

# 平成29年度 給食施設災害対策チェックシートまとめ(概要版)

平成29年10月

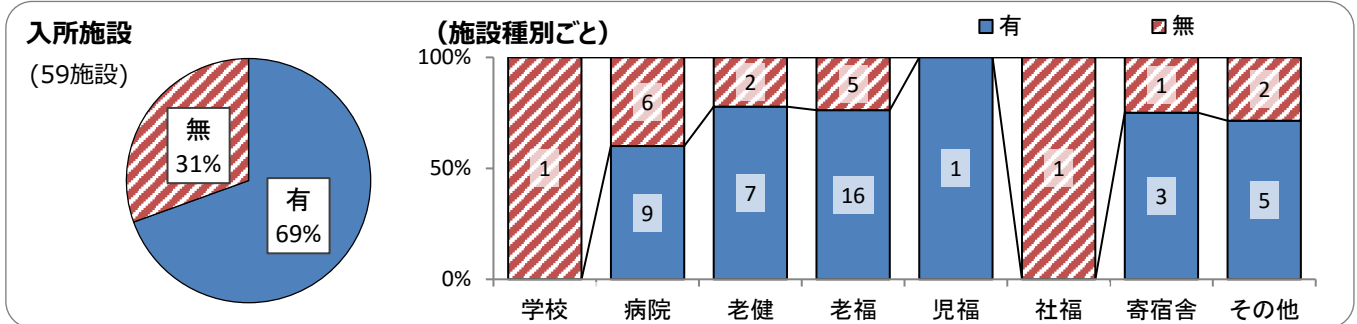
千葉県市川健康福祉センター 地域保健課 栄養担当

平成29年5月1日現在、届出のある管内給食施設のうち、入所施設59施設に対して給食施設災害対策チェックシートの提出を依頼し、全施設から報告が得られました。集計内容の概要をまとめましたので、施設での災害対策に御活用ください。

## 1 災害時対応マニュアル

### (1) 災害時対応マニュアルの有無と内容

災害対策チェックシート 1-2



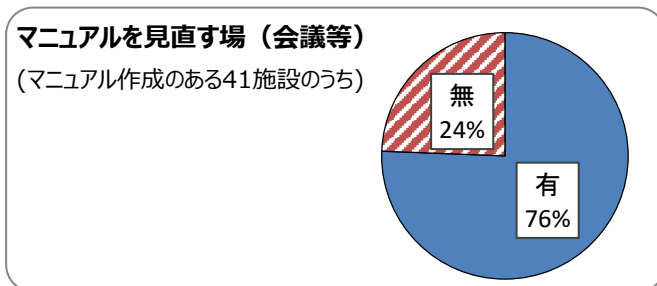
報告のあった施設のうち、災害時における給食提供に関するマニュアルのある施設は41施設(全入所施設中69%)で、昨年度より5施設増加していた。マニュアルを整備している施設では、ほぼ100%の施設で食料・水等の確保及び初期対応について明記されている一方、衛生管理の内容が記載されている施設は全体の68%であった。

#### ■ マニュアルに記載する衛生管理面(例)

- 手洗い・手指消毒の方法は？  
(ライフライン使える・使えない別)
- 調理場が使えない時はどこで調理する？
- 食器の取り扱いは？
- 食品の消毒や食品の加熱目安は？
- 温冷車が使えない時はどのように温度管理する？

### (2) 災害時対応マニュアルの見直しの場合

災害対策チェックシート 1-3



マニュアルの見直し場を設置している施設はマニュアルを作成している施設のうち76%であり、多くの施設で見直しできる場を設置していた。平均年間開催回数は5.97回(最多回数は年12回)であった。会議の構成員は栄養科のみならず、施設全体で会議を行っている施設がほとんどだった。

### (3) 災害時の給食提供の訓練・研修の実施

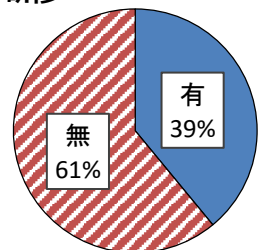
災害対策チェックシート 1-5.6

災害時対応マニュアルを作成している施設のうち、給食担当内又は施設全体で訓練・研修を行っている施設は全体の17施設(41%)だった。マニュアルは施設全体で把握されているが、提供訓練等までは実施できていない様子が見られた。

実際に提供訓練を行うことで、食事提供の動き、入居者の食事の様子、物品等の不備不足等、想像するだけでは気づかないことが多い。さらに、栄養士・調理師等給食担当者が常に行動できるとは限らないため、機会を設けて給食担当職員以外が食事の提供訓練をしてみしてほしい。

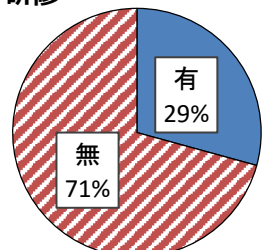
#### 給食提供訓練・研修

(給食担当内)



#### 給食提供訓練・研修

(施設全体)



#### ■ 提供時に確認すること(例)

- 入所者に合うか(食べない、食べづらい)
- 提供は簡便か(手間がかからないか)
- 提供後の食器洗浄は簡単か
- 備蓄食品同士の食べ合わせは良いか

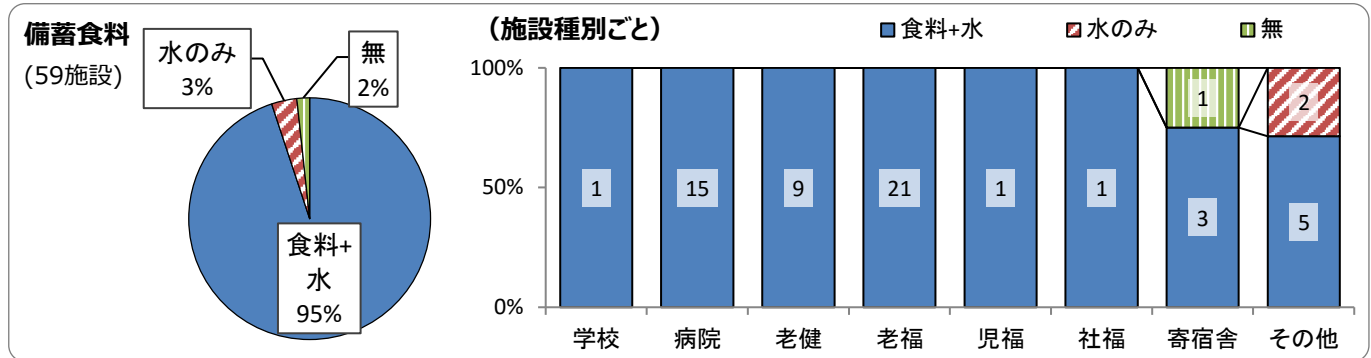
## 2 備蓄等災害時食料の確保

### (1) 食料及び飲料水の備蓄状況

災害対策チェックシート 2

食料+水	水のみ	備蓄なし
56	2	1

(施設数)



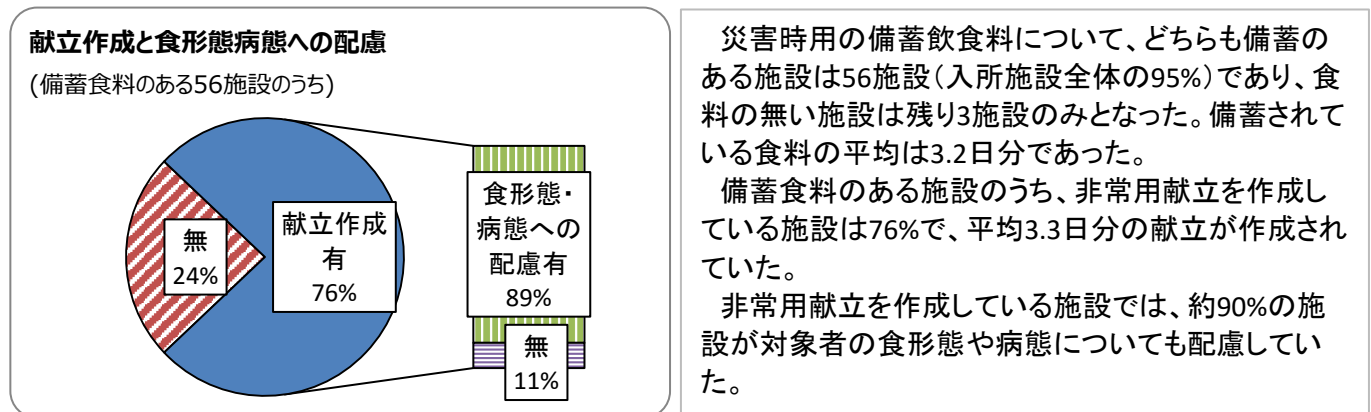
作成している非常時用献立日数と備蓄食料・飲料水の平均

	献立日数	備蓄食料	備蓄飲料水(1人当たり量)
H29年度	3.3 日分	3.2 日分	3.0 日分(3.4 L)

- 備蓄食品は使用してみないと分からないこともあるようです
  - お粥缶: そのまま提供できて手軽 ⇨ 離水があり高齢者には危険
  - 魚缶: たんぱく源になる ⇨ 小骨が多く食べづらい
  - レトルカレー: ご飯にもパンにも合う、利用者にも好評 ⇨ 食器を洗うのが大変
  - ゼリータイプの栄養強化食品: 食欲低下者に役立つ、嚥下食としても活用可能 ⇨ 満足感得られない  
(「仙台市給食施設 東日本大震災対応状況調査結果」より抜粋)

### (2) 備蓄食品を利用した献立作成と食形態・病態への配慮の有無

災害対策チェックシート 2-5.6



## 3 外部との連携

災害対策チェックシート 3~5

非常災害時、他施設と災害支援の取り決めがある施設は36%であった。  
 食材または人材が不足した場合の支援依頼先がある施設は59%であった。支援依頼先は給食業務受託事業者による手配が最も多く、続いて法人内の給食施設、第三者機関の順であった。

## 4 まとめ

水及び食料については、ほとんどの施設で備蓄されていました。食料や水が提供できないことで入所者の体力消耗や疾病等の悪化につながらないよう、今後も適切な食料管理をお願いします。

一方、備蓄食料を利用した非常用献立や災害時対応マニュアルについては、未だ整備されていない施設が多く見られました。非常災害時であっても落ち着いて適切な行動をとれるよう、ぜひ対応マニュアル等の整理をお願いします。さらに作成されたマニュアルは給食担当者だけでなく施設職員全員に周知し、平常時と同様に適切な給食提供が行える体制を整備しておきましょう。