

## 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。

## (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】

## 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) マニュアルの作成について

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」に記載があるかチェックし、マニュアルの充実度を確認してみましょう。

	チェック項目
連絡・指示体制	<input type="checkbox"/> 災害時等の指示系統
	<input type="checkbox"/> 職員の緊急連絡網（施設全体及び給食担当者） ※受託給食会社も含む
	<input type="checkbox"/> 災害時等に連絡が必要な行政機関・ライフライン等の連絡先一覧
	<input type="checkbox"/> 災害時等に連絡が必要な業者・協力施設等の連絡先一覧
初動	<input type="checkbox"/> 災害等発生直後の行動
	<input type="checkbox"/> 災害等発生直後の給食運営に関わる被災状況チェックリスト
備蓄品	<input type="checkbox"/> 備蓄品（水・食料・使い捨て食器・熱源・衛生管理物品等）の一覧表 ※量、保管場所、賞味期限を明記
	<input type="checkbox"/> 備蓄品の保管場所
	<input type="checkbox"/> 備蓄品を使用した非常時用献立表 ※食種が複数ある場合は、対象者も記載
	<input type="checkbox"/> 非常時用献立の栄養価計算結果
	<input type="checkbox"/> 備蓄品の調理及び盛り付け方法 ※給食担当者以外の職員でも分かるように記載
食事提供方法等	<input type="checkbox"/> ライフラインの確保と確保できない場合の対応
	<input type="checkbox"/> 電子システム障害が起こった場合の対応
	<input type="checkbox"/> 調理室が使用できない場合の調理場所
	<input type="checkbox"/> 配膳・下膳の方法 ※エレベーター等が使用不可になった場合についても
	<input type="checkbox"/> 災害時等の食種・食数集計表（非常時用献立の食種区分ごとの対象者数）
衛生管理	<input type="checkbox"/> ライフラインが寸断された場合に対応した衛生管理
	<input type="checkbox"/> 生ごみ・残食の処理、回収方法
	<input type="checkbox"/> トイレの衛生管理
連携体制	<input type="checkbox"/> 受託給食会社との災害時等の取り決め
	<input type="checkbox"/> 災害時等に連携できる機関（行政・施設・業者等）と具体的な連携内容

（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3年2月 大阪市保健所管理課）