

平成30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30年11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30年5月1日現在、届出のある管内給食施設 249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、248施設から報告が得られました。(回収率99.5%) 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。

千葉県では「千葉県防災基本条例」が制定され、平成26年4月1日に施行されました。本条例では防災に関する事業者の役割が努力義務として示されており、さらに、給食施設にあつては食事を提供するという非常に重要な役割を担っています。引き続き災害対策に努めてくださるようお願いします。

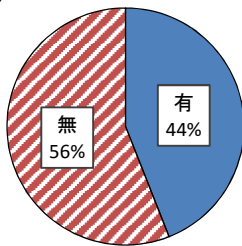
1 災害時対応マニュアル

(1) 災害時対応マニュアルの有無と内容

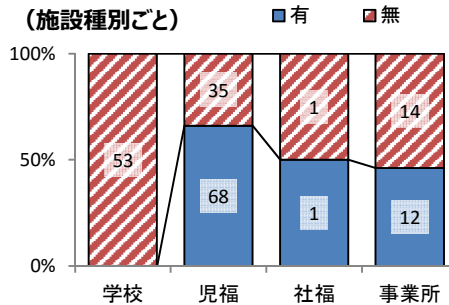
災害対策チェックシート 1-2

通所施設

(184施設)



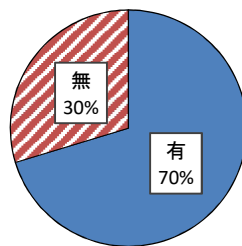
(施設種別ごと)



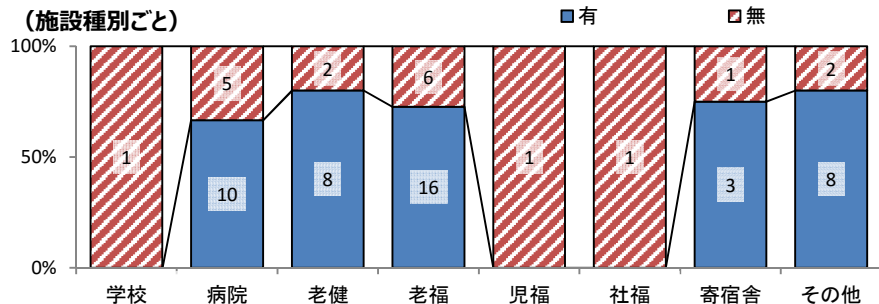
報告のあつた施設のうち、災害時における給食提供に関するマニュアルのある施設は126施設(全施設中約50%)であつた(詳細版参照)。そのうち、通所施設では81施設(全通所施設中44%)、入所施設では45施設(全入所施設中70%)であつた。

入所施設

(64施設)



(施設種別ごと)



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・水等の確保及び食対応について明記されていたが、衛生管理の内容が記載されている施設は全体の66%であつた(詳細版参照)。衛生管理が適切に行われず食材や調理器具を取り扱ふと食中毒につながる恐れがある。ライフラインが停止した状況における食事提供者(調理従事者)の手指消毒の方法や、調理器具・食器の取扱い方法、調理場が使用できなくなった際はどこで食事の準備を行うか等を想定し、衛生管理面についても明記したい。

(2) 災害時対応マニュアルの訓練・研修と見直しの場

災害対策チェックシート 1-3.1-5~6

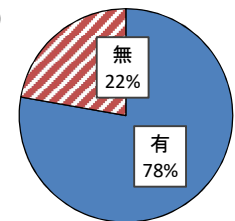
災害時対応マニュアルを作成している施設のうち78%は、マニュアル見直しの場を設置していた。既に災害対策マニュアルがある場合も、施設の状況(人員、備蓄状況、ライフライン関係等)に応じて内容を見直す必要がある。

また、災害時対応マニュアルを作成している施設のうち65%は、給食担当内又は施設全体で訓練・研修を行っていた。災害を想定した定期的な訓練は、対応方法の周知や関係者と情報や課題の共有ができ、災害対策マニュアル見直しの際の参考にもなる。

訓練の機会に実際の備蓄食料を食べると、味(食べられる味であるか)や他に必要なもの(水の量、食器等)の確認もできる。

マニュアルを見直す場(会議等)

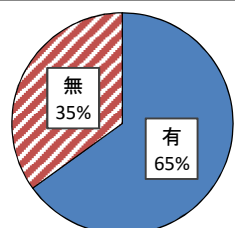
(マニュアル作成のある126施設のうち)



給食提供訓練・研修

(担当内・施設全体問わず)

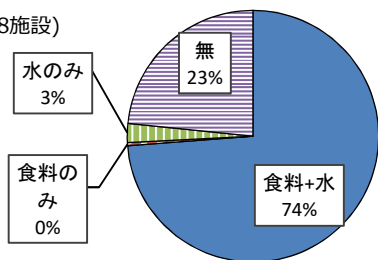
(マニュアル作成のある126施設のうち)



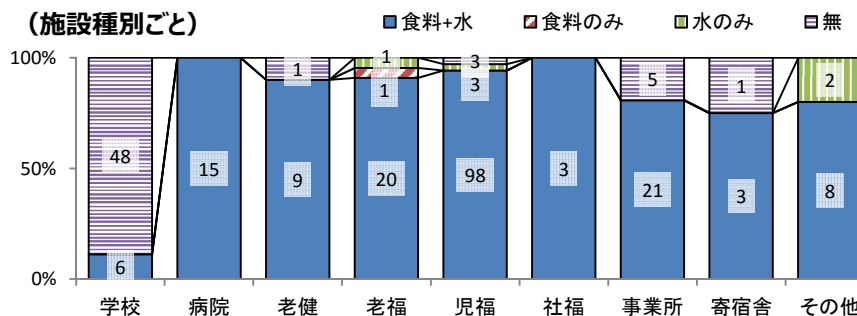
備蓄内容	食料+水	食料のみ	水のみ	備蓄なし
施設数	183	1	6	58

備蓄食料

(248施設)



(施設種別ごと)



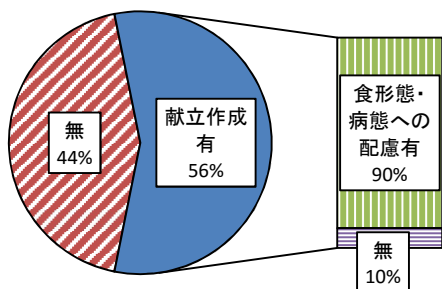
災害時用の備蓄飲食料について、食料の備蓄がある施設は74%、飲料水の備蓄がある施設は77%であった。多くの施設では水・食料の備蓄があったが、食料のみ、飲料水のみを備蓄している施設もあった。

特に、入所施設では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りかねないが、入所施設64施設(病院、高齢者施設等)のうち5施設で食料の備蓄がされていなかった。

また、備蓄量について、千葉県では「地域防災計画(H29.8.1)」や「災害時の緊急物資等に係る備蓄・物流の基本指針(H24.8.17)」において「最低3日、推奨1週間」を推進しているが、食料備蓄のある入所施設59施設のうち、3日以上備蓄のある施設は51施設(86.4%)、1週間分以上備蓄のある施設は1施設(1.6%)であった。

献立作成と食形態病態への配慮

(備蓄のある190施設のうち)



食料備蓄のある入所施設の備蓄量 (59施設中)

備蓄量	3日分未満	3~7日分未満	7日以上
施設数	8	50	1

備蓄のある施設のうち、非常用献立を作成している施設は56%であった。事前に「主食」「主菜」「副菜」を考慮した献立が作成されていると、災害時も栄養の偏りを減らすことができる。

また、対象者の食形態や病態に配慮している施設は90%であった。食料は利用者の特性に合わせて、食種(腎臓病、離乳食等)や食形態(軟菜、ソフト食等)、普段使用している特殊食品(とろみ剤、経管栄養剤、食物アレルギー対応食品等)等を考慮して備えたい。

3 外部との連携

非常災害時、他施設と災害支援の取り決めのある施設は37%であった(詳細版参照)。

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29%で、支援依頼先は給食業務受託事業者による手配と法人内給食施設が多かった(詳細版参照)。

市の災害対策主管課の連絡先を把握している施設は全体の76%であった(詳細版参照)。

非常災害時は、様々な対応に追われる中で現状や復旧の見通し等の把握が必要となるため、行政機関を含めた外部連絡先一覧をマニュアルに備え、連絡すべき相手先を明確にしておきたい。

4 関連法規等抜粋(参考)

千葉県防災基本条例(H26.4.1施行)

第13条 事業者は、従業員の防災知識・技能の習得を図るため、従業員に対する防災訓練等の実施、地域等における防災訓練等への参加その他の必要な措置を行うよう努めるものとする。

第20条 事業者は、災害が発生した場合において、帰宅困難者となった従業員の一齐帰宅の抑制を図るとともに、事業の継続又は早期の再開に資するため、食料、飲料水その他の生活必需物資を備蓄し、及び必要に応じてこれらを点検するよう努めるものとする。

千葉県地域防災計画(H29.8.1 千葉県防災会議決定)

第2編 地震・津波編 第10節 備蓄・物流計画

(1) 備蓄意識の高揚

各家庭や事業所等における食料・飲料水等の備蓄を推進するため、県及び市町村は、家庭や事業所等における「最低3日、推奨1週間」分の食料、飲料水、その他生活必需物資を備蓄することなど、県民の備蓄意識の高揚を図る。