ 備蓄食品等の整備
- ⑧ 備蓄食品等を使用した非常時用の献立作成
- ⑨ 備蓄食品の調理及び配膳方法の周知
- ⑩ 災害発生時に活用できる外部連携体制の確保

(3) 備蓄食品等の整備

非常災害時の食事提供に必要な水、食料、その他の物品等を具体的に想定し、施設に備えておくことが大切です。施設の特性にもよりますが、水や食料等の備蓄量は3日以上を目安にしてください。（保育所等においては、1.5日分程度）平常時の給食対象者に加えて、職員や帰宅困難者等も考慮した量を備えておくことが望まれます。

(4) 外部との連携

近隣給食施設や系列施設との相互支援により、食料や人材の確保ができるよう、平常時からの体制づくりが重要です。

【参考】

- ◆ 平成25年度保育科学研究保育所における災害時対応マニュアルー給食編ー（平成26年1月 公益社団法人日本栄養士会）

【参考】

「給食施設における災害時の食の備え」簡易チェックリスト

尼崎市保健所作成（最終更新：平成29年3月1日）

チェック 1	以下の各項目について、右端のチェック欄にできていれば「○」を、できていなければ「×」を記入し、あなたの施設における災害時の食の備えの現状を確認してみましょう！	チェック
*「給食に関する災害対策マニュアル」を作成し設置している。 ※受託給食会社の統一マニュアルは含まない		
マニュアル名（ <input type="text"/> ）、作成：（平成 <input type="text"/> 年）、最終更新：（平成 <input type="text"/> 年）		
*上記マニュアルの内容について、施設全体で共有している。		
*上記マニュアルの内容について、定期的に確認している。 ※年1回以上、必要に応じて内容を更新		
*災害発生時の食事提供に関する研修を（施設全体・給食部門）で行っている。 ※（ ）は該当に○		
*災害発生時の食事提供に関する実地訓練を（施設全体・給食部門）で行っている。 ※（ ）は該当に○		

チェック 2	以下の各項目について、あなたの施設の「給食に関する災害対策マニュアル」の中にあれば「○」を、なければ「×」を記入し、マニュアルの充実度を確認してみましょう！	チェック
1	職員の緊急連絡網（施設全体及び給食従事者） ※受託給食会社も含む	
2	災害発生時に連絡が必要な業者・協力施設等の連絡先 ※平常時の取引業者も含む	
3	災害発生時に連絡が必要な行政機関・ライフライン等の連絡先（市担当部署・電気・ガス・水道等）	
4	災害発生時の対応フローチャート	
5	給食運営に関わる被災状況の点検票（ライフライン、施設、厨房、通信手段、人員等）	
6	災害発生時の食種・食数集計表（非常時用献立の食種区分ごとの対象者数）	
7	備蓄品（非常用の水・食料・ディスボ食器・熱源等）の一覧表 ※名称、量、賞味期限等を記載	
	水	1人1日当たり（ <input type="text"/> リットル）として、施設利用者×（ <input type="text"/> ）日分、職員×（ <input type="text"/> ）日分
	食料	施設利用者×（ <input type="text"/> ）日分、職員×（ <input type="text"/> ）日分 内容： ----- -----
	ディスボ食器	内容： ----- -----
	熱源等	内容： ----- -----
	備蓄の保管場所 ※給食従事者以外の職員でも分かるように記載	
8	備蓄食品等を使用した非常時用の献立表 ※食種が複数ある場合は、対象者も記載 →非常時用献立の食種：（ <input type="text"/> ）	
9	備蓄食品の調理及び配膳方法 ※給食従事者以外の職員でも分かるように記載	
10	災害発生時に連携できる機関名（施設・業者・給食会社等）と具体的な連携内容 具体的な連携先、連携内容： ----- -----	



この簡易チェックリストが必要項目を全て網羅できているわけではありませんが、上記のチェック状況を参考に、あなたの施設に必要な「災害時の食の備え」をすすめていきましょう！



（資料） 「給食に関する災害対策マニュアル」作成の手引き《給食施設向け》（平成29年4月 尼崎市保健所健康増進課）