給食施設災害発生時対応マニュアル

作成の手引き

平成２５年１月

船橋市保健所総務課

目　次

はじめに　　　　　　　　　　　　　・・・・・　１ページ

１．災害発生時における施設の対応　・・・・・　２ページ

２．連絡・指示体制　　　　　　　　・・・・・　３ページ

３．給食運営に係る被災状況の確認　・・・・・　４ページ

４．喫食者の状態確認 　　　　　　 ・・・・・　７ページ

５．衛生管理　　　　　　　　　　　・・・・・　８ページ

６．食事提供体制

（1）備蓄食品　　　　　　　　　　・・・・・　 ８ページ

（２）献立表・作り方　　　　　　　・・・・・　１１ページ

（３）配膳対応　　　　　　　　　　・・・・・　１２ページ

（４）備品・消耗品　　　　　　　　・・・・・　１２ページ

（５）ライフライン　　　　　　　　・・・・・　１４ページ

７．関係機関連絡先　　　　　　　　・・・・・　１５ページ

資料

はじめに

　平成２３年３月１１日に発生した東日本大震災では、これまでにない被害をもたらしたことは記憶に新しいことと思います。

船橋市においても負傷者が出たほか、住宅被害や液状化による道路の陥没等の被害を受けました。更に震災後の計画停電や食品の放射能汚染により、市民の生活に大きな影響を及ぼし、給食施設に従事される皆様もこれらの対応に追われたのではないでしょうか。

　いつ、どこで発生するかわからない災害に備えておくことは、多数の喫食者の食を預かる給食施設にとって必要不可欠なことです。

　災害時でも喫食者に対して適切で、安全・安心な給食を提供するためには、平常時から災害発生時に備え、体制の整備や備蓄等の準備をしておく必要があります。

　船橋市におきましても、東日本大震災後に「船橋市地域防災計画」の見直しを行いました。当保健所では、給食施設の皆様に、施設巡回時や研修会等で災害時対応マニュアルの作成や内容の充実をお願いしてまいりました。その中で、「被災経験がないので実感がなく、具体的にどのようにしたらよいかわからない」等の意見があり、この度、「給食施設災害発生時対応マニュアル作成の手引き」を作成いたしました。今回は、災害発生後３日間程度を想定しての対応を例示いたしましたが、災害対策は、平常時から災害発生等を想定した訓練を給食部門内での実施はもとより、施設内全体でも実施し、マニュアルの検証を行い、不都合な点や曖昧な点は施設内委員会等で検討し、随時見直していくことが必要です。災害発生時のマニュアル作成後は、平常時や復旧時の取り組みについてもご検討いただき、より充実した体制の整備を進めていただきますようお願い申し上げます。

本手引きが給食施設の災害対策の一助となり、給食施設の災害時対応の整備が進むことを切望いたします。

　最後に、作成にあたりご協力くださいました市内給食施設の皆様に心よりお礼申し上げます。

平成２５年１月　　　　　　　　　　　　　　　　　　船橋市保健所総務課

**１．災害発生時における施設の対応**

○災害発生時からの施設全体の流れを記載しておきましょう。

（参考様式１）

**災害発生**

**施設全体**

入所者、職員の安全確保

被災状況把握

施設対策会議

**給食関係**

**２．連絡・指示体制**

○食中毒や感染症の対応マニュアルを活用し、連絡体制図を作成しておきましょう

○給食提供についての流れを決めておきましょう。

○施設内については、勤務時間内と勤務時間外に分けて、職員の緊急連絡網や喫食者への周知方法も考えておきましょう。（施設外については、行政機関への連絡網も準備しておきましょう。）

○施設としてすでに取り決めがある場合には、マニュアルにも記載しておきましょう。

（参考様式２）

＊給食提供の流れ（例）

**被災状況の把握**

・調理室

・器具

・ライフライン等

・職員

**決定の周知**

・給食室

・施設他部門

・喫食者

・施設外関係機関

**災害発生**

**給食提供の決定**

誰がどのように決定を伝えるのかを決めておく

誰がどのように給食の提供について決定するのか決めておく

誰が把握し、誰に報告するのかを決めておく

＊施設内連絡体制図（例）

施設長

職員4

職員4

職員3

職員3

職員2

職員2

職員8

職員7

職員6

職員4

職員3

職員2

職員1

事務長

他部門

他部門

＊給食の長が不在の際の対応も決めておく

職員1

職員1

職員5

給食の長

＊災害状況と配備体制（例）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 災害程度 | 動員 | 対応 |
| 震度４以下 | 通常通り職員 | 調理室内を点検し、被害状況を責任者に報告する。 |
| 震度５ | 事前に予定した職員 |
| 震度６以上 | 出勤可能な全職員 |

・連絡が不可能な場合は、各自の判断により自主召集とする。

・施設栄養士が現場に到着するまでの間は、出勤した職員が被災状況の確認をする。

・情報の伝達・決定等は、他の危機管理マニュアルの流れと同じ。

＊職員連絡先及び被災状況等確認表（例）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 役職名 | 氏名 | 住所 | 電話番号 | 携帯番号 | 通勤時間 | 被災の有無 | 健康状態 | 出勤の可否 |
| 施設長 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 事務長 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 給食の長 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 職員１ |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 職員２ |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 　｜ |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 他部門 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 職員１ |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 職員２ |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 　｜ |  |  |  |  |  |  |  |  |

**３．給食運営に係る被災状況の確認**

※被災状況の確認には、施設内、厨房内、地域内の流通や交通網の確認といったことが考えられます。

○施設内と厨房内の確認項目として、施設に合ったものを作成しておきましょう。

（参考様式３、４）

○地域内の確認項目として、施設の関係業者や災害時の協力業者に、納入の可否等の必要な情報を確認するため、施設に合ったものを作成しておきましょう。（参考様式１１）

○施設を中心とした交通網の把握をしておきましょう。交通網が遮断された際に備えて、他の通行路を予め考えておきましょう。

（参考様式３）

＜被害状況チェック票（例）＞

|  |
| --- |
| 栄養部被害状況報告書報告者　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　報告日時　　　　　　　／　　　／　　　　　AM・PM　　　　：　　　　　　 |
|  | 職員の状況：死亡　　　　　　　名　　　　　　重症　　　　　　　名　　　　　　中等症　　　　　　名　　　　　　軽症　　　　　　　名　　　　　　行方不明　　　　　名 |  | 死亡者氏名など |  |
|  |
|  | 施設・設備状況：壁、天井の危険　　　　：　　　　無　　・　　　有　　　　　　　　避難経路の確保　　　　：　　　可能　　・　　困難　　　　　　　　電話使用状況　　　　　：　　　使用可能　・　使用不能　　　　　　　　FAX使用状況　　　　 ：　　　使用可能　・　使用不能　　　　　　　　パソコン使用状況　　　：　　　使用可能　・　使用不能　　　　　　　　電気（照明）使用状況　：　　　使用可能　・　使用不能　　　　　　　　水道使用状況　　　　　：　　　使用可能　・　使用不能　　　　　　　　水の濁りの有無　　　　：　　　　無　　・　　　有　　　　　　　　ガス使用状況　　　　　：　　　使用可能　・　使用不能　　　　　　　　ガス漏れ・破損の有無　：　　　　無　　・　　　有　　　　　　　　配膳用エレベーター　　：　　　使用可能　・　使用不能　　　　　　　　調乳室の使用状況　　　：　　　使用不能　・　使用不能　　　　　　　　備蓄品の状況　　　　　：　　　使用可能　・　使用不能　　　　　　　　食事提供状況　　　　　：　　　可能　　・　　困難 |  |
|  |
|  | その他の報告事項 |  |
|  |

（参考様式４）

＜厨房設備点検票（例）＞

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 機器名 | 設置場所 | 数 | 厨房設備 | 使用の可否 | メンテナンス業者 | 規格等 |
| 給水 | 蒸気 | ガス | 電気 |
| 冷蔵庫 | 中央 | 1 |  |  |  | ○ |  | ○○会社 | 111-111 |
| 冷凍庫 | 食品庫 | 1 |  |  |  | ○ |  | ◇◇会社 | 222-222 |
| 包丁まな板殺菌庫 | 仕込み室 | 1 |  |  |  | ○ |  |  |  |
| 洗浄用シンク | 洗浄室 | 1 | ○ |  |  |  |  |  |  |
| 食器洗浄機 | 洗浄室 | 1 | ○ |  | ○ | ○ |  |  |  |
| 食器消毒保管庫 | 釜前 | 1 |  | ○ |  | ○ |  |  |  |
| 真空包装機 | 釜前 | 1 |  |  |  | ○ |  |  |  |
| 製氷機 |  |  | ○ |  |  | ○ |  |  |  |
| シンク１ |  |  | ○ |  |  |  |  |  |  |
| シンク２ |  |  | ○ |  |  |  |  |  |  |
| ガス台 |  |  |  |  | ○ |  |  |  |  |
| 回転釜１ |  |  |  | ○ |  |  |  |  |  |
| 回転釜２ |  |  |  | ○ |  |  |  |  |  |
| 回転釜３ |  |  |  | ○ |  |  |  |  |  |
| ガス炊飯器 |  |  |  |  | ○ | ○ |  |  |  |
| 洗米機 |  |  | ○ |  |  |  |  |  |  |
| ピーラー | 検収室 |  | ○ |  |  | ○ |  |  |  |
| 電子レンジ |  |  |  |  |  | ○ |  |  |  |
| 温冷配膳庫 |  |  |  |  |  | ○ |  |  |  |
| フードカッター |  |  |  |  |  | ○ |  |  |  |
| ミキサー |  |  |  |  |  | ○ |  |  |  |
| パソコン | 事務室 |  |  |  |  | ○ |  |  |  |
| プリンター | 事務室 |  |  |  |  | ○ |  |  |  |

**４．喫食者の状態確認**

※喫食者（入所者及び職員）の身体状況の確認をすると共に、必要な食種の把握を行う必要があります。（食形態など食事摂取に係る状況が災害により変化している可能性があるため）

○他部門とも連携して、確認する手順を考えておきましょう。

（参考様式５）

**喫食者の状態確認一覧表（例）**

　　　　　　　　　　　確認日時：

　　　　　　　　　　報告者：

入所者

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 名称 | 被災状況 | 必要食事数 |
| 人数 | 死亡 | 重症 | 中等症 | 軽症 | 不明 | 普通食 | 軟菜食 | 流動食 |
| 1階○○棟 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1階○○棟 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1階○○棟 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1階○○棟 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 合計 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

職員

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 名称 | 被災状況 | 必要食事数 |
| 人数 | 死亡 | 重症 | 中等症 | 軽症 | 不明 | 普通食 | 軟菜食 | 流動食 |
| 事務室 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1階○○棟 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1階○○棟 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1階○○棟 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1階○○棟 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 給食室 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 合計 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**５．衛生管理**

※災害発生時は、断水で水道が使えないなどにより、食中毒発生の危険性が高いことから、消毒や加熱調理などの衛生管理に気を配る必要があります。

○水道、ガス、電気が使えない場合を想定して、手指や調理器具の消毒方法を決めておきましょう。

○食器の洗浄ができない場合は、ディスポ食器の使用や食器にラップ、アルミホイル等を被せて使用するなどの工夫も考えておきましょう。

○調理施設が浸水被害を受けた場合、給食を再開する前に、施設や調理器具の清浄化が必要です。そのために必要な物品や手順を確認しておきましょう。

**６．食事提供体制**

（１）備蓄食品

　○備蓄食品は、施設の状況にもよりますが、自施設だけで対処するためには３日程度の備蓄が必要であると言われています。さらに、施設によっては施設内の給食利用者だけでなく、職員や、地域の被災者を受け入れることも考えられます。そういった場合は、どのように対処するかも考えて備蓄を用意しておく必要があります。何人分用意するのか考えておきましょう。

○備蓄食品の内容は、各施設の特性に合ったものを用意しましょう。（食形態・病態別等）

　○備蓄品の保管場所は、一か所にまとめるよりも、分散して保管しておく方が望ましいとされています。水害等を想定すると、一階よりも二階以上で保管する方が望ましいでしょう。

　○備蓄食品に関する一覧表や保管場所の鍵等は、施設の誰でもわかるように見やすい場所に掲示しておきましょう。（施設内見取り図、写真入りの倉庫内配置図等を作成しておくと、誰にでもわかりやすいでしょう。）（参考様式６、７）

　○普段の給食に使用している食品（米、調味料、缶詰、乾物など）で、災害時に利用できる食品の一覧も作っておくとよいでしょう。

（参考様式６）

非常時用　備蓄食品一覧・管理表（例）



（参考様式７）　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　軽費老人ホーム　福寿荘　提供

備蓄食品保管場所配置図（例）＊写真添付



（２）献立表・作り方

　○備蓄食品を使用して３日分の献立を作成すると共に、作り方や盛り付けの方法、使用する食器等も明記しておきましょう。（参考様式８）

○衛生管理等を含め、作る際の注意事項についても記載しておきましょう。

　○給食従事者が不在の場合も想定し、写真付き等で誰が見てもわかりやすい説明があるとよいでしょう。

（参考様式８）

非常時用献立表・作り方（例）



（３）配膳対応

　○通常はエレベーターや（自走式）温冷配膳車等を使用して配膳している施設は、電気が遮断された場合の配膳方法について考えておきましょう。

○喫食者までの距離が短い場所に保管する、階段等で運搬することを想定して、持ち運びやすい形態のものを備蓄する、分散して保管する、等の対応を考えておくとよいでしょう。

（４）備品・消耗品

○備蓄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、ストロー等の食事や食事介助に必要なもの、トレー、コンテナ等配膳に必要なものを備えておきましょう。（参考様式９）

　○お湯を沸かすためや調理に必要なやかん、鍋等も用意しておきましょう。

（参考様式９）

備品・消耗品等一覧（例）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 保管場所 | 品名 | 数量 |
| 備蓄倉庫１ | ディスポ食器（浅皿） | 　 |
| ディスポ食器（深皿） |  |
| ディスポ食器（汁） | 　 |
| ディスポ食器（丼） | 　 |
| 紙コップ | 　 |
| 割り箸 | 　 |
| スプーン | 　 |
| フォーク | 　 |
| やかん |  |
| 鍋（大） |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| 備蓄倉庫２ | ラップ | 　 |
| アルミホイル | 　 |
| オーブンシート | 　 |
| ビニール手袋 | 　 |
| ごみ袋 | 　 |
| キッチンペーパー | 　 |
| ウェットティッシュ | 　 |
| アルコール | 　 |
| 次亜塩素酸ナトリウム | 　 |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

（５）ライフライン

　○通常使用しているライフライン（水道、電気、ガス）の設置状況を把握し

　　た上で、災害発生時にこれらが遮断された場合を想定し、対策を考えてお

　　きましょう。（参考様式１０）

○施設内に発電装置がある場合でも、厨房内の調理器具に対応しているか確

　認しておきましょう。

（参考様式１０）

ライフラインの現状と災害時の対応（例）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 項目 | 把握事項 | 使用不可な状況 | 対応 |
| 水道 | ・貯水の状況・貯水槽の栄養部門での使用可能な容量・1日の平均使用量・貯水槽のみで対応可能な使用時間 | 断水貯水槽の破損給水車到着までの間 | ・貯水槽の水の使用・備蓄の水の使用 |
| 電気 | ・自家発電設備・電化調理機器の使用状況・センサー式機器　（手洗い等）・自家発電が栄養部門で使用可能な時間 | 停電 | ・ガス：プロパンガスコンロ　　　　カセットコンロ等・簡易かまど：　　　　ブロック、ドラム缶、　　　　薪、大鍋等・食事運搬方法の確認・備蓄衛生品の使用 |
| ガス | ・ガスの種類・ガス調理機器の使用状況 | 供給不可 | ・代替機器（カセットコンロ、ガスボンベ等）の使用 |

**７．関係機関連絡先**

　○水道、ガス、電気、食品納品業者、市役所所管課、保健所、連携施設、物資の支援要請先等の一覧表を作成しておきましょう。（参考様式１１）

（参考様式１１）

連絡先・状況確認一覧表（例）

作成年月日：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | 業者名 | 住所 | 電話 | FAX | 状況等 |
| 食品 | 米 |  |  |  |  | 納品可能・不可能 |
| 肉 |  |  |  |  | 納品可能・不可能 |
| 魚 |  |  |  |  | 納品可能・不可能 |
| 野菜・果物 |  |  |  |  | 納品可能・不可能 |
| サプリメント等 |  |  |  |  | 納品可能・不可能 |
| 災害時代行業者等 |  |  |  |  | 納品可能・不可能 |
|  |  |  |  |  |  |
| 物品 | ディスポ食器等物品 |  |  |  |  |  |
| 衛生資材 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 調理機器 | 冷蔵庫 |  |  |  |  |  |
| 冷凍庫 |  |  |  |  |  |
| 温冷配膳車 |  |  |  |  |  |
| 食器洗浄機 |  |  |  |  |  |
| 炊飯器 |  |  |  |  |  |
| ガス台 |  |  |  |  |  |
| 回転釜 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| ライフライン | 電気 |  |  |  |  |  |
| 都市ガス |  |  |  |  |  |
| プロパンガス |  |  |  |  |  |
| 水道 |  |  |  |  |  |
| 医療機関・行政機関等 | ○○病院 |  |  |  |  |  |
| △△病院 |  |  |  |  |  |
| 警察（交番） |  |  |  |  |  |
| 消防署 |  |  |  |  |  |
| 市担当課 |  |  |  |  |  |
| 県担当課 |  |  |  |  |  |
| 保健所 |  |  |  |  |  |

**資　料**