

# 病院および高齢者施設における災害時の食事提供に関するアンケート調査(結果)

依頼数:421件 アンケート回収数:357件(回収率85%)

※病院のアンケートについては未回答等を除いているため総数と合わない場合があります。四捨五入しているため全体で100%にならない場合があります。

## 1. 施設内訳

回収数	357
-----	-----

(内訳)

1. 施設内訳	(全施設数)		(回答数)	
合計	421	100%	357	85%
病院	177	42%	173	98%
介護保険施設	244	58%	184	75%

(内訳)

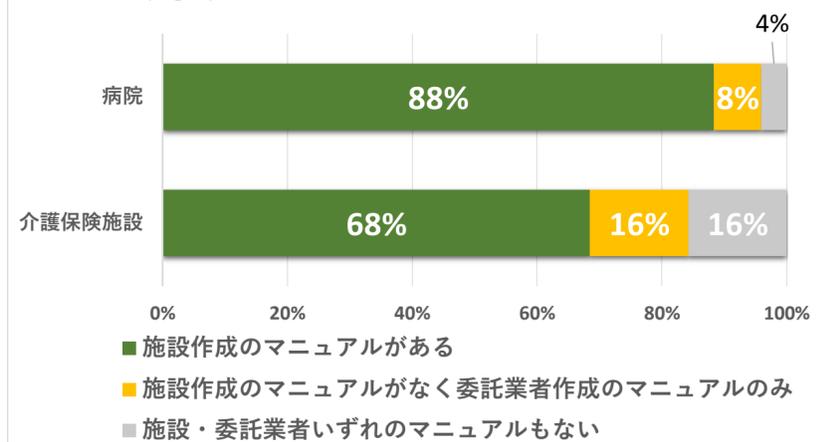
2. 給食の運営方法	全施設数	(%)	(再掲)病院	(%)	(再掲)介護保険施設	(%)
合計	357	100%	173	100%	184	100%
直営	73	20%	34	20%	39	21%
委託	284	80%	139	80%	145	79%
(再掲)委託(施設内調理)	222		98		124	
(再掲)委託(施設外調理)	62		41		21	

## A. 危機管理体制について

(問1) 食事提供に関する災害時の対策マニュアルがありますか

	全施設	(%)	(再掲)病院	(%)	(再掲)介護保険施設	(%)
合計	355		171		184	
施設作成のマニュアルがある	277	78%	151	88%	126	68%
施設作成のマニュアルがなく委託業者作成のマニュアルのみ	42	12%	13	8%	29	16%
施設・委託業者いずれのマニュアルもない	36	10%	7	4%	29	16%

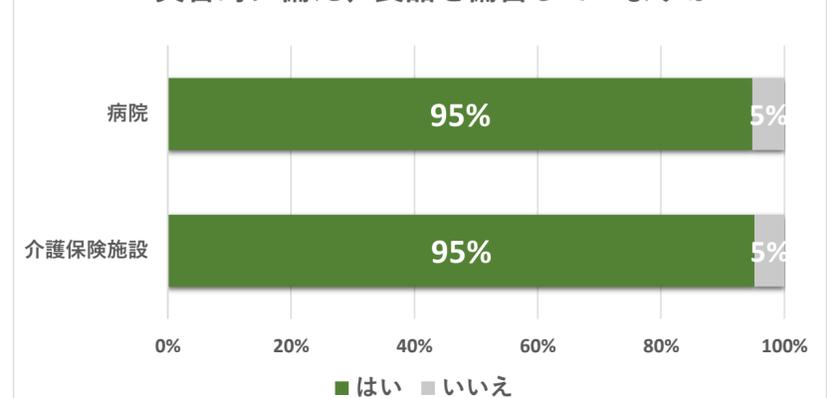
### 食事提供に関する災害時の対策マニュアルがありますか



(問2) 災害時に備え、食品を備蓄していますか

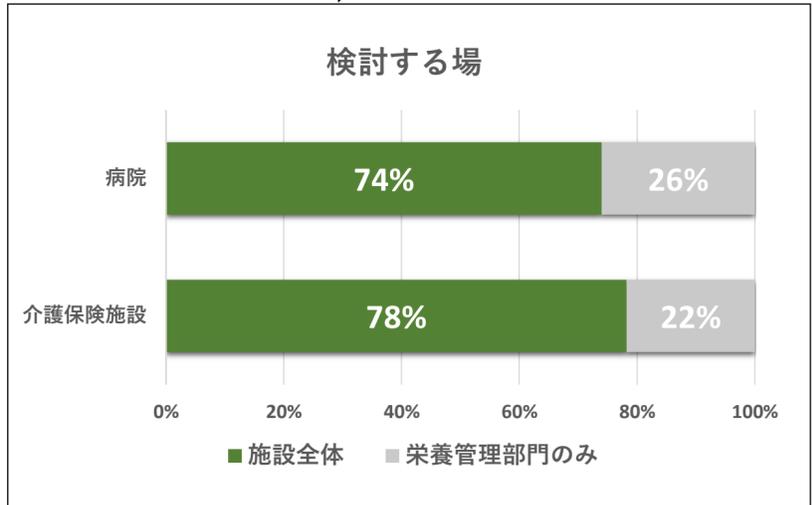
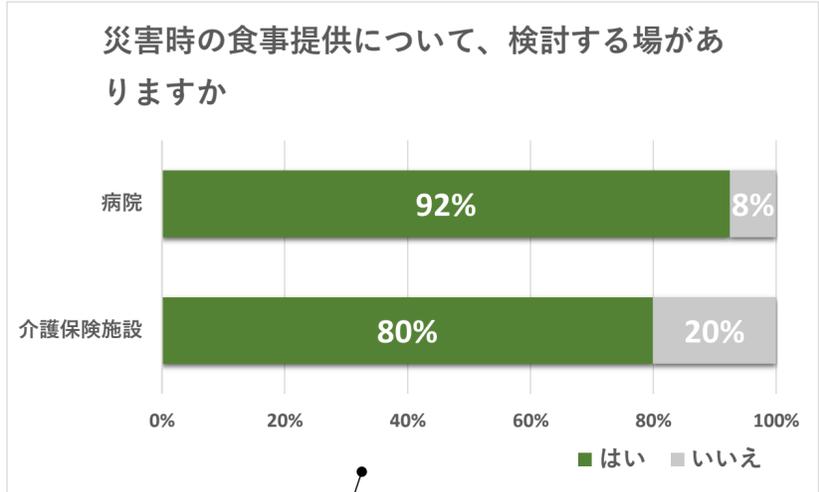
	全施設	(%)	(再掲)病院	(%)	(再掲)介護保険施設	(%)
合計	357		173		184	
はい	339	95%	164	95%	175	95%
いいえ	18	5%	9	5%	9	5%

### 災害時に備え、食品を備蓄していますか



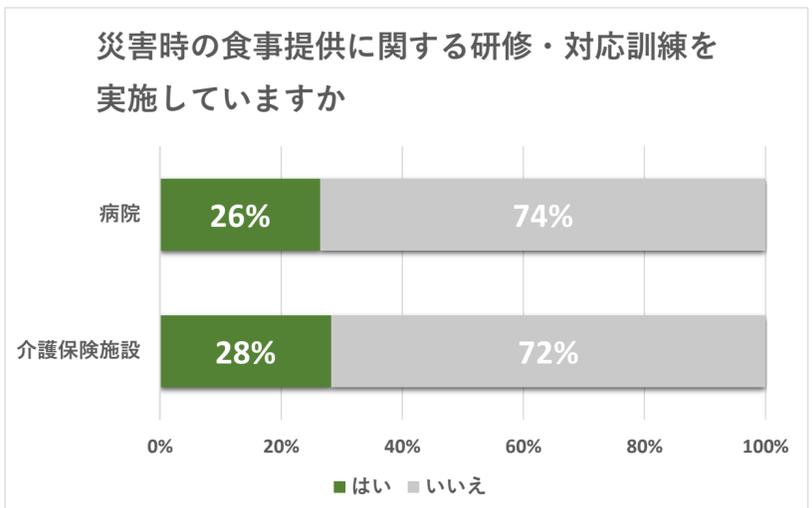
(問3)災害時の食事提供について、検討する場がありますか

	全施設	(%)	(再掲)病院	(%)	(再掲)介護保険施設	(%)
合計	356		172		184	
はい	306	86%	159	92%	147	80%
(再掲)施設全体	226	76%	111	74%	115	78%
(再掲)栄養管理部門のみ	71	24%	39	26%	32	22%
いいえ	50	14%	13	8%	37	20%



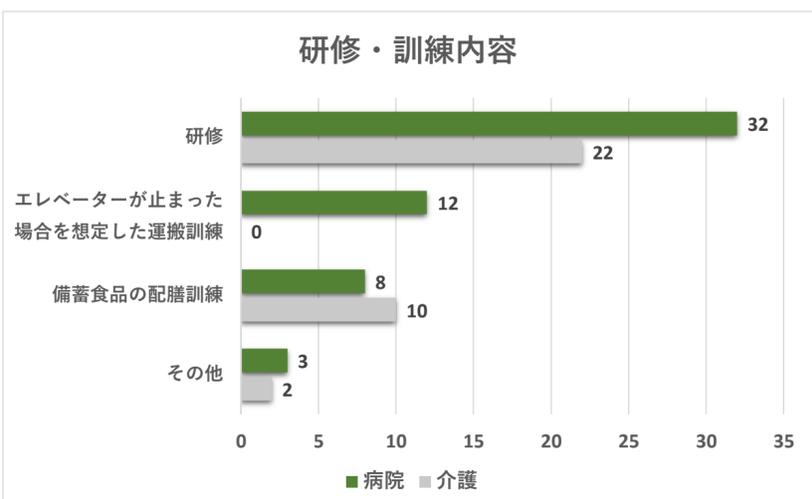
(問4)災害時の食事提供に関する研修・対応訓練を実施していますか

	全施設	(%)	(再掲)病院	(%)	(再掲)介護保険施設	(%)
合計	354		170		184	
はい	97	27%	45	26%	52	28%
いいえ	257	73%	125	74%	132	72%



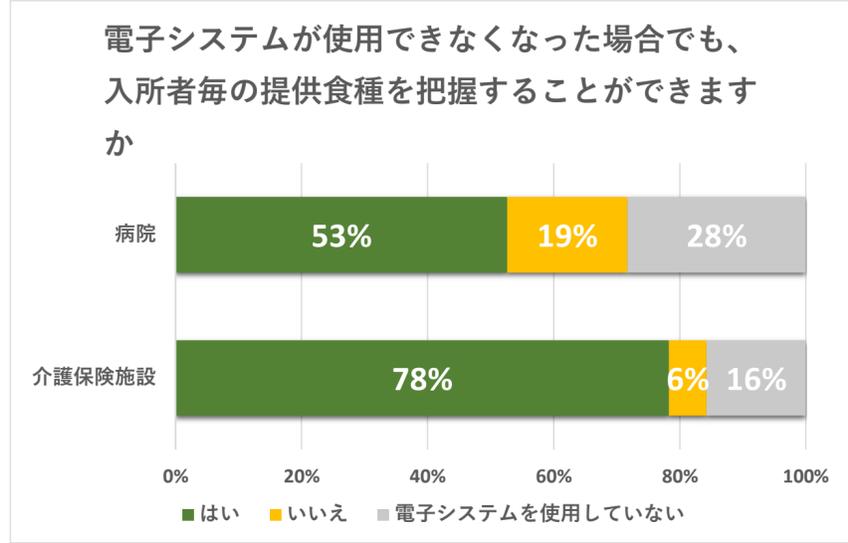
(「はい」と回答した場合)

※複数回答	全施設	(%)	(再掲)病院	(%)	(再掲)介護保険施設	(%)
合計	89		55		34	
研修	54	61%	32	58%	22	65%
エレベーターが止まった場合を想定した運搬訓練	12	13%	12	22%	0	0%
備蓄食品の配膳訓練	18	20%	8	15%	10	29%
その他	5	6%	3	5%	2	6%



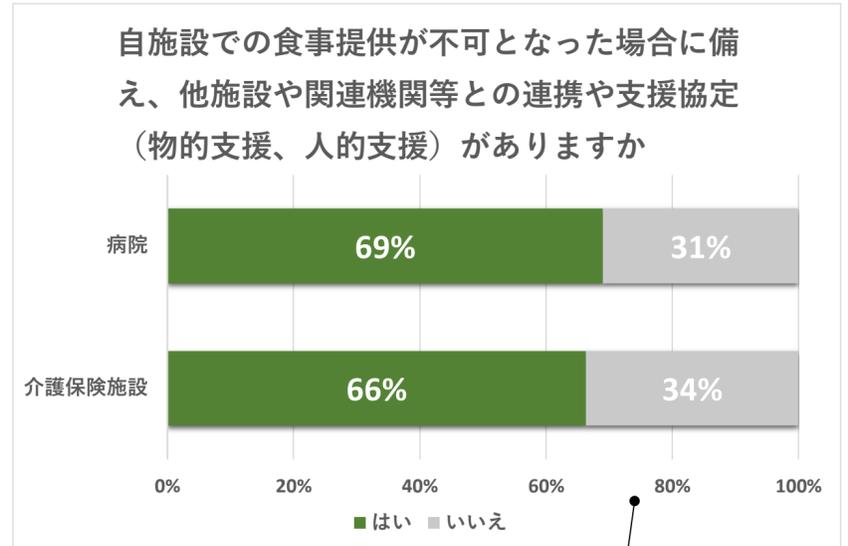
(問5)電子システムが使用できなくなった場合でも、入所者毎の提供食種を把握することができますか

	全施設	(%)	(再掲) 病院	(%)	(再掲) 介護保 険施設	(%)
合計	357		173		184	
はい	235	66%	91	53%	144	78%
いいえ	44	12%	33	19%	11	6%
電子システムを使用していない	78	22%	49	28%	29	16%



(問6)自施設での食事提供が不可となった場合に備え、他施設や関連機関等との連携や支援協定(物的支援、人的支援)がありますか

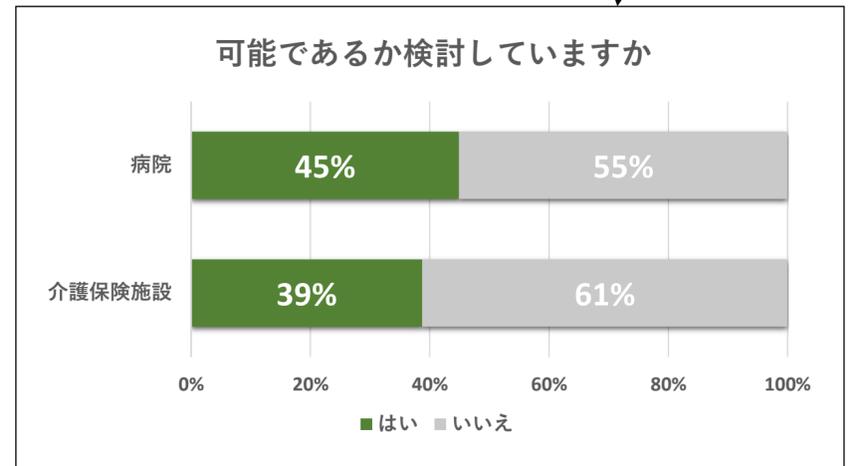
	全施設	(%)	(再掲) 病院	(%)	(再掲) 介護保 険施設	(%)
合計	355		171		184	
はい	240	68%	118	69%	122	66%
いいえ	115	32%	53	31%	62	34%



(「いいえ」と回答した場合)

可能であるか検討していますか

	全施設	(%)	(再掲) 病院	(%)	(再掲) 介護保 険施設	(%)
合計	111		49		62	
はい	46	41%	22	45%	24	39%
いいえ	65	59%	27	55%	38	61%



## B. 食事提供に関する災害時の対策マニュアルについて

※マニュアルがある施設のみ回答

(問1) マニュアルには以下の内容が記載されていますか (※複数回答)

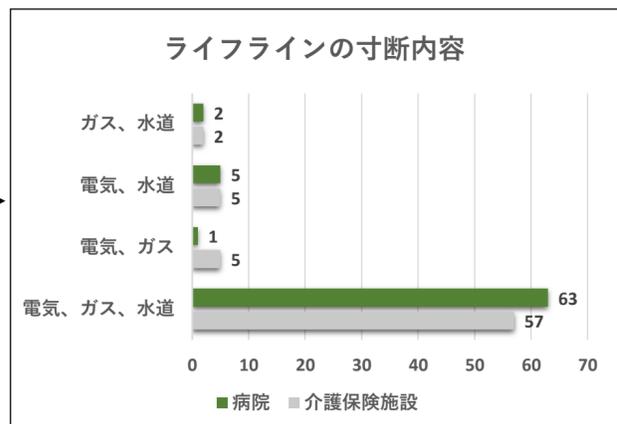
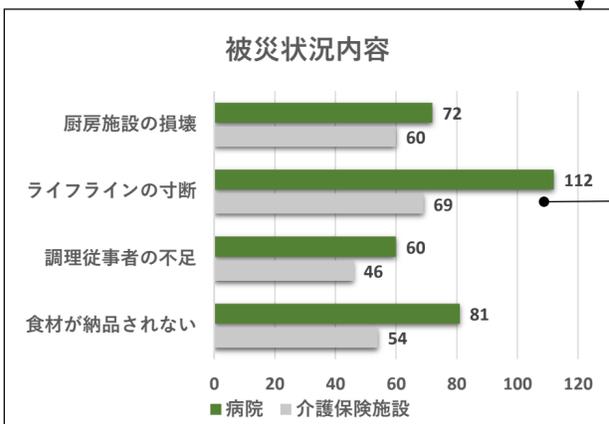
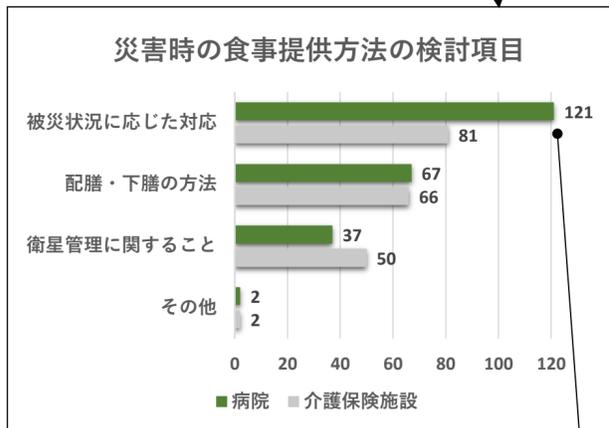
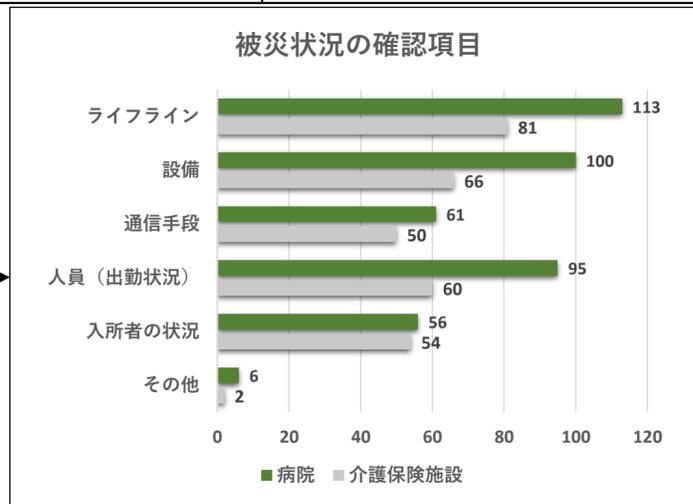
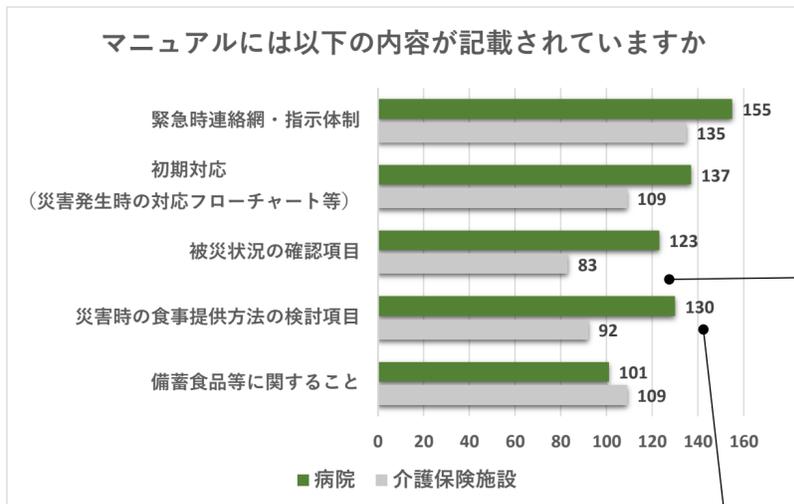
	全施設	(%)	(再掲) 病院	(%)	(再掲) 介護保険施設	(%)
合計	1174		646		528	
緊急時連絡網・指示体制	290	25%	155	24%	135	26%
初期対応(災害発生時の対応フローチャート等)	246	21%	137	21%	109	21%
被災状況の確認項目	206	18%	123	19%	83	16%
災害時の食事提供方法の検討項目	222	19%	130	20%	92	17%
備蓄食品等に関すること	210	18%	101	16%	109	21%

	全施設	(%)	(再掲) 病院	(%)	(再掲) 介護保険施設	(%)
合計	744		431		313	
ライフライン	194	26%	113	26%	81	26%
設備	166	22%	100	23%	66	21%
通信手段	111	15%	61	14%	50	16%
人員(出勤状況)	155	21%	95	22%	60	19%
入所者の状況	110	15%	56	13%	54	17%
その他	8	1%	6	1%	2	1%

(「災害時の食事提供方法の検討項目」と回答した場合) ※複数回答

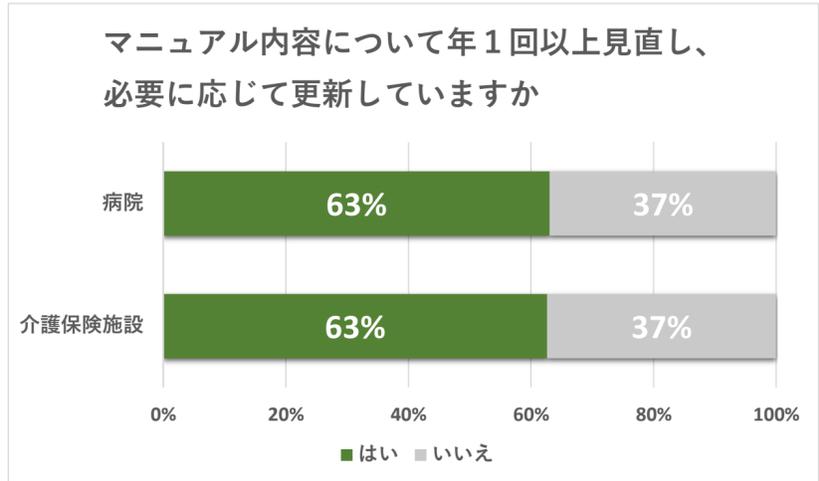
	全施設	(%)	(再掲) 病院	(%)	(再掲) 介護保険施設	(%)
合計	426		227		199	
被災状況に応じた対応	202	27%	121	53%	81	41%
配膳・下膳の方法	133	18%	67	30%	66	33%
衛生管理に関すること	87	12%	37	16%	50	25%
その他	4	1%	2	1%	2	1%

※複数回答	全施設	(%)	(再掲) 病院	(%)	(再掲) 介護保険施設	(%)
合計	959		535		424	
厨房施設の損壊	132	14%	72	13%	60	14%
ライフラインの寸断	181	19%	112	21%	69	16%
(再掲)電気	140	15%	73	14%	67	16%
(再掲)ガス	131	14%	67	13%	64	15%
(再掲)水道	134	14%	70	13%	64	15%
調理従事者の不足	106	11%	60	11%	46	11%
食材が納品されない	135	14%	81	15%	54	13%



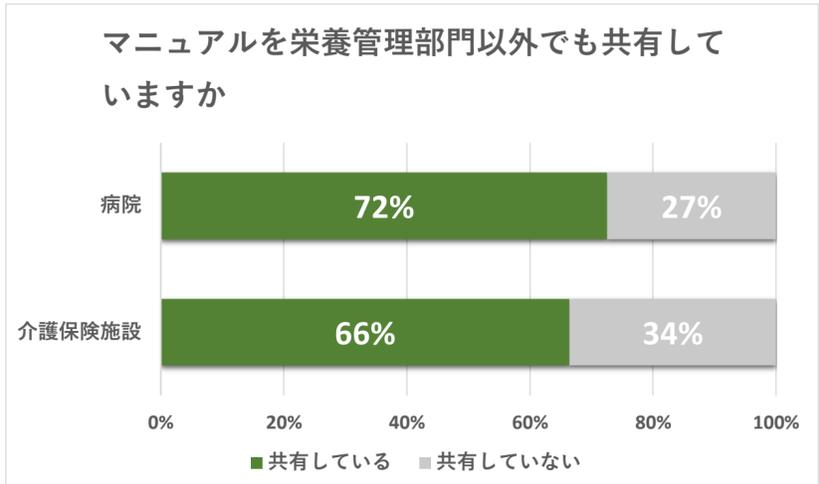
(問2)マニュアル内容について年1回以上見直し、必要に応じて更新していますか

	全施設	(%)	(再掲)病院	(%)	(再掲)介護保険施設	(%)
合計	320		165		155	
はい	201	63%	104	63%	97	63%
いいえ	119	37%	61	37%	58	37%



(問3)マニュアルを栄養管理部門以外でも共有していますか

	全施設	(%)	(再掲)病院	(%)	(再掲)介護保険施設	(%)
合計	319		164		155	
共有している	222	69%	119	72%	103	66%
共有していない	97	30%	45	27%	52	34%



### C. 備蓄食品等について

(備蓄食品がある場合のみ)

(問1)備蓄の対象と量

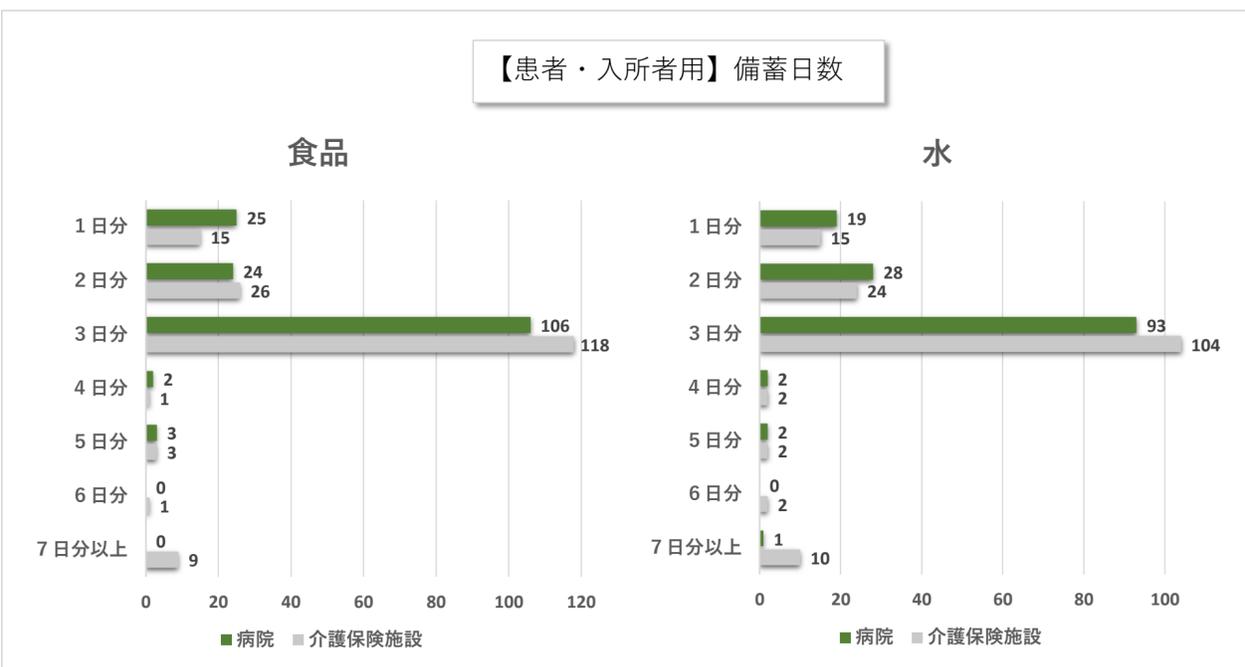
1. 患者・入所者

(食品)

	全施設	(%)	(再掲)病院	(%)	(再掲)介護保険施設	(%)
合計	333		160		173	
平均	3		3		3	
1日分	40	12%	25	16%	15	9%
2日分	50	15%	24	15%	26	15%
3日分	224	67%	106	66%	118	68%
4日分	3	1%	2	1%	1	1%
5日分	6	2%	3	2%	3	2%
6日分	1	0%	0	0%	1	1%
7日分以上	9	3%	0	0%	9	5%

(水)

	全施設	(%)	(再掲)病院	(%)	(再掲)介護保険施設	(%)
合計	304		145		159	
平均	3		3		3	
1日分	34	11%	19	13%	15	9%
2日分	52	17%	28	19%	24	15%
3日分	197	65%	93	64%	104	65%
4日分	4	1%	2	1%	2	1%
5日分	4	1%	2	1%	2	1%
6日分	2	1%	0	0%	2	1%
7日分以上	11	4%	1	1%	10	6%

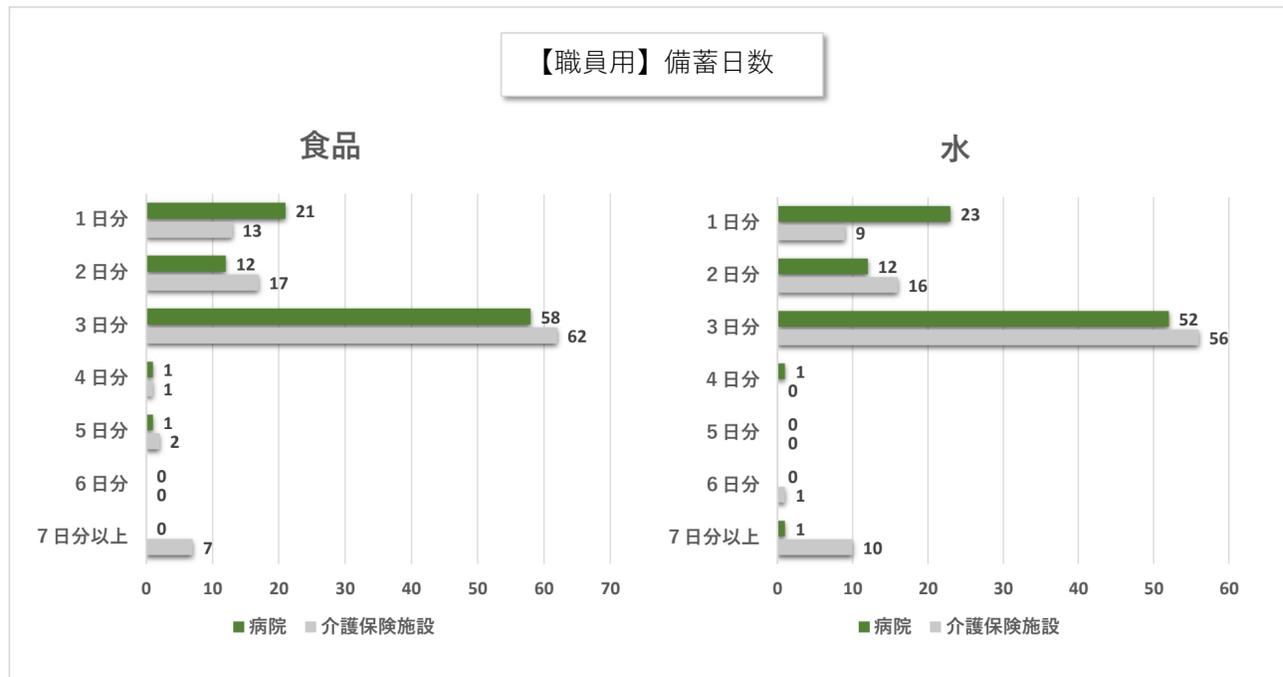


2. 職員  
(食品)

	全施設	(%)	(再掲) 病院	(%)	(再掲) 介護保 険施設	(%)
合計	195		93		102	
平均	3		3		3	
1日分	34	17%	21	23%	13	13%
2日分	29	15%	12	13%	17	17%
3日分	120	62%	58	62%	62	61%
4日分	2	1%	1	1%	1	1%
5日分	3	2%	1	1%	2	2%
6日分	0	0%	0	0%	0	0%
7日以上	7	4%	0	0%	7	7%

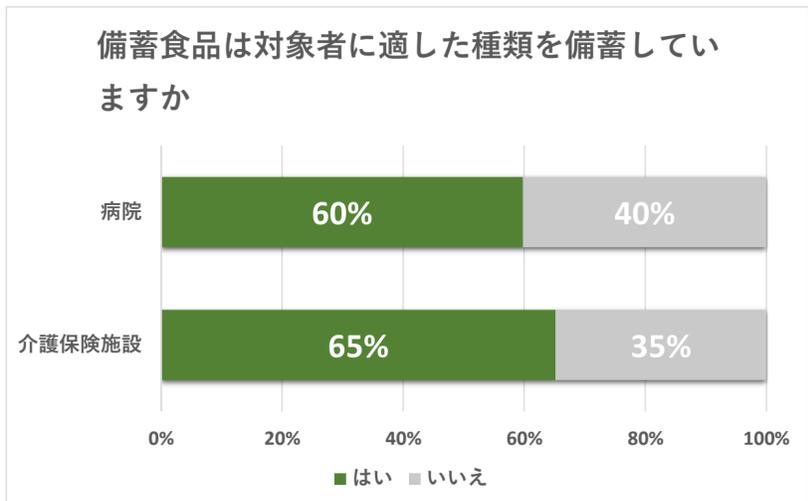
(水)

	全施設	(%)	(再掲) 病院	(%)	(再掲) 介護保 険施設	(%)
合計	181		89		92	
平均	3		3		3	
1日分	32	18%	23	26%	9	10%
2日分	28	15%	12	13%	16	17%
3日分	108	60%	52	58%	56	61%
4日分	1	1%	1	1%	0	0%
5日分	0	0%	0	0%	0	0%
6日分	1	1%	0	0%	1	1%
7日以上	11	6%	1	1%	10	11%



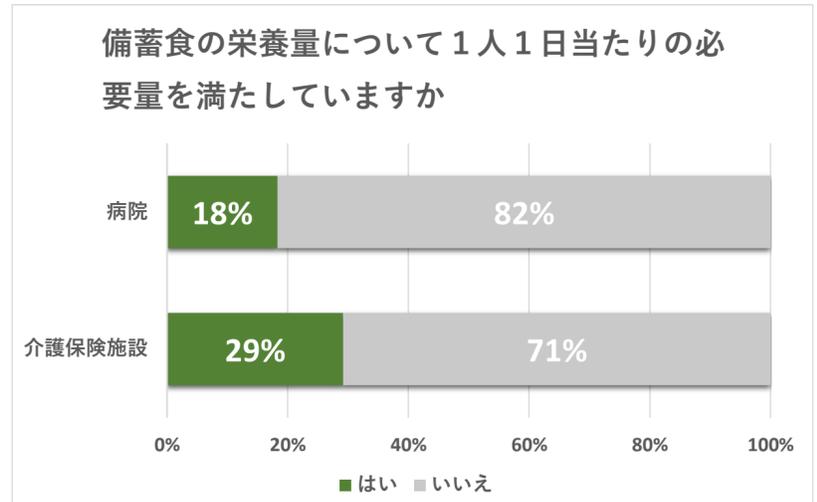
(問2) 備蓄食品は対象者に適した種類を備蓄していますか

	全施設	(%)	(再掲) 病院	(%)	(再掲) 介護保 険施設	(%)
合計	339		164		175	
はい	212	63%	98	60%	114	65%
いいえ	127	37%	66	40%	61	35%



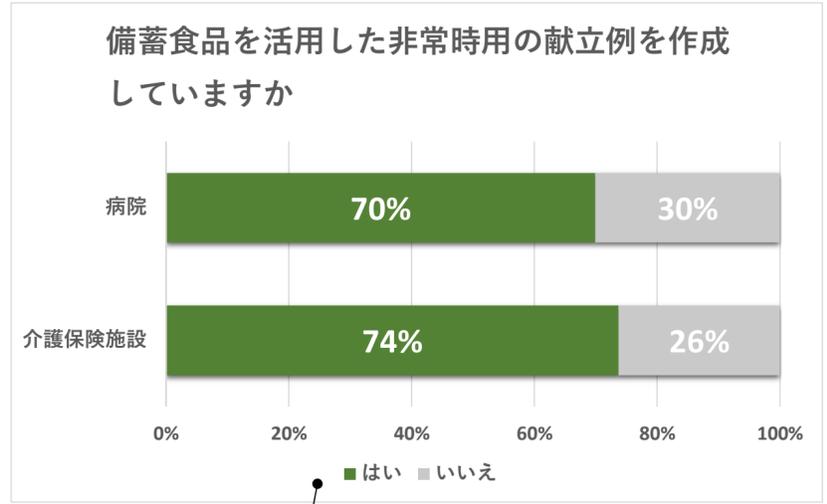
(問3) 備蓄食の栄養量について1人1日当たりの必要量を満たしていますか

	全施設	(%)	(再掲) 病院	(%)	(再掲) 介護保 険施設	(%)
合計	339		164		175	
はい	81	24%	30	18%	51	29%
いいえ	258	76%	134	82%	124	71%



(問4) 備蓄食品を活用した非常時用の献立例を作成していますか

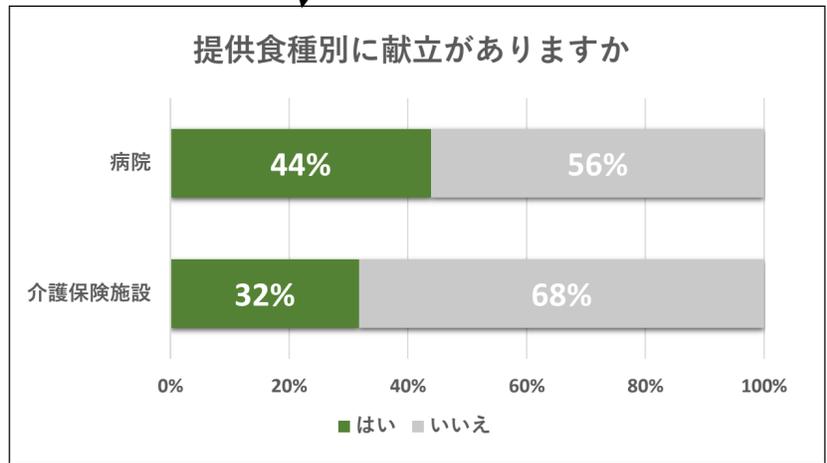
	全施設	(%)	(再掲) 病院	(%)	(再掲) 介護保 険施設	(%)
合計	338		163		175	
はい	243	72%	114	70%	129	74%
いいえ	95	28%	49	30%	46	26%



(「はい」と回答した場合)

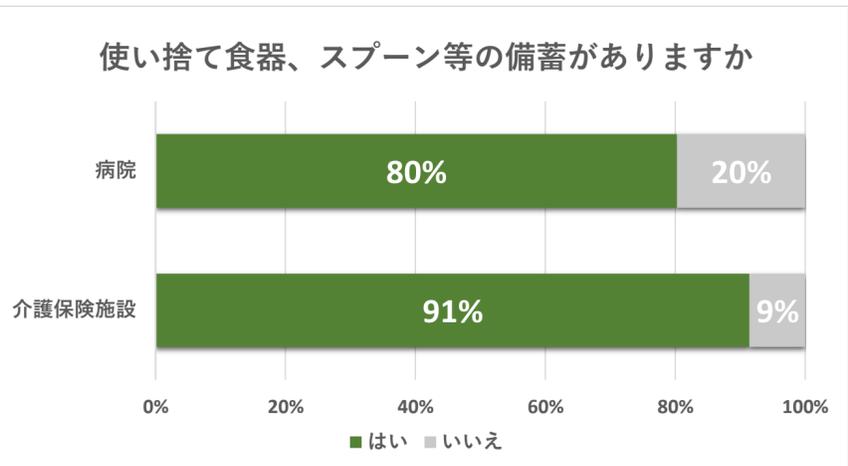
(問4) 提供食種別に献立がありますか

	全施設	(%)	(再掲) 病院	(%)	(再掲) 介護保 険施設	(%)
合計	236		107		129	
はい	88	37%	47	44%	41	32%
いいえ	148	63%	60	56%	88	68%



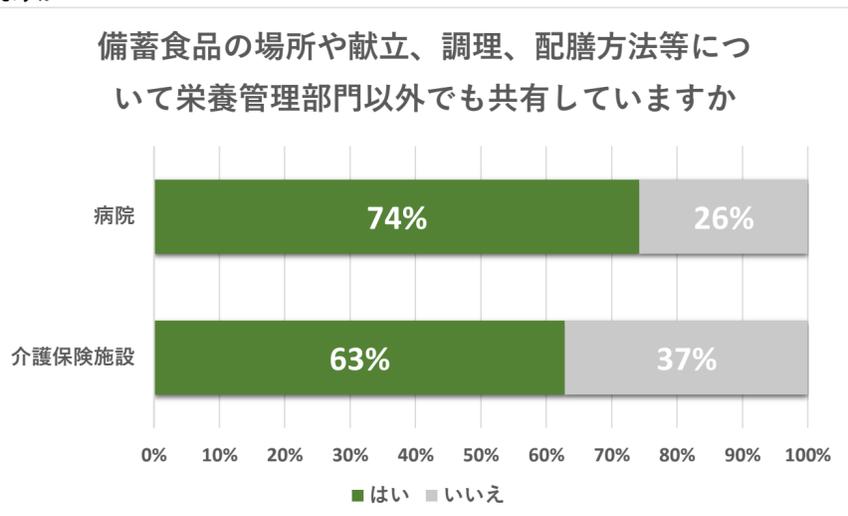
(問5) 使い捨て食器、はし、スプーン等の備蓄がありますか

	全施設	(%)	(再掲) 病院	(%)	(再掲) 介護保 険施設	(%)
合計	337		162		175	
はい	290	86%	130	80%	160	91%
いいえ	47	14%	32	20%	15	9%



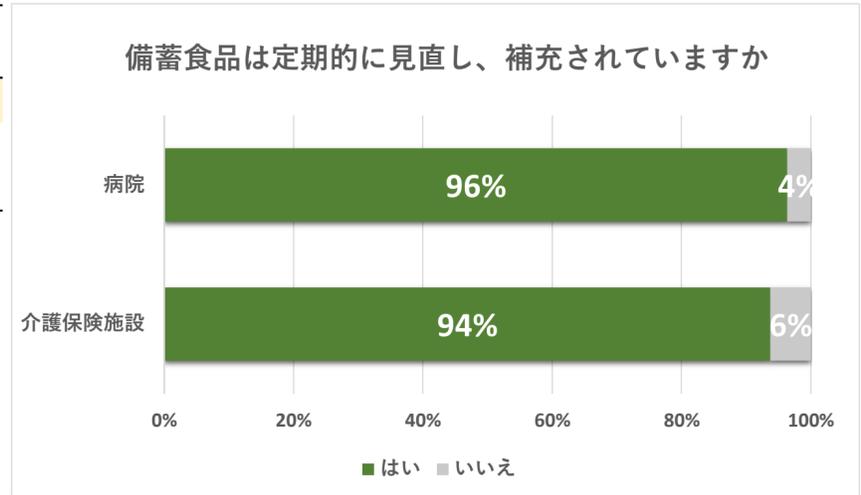
(問6) 備蓄食品の場所や献立、調理、配膳方法等について栄養管理部門以外でも共有していますか

	全施設	(%)	(再掲) 病院	(%)	(再掲) 介護保 険施設	(%)
合計	338		163		175	
共有している	231	68%	121	74%	110	63%
共有していない	107	32%	42	26%	65	37%



(問7) 備蓄食品は定期的に見直し、補充されていますか

	全施設	(%)	(再掲) 病院	(%)	(再掲) 介護保 険施設	(%)
合計	339		164		175	
はい	322	95%	158	96%	164	94%
いいえ	17	5%	6	4%	11	6%



(問8) 賞味期限が近い備蓄食品をどのように活用していますか(※複数回答)

	全施設	(%)	(再掲) 病院	(%)	(再掲) 介護保 険施設	(%)
合計	552		250		302	
入所者用に使用	218	39%	78	31%	140	46%
防災訓練等に利用	59	11%	23	9%	36	12%
職員に提供(職員食堂、試食等)	202	37%	105	42%	97	32%
廃棄	41	7%	25	10%	16	5%
その他	32	6%	19	8%	13	4%

