

非常災害時における体制整備について

給食施設は災害等発生時であっても、栄養管理基準に沿った適切な栄養管理が求められます※。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、利用者への適切な食事提供、栄養管理を継続するために、施設の特徴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。

※ 特定給食施設における栄養管理に関する指導・支援等について（令和2年3月31日付け健健発0331第2号）

(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。施設の特徴にもよりますが、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】

セルフチェックシート

(1) 給食施設の危機管理体制について

以下の各項目についてチェックし、あなたの施設の給食に係る危機管理体制の現状を確認してみましょう。

チェック項目
<input type="checkbox"/> 「災害時等における食事提供マニュアル」が策定されている マニュアル名 () 作成年月日 () 最終更新 (H・R 年)
<input type="checkbox"/> 上記マニュアルの内容について施設内で検討する場がある
<input type="checkbox"/> 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
<input type="checkbox"/> 上記マニュアルの内容について定期的に確認し、必要に応じて更新している
<input type="checkbox"/> 災害時等の食事提供に関する研修や訓練を、(給食部門・施設全体・地域や外部等)で行っている ※ () 内は該当するものに○
<input type="checkbox"/> 大阪市地域防災計画や区地域防災計画を確認している

(2) 具体的な行動の計画について

以下の各項目について、あなたの施設の「災害時等における食事提供マニュアル」をチェックし、具体的な行動が分かるかどうかについて確認してみましょう。

時期	チェック項目
発災直後	<input type="checkbox"/> 職員の安全、ライフライン、厨房機器、食品等の状況の確認
	<input type="checkbox"/> 発災後、初回の食事提供の指示
	<input type="checkbox"/> アレルギー食、嚥下食、経腸栄養等のリストアップ
発災後 3時間 以内	<input type="checkbox"/> 配膳・下膳方法の確認
	<input type="checkbox"/> 初回の食事提供の準備
	<input type="checkbox"/> 勤務可能なスタッフの確保
3日以内	<input type="checkbox"/> 非常食終了後の準備ができています
	<input type="checkbox"/> 食材納入状況の確認と献立の作成
1週間 以内	<input type="checkbox"/> 食材の確保と今後の食材納入の見通しが立っている
	<input type="checkbox"/> 特別治療食等の献立・実施ができるようになっている
1か月 以内	<input type="checkbox"/> 食種対応ができる
	<input type="checkbox"/> 通常の食事対応ができる
平時	<input type="checkbox"/> 災害時の連絡・指示体制の確認
	<input type="checkbox"/> 備蓄の保管場所、内容の共有
	<input type="checkbox"/> 備蓄食品を使用した献立・栄養価計算
	<input type="checkbox"/> 備蓄食品の調理・盛付・配膳（給食担当者以外にも分かるように記載）
	<input type="checkbox"/> 衛生管理について
	<input type="checkbox"/> 受託給食会社との災害時等の取り決め
<input type="checkbox"/> 災害時に連携できる機関（行政・施設・業者等）との連携内容	

(資料) 給食施設における災害時等の食事提供に関する手引き (令和6年3月 大阪市保健所管理課)
大阪市ホームページ <https://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000524671.html>