

特定給食施設における 非常・災害時対策チェックリスト ～東日本大震災の教訓を今後に生かすために～



平成 23 年 3 月 11 日に発生した東日本大震災により、沿岸部を中心に県内全域が甚大な被害を受けました。

県内の特定給食施設においても、ライフラインの停止、通信手段の寸断、道路の崩壊やガソリン不足等の状況により、通常の給食提供機能の停止を招いた上、施設が孤立化するなど、これまで経験したことのない被害と影響を受けました。

被災後に実施した調査では、県内給食施設の約 7 割で非常時マニュアルが整備されていたものの、十分に活用できたと回答した施設は 2 割弱にとどまっていました。

また、「特定給食施設における栄養管理に関する指導及び支援について（平成 25 年 3 月 29 日健が発 0329 第 3 号厚生労働省健康局がん対策・健康増進課長）」では、「（特定給食施設は）災害等に備え、食料の備蓄や対応方法の整

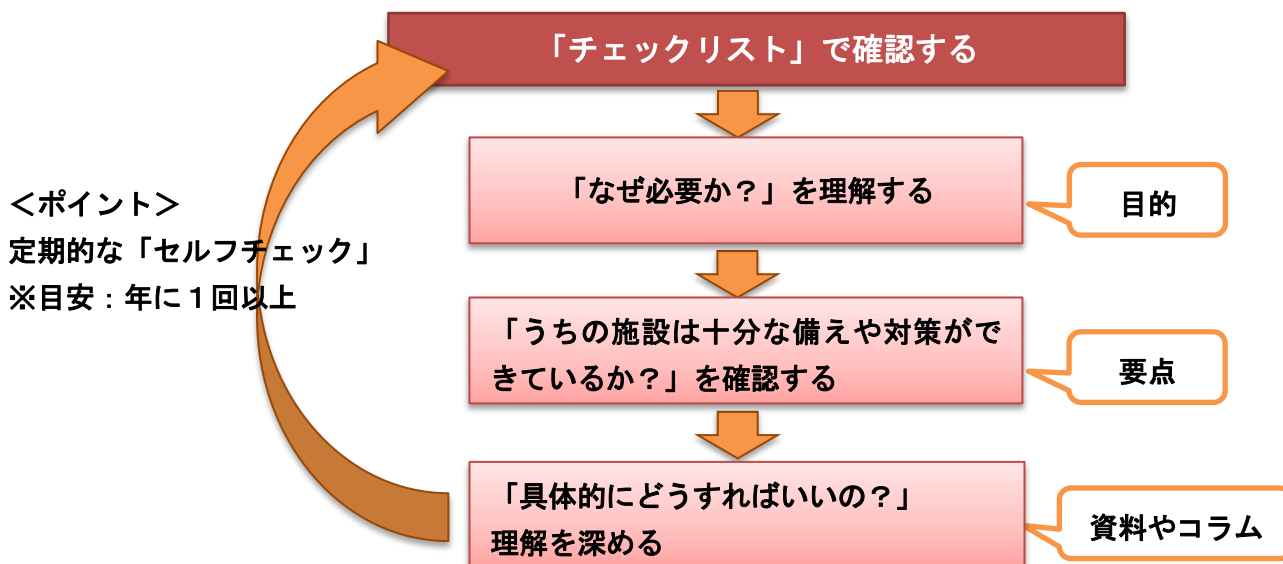
理など、体制の整備に努めること」とあり、平常時からの準備が重要です。

このチェックリストは、東日本大震災の教訓を踏まえ、各特定給食施設において、自然災害のみならず食中毒や感染症発生等、様々な非常事態に対して備えを行っていただくために作成したものです。

非日常の状況におかれても、人の命をつなぐための食事を提供し続けなければならないのが特定給食施設の使命です。災害等の規模や内容に応じて適切に対応できるよう、個々の特定給食施設の特性を踏まえた備えを万全にするために、このチェックリストが活用されることを願っています。

最後に、この手引きの作成にあたって、県内の多くの給食施設から御協力をいただきましたことに、心より感謝申し上げます。

【チェックリスト活用のイメージ】



◎「目的」「要点」「資料やコラム」については「特定給食施設における非常・災害時対策チェックリスト利用の手引き」に詳しく記載されています。そちらも併せてご覧ください。

チェックリスト

◎「P」は「特定給食施設における非常・災害時対策チェックリスト利用の手引き」における対応ページ番号を示しています。

大項目	小項目 内容(要点)	点検結果		
		P	済	未
1 危機管理体制の強化				
①非常・災害時マニュアルの作成及び見直しについて	施設全体の災害対策本部や危機管理マニュアルの中に「給食部門」が明確に位置づけられている。	8		
	非常・災害発生時の給食提供における流れをあらかじめ検討・決定している。			
	施設内で作成している非常・災害時マニュアル等に準じて訓練を実施した後、訓練内容、マニュアル内容を検討評価し、随時見直しをしている。			
②連絡・指示体制	施設内連絡網を作成し職員全員(給食部門を委託している場合には委託職員も含む)に周知している。	10		
	食材業者やライフライン寸断時の連絡先一覧を作成している。			
	発生時間や被災状況等に応じて職員の指示系統・配備体制を検討・作成している。			
	初動時の役割分担を明確にしている。			
③施設内危機管理訓練体制	備蓄品の活用やエレベーターが使用できない場合等を想定し、施設全体で非常・災害時に給食を提供する訓練を行っている。	11		
	非常・災害時の食事提供に関する検討の場を設置し、定期的に開催している。			
④関係機関等の連携	施設内だけでは困難な場合も多くあるため、平常時から地域の防災対策・災害対策やその体制を確認している。	13		
	市町村、保健所等外部との連携先を明確にし、必要時には迅速に支援を要請できるように日頃から連携している。			
	非常・災害時の栄養・食支援について、施設で締結されている支援協定や委託契約等があれば、予め内容を把握している。			
⑤給食施設間ネットワークの構築について	緊急時に食料関係物資を入手できる可能性のある近隣のコンビニエンスストアや、製造拠点を複数有する弁当惣菜店、スーパーマーケット等の所在地を確認し、必要に応じて協定締結をしている。	14		
	近隣給食施設や系列施設の相互支援体制により、食料や人材(栄養士、調理師等)の確保を図り、非常・災害時でも通常の食事提供に近づけられる体制づくりをしている。			
⑥給食業務を委託している場合の対応	委託業者との間で、非常・災害時の支援体制や対応等について確認し、委託契約書に明記している。	14		
	委託会社と代行機関の連携を確認している。			
	備蓄品の管理責任を明確化している。			
	備蓄品の保管場所は、施設内か委託会社の保管庫か等検討し、適切な場所としている。			
	施設外に備蓄品を保管している場合には、配送が速やかに行われるようにルートや配送者の確認をしている。			
	施設全体で非常・災害時に給食を提供する訓練を行う際には、委託業者のマニュアルと施設で作成している危機管理マニュアル等との整合性を確認するため、委託業者も含めて訓練を行っている。			
	訓練での不具合等を踏まえ、マニュアルの見直しをしている。			

大項目	小項目 内容(要点)	点検結果		
		P	済	未
2 被災状況の確認	非常・災害時確認項目一覧を作成している。	15		
	厨房内・施設内の安全点検表を作成し、給食関係者に周知している。			
3 ライフラインの確保及び復旧情報の収集				
①水道が止まった場合	手洗い・手指消毒の方法を検討し、必要物品を確保している。	16		
	食器具・調理器具の洗浄ができない場合の代替手段を検討し、必要物品を確保している。			
	水確保のための情報をまとめている(給水車要請先、災害用井戸水の情報等)。			
②電気・ガスが止まった場合	水道が再開した際には、残留塩素濃度や水の濁りやにおい等の水質点検を確認してから使用することを施設で共有している。	16		
	施設に、非常用電源があるか確認している。			
	非常・災害時に、非常用電源等を給食室でただちに使用できるかどうか確認している。			
	冷凍・冷蔵庫が使用できなくなった際の代替え手段を決め、物品を確保している。			
③その他	加熱調理ができない場合でも提供できる食品を備蓄している。	16		
	熱源が使用できない場合の代替え手段を決め、必要物品を準備している。			
	厨房内照明が使えない場合の対応(代替照明等)を決めている。			
4 衛生管理に関すること	電気、ガス、水道等の遮断時に復旧状況等を確認するため連絡先一覧を作成している。	18		
	調理室が使用できなくなった場合の対応を決めている(弁当の調達・別な場所での調理等)。			
	非常・災害時に衛生管理の状況別対応を検討し、施設内で共有している。			
	調理済み食品について、提供後の保管のルールを検討し、必要物品を準備している。			
	食中毒予防のために利用者への注意喚起するための張り紙などを用意している。			
5 備蓄食品・物品の管理と活用	ゴミ(特に生ゴミ・食事の残渣)の処理・保管方法について検討し、施設で共有している。	19		
	トイレの殺菌・消毒方法を検討し、必要物品を確保している。			
	非常・災害時用献立に基づき、施設利用者の特性に合わせた食種(腎臓食、アレルギー食、離乳食等)や食形態(軟菜、ソフト食、ペースト食等)の食品や水を備蓄している。			
	備蓄食品は、備蓄専用品だけでなく定期的に通常の給食として提供できる食材(市販のレトルト・缶詰やLL牛乳等)を含めている。			
	備蓄をしておくものは食品だけでなく、使い捨ての食器、割り箸、スプーン、紙コップ、ストロー等の食事に必要なものや、トレー、コンテナ等の運ぶものについても検討し備蓄している。			
①備蓄のポイント	食品を温めたり、調理するための熱源(カセットコンロ、プロパンガスボンベとコンロの一式等)やお湯を沸かすための調理に必要なやかん、鍋等を用意している。	19		
	備蓄食品・物品は、適切な場所(取り出しやすい場所、浸水被害を受けない場所、分散して保管する等)を施設に合わせて検討し、保管している。			

大項目	小項目 内容(要点)	点検結果		
		P	済	未
①備蓄のポイント(つづき)	備蓄品の保管場所は、施設内の見取り図、倉庫内のどこに何があるか等も図にするなど、施設内の誰が見ても分かるようにするとともに、施設内の全職員に周知している。	19		
	非常・災害時に必要な食数については、施設利用者分だけではなく、職員分、施設利用者以外の受け入れ、地域住民分などの食事提供は必要かどうかを検討した上で、必要数(人数・日数・形態等)を確保している。			
	栄養士や調理師が出勤できない場合でも、備蓄品等を活用し、誰もが食事を提供できるよう、提供時間、提供方法、備蓄場所等を施設内で共有している。			
	給食を停止した場合に備え、緊急な給食の配送や弁当の調達が可能となる業者を把握し、給食や弁当の提供について内容や配送方法を決めている。			
②備蓄食品の循環と管理	備蓄食品は、保存期限に対応して計画的に更新している。	22		
	備蓄品は1年に1度は見直しを行い、食料に関しては保存期限が向こう1年に満たないものを防災訓練時に提供し、備蓄内容の検討や非常食への理解へ役立てている。			
	在庫食品・物品管理表で、在庫食品・物品の名称、量、賞味・保存期限を管理している。			
	特定保健用食品やサプリメント等の調達も必要となることもあるため、日頃から、納入業者や他の流通ルートも把握している。			
6 非常・災害時献立と栄養管理				
①利用者の状態確認	非常・災害時における利用者の栄養状態・食形態の確認方法を決めている。	23		
	非常・災害時に提供可能な食種・食形態について決めている。			
	電子データで患者情報(食事形態・禁止食品等)を管理している場合のバックアップ方法や食事提供の記録確認方法を決めている。			
②非常・災害時献立作成	ライフラインや通常の食材流通ルートが正常に機能しない状況を想定し、状況に応じた非常・災害時献立を作成している。	24		
	施設利用者の食種に対応した献立(腎臓食、アレルギー食、離乳食等)を作成している。			
	施設利用者の食形態に応じた献立(軟菜、ソフト食、ペースト食等)を作成している。			
	非常・災害時の献立を作成し、疾患によっては、エネルギー等摂取量が関係するものがあるため、栄養価計算結果を明記している。			
7 食事配膳・下膳の対応	どのようにして、誰が配膳するかを決めている。	25		
	どのようにして、誰が下膳するかを決めている。			

平成26年8月作成

宮城県保健福祉部健康推進課

〒980-8570 宮城県仙台市青葉区本町3丁目8番1号

TEL : 022-211-2637