【平成30年度 給食施設災害対策チェックシートのまとめ】

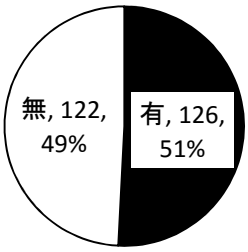
実施時期：平成30年5月
実施主体：市川健康福祉センター
対象施設：管内給食施設 249施設

チェックシート実施数　248 施設（回収率 99.5 %）													
	対象施設数			提出施設数				対象施設数			提出施設数		
	入所施設	通所施設	小計	入所施設	通所施設	小計		入所施設	通所施設	小計	入所施設	通所施設	小計
学校	1	53	54	1	53	54	社会福祉施設	1	2	3	1	2	3
病院	15	0	15	15	0	15	事業所	0	27	27	0	26	26
介護老人保健施設	10	0	10	10	0	10	寄宿舎	4	0	4	4	0	4
老人福祉施設	22	0	22	22	0	22	その他	10	0	10	10	0	10
児童福祉施設	1	103	104	1	103	104	合計	64	185	249	64	184	248
							＊その他：有料老人ホーム						

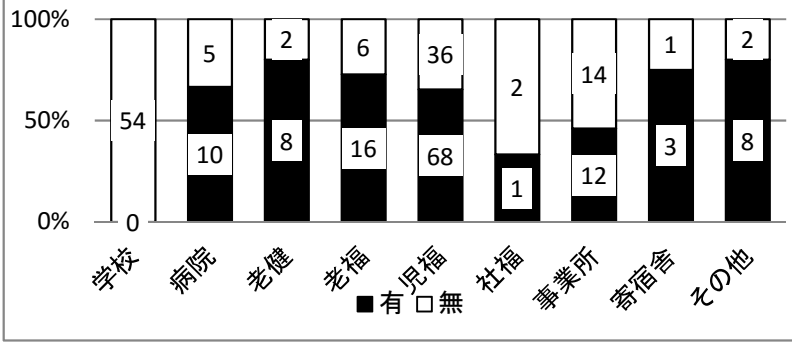
1 災害時対応マニュアル

1 災害時の給食提供についてマニュアルがある

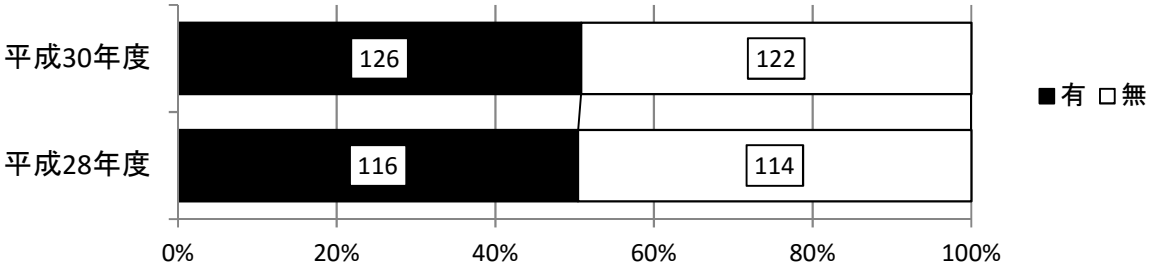
1-① 災害時の給食提供についてマニュアルがある



1-② 災害時の給食提供についてマニュアルがある（種類別）



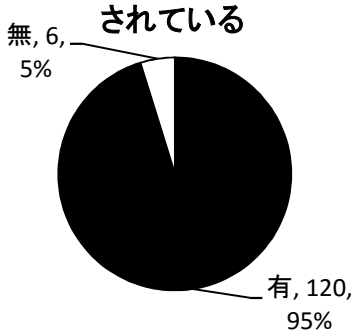
1-③ 災害時の給食提供についてマニュアルがある（経年変化）



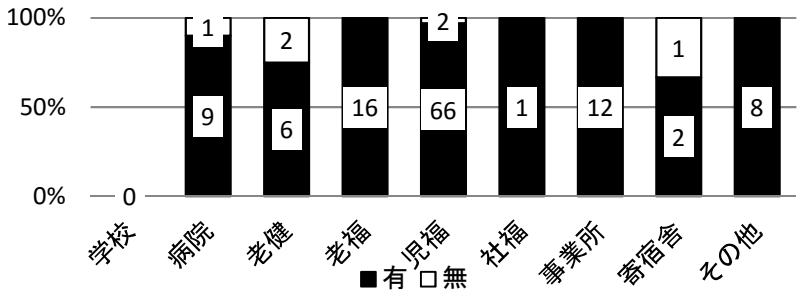
1-2 マニュアルに次の内容が記載されている　※マニュアルのある施設のみ

・連絡指示体制について

1-④ 連絡指示体制について記載されている

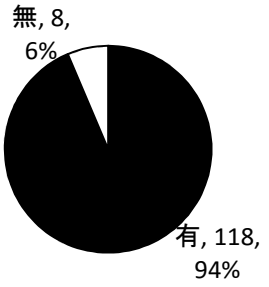


1-⑤ 連絡指示体制について記載されている（種類別）

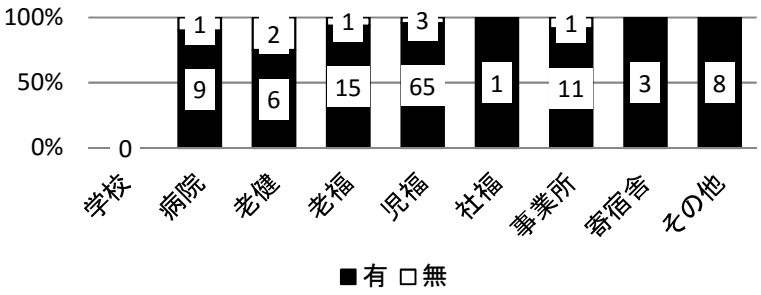


・食料・水・食器・熱源及び人員の確保について

1-⑥ 食料・水・食器・熱源及び人員確保について記載されている

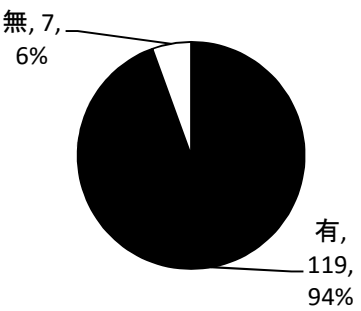


1-⑦ 食料・水・食器・熱源及び人員確保について記載されている（種類別）

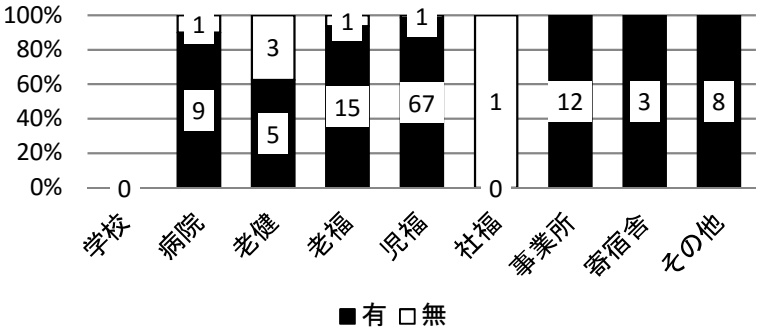


・初期対応について

1-⑧ 初期対応について記載されている

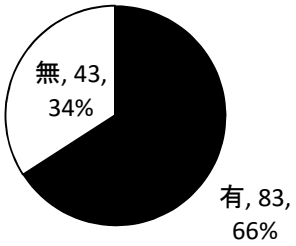


1-⑨ 初期対応について記載されている（種類別）

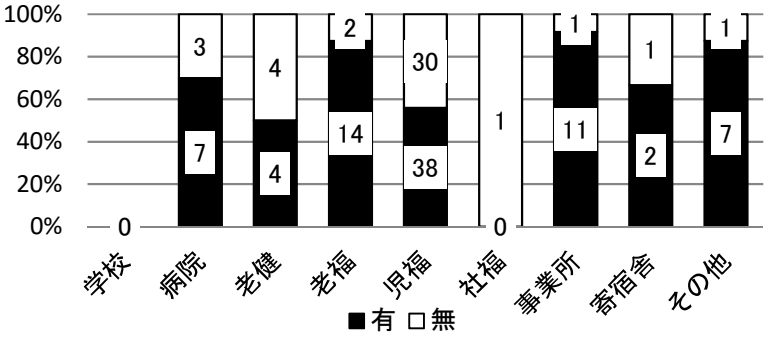


・衛生管理について

1-⑩ 衛生管理について記載されている

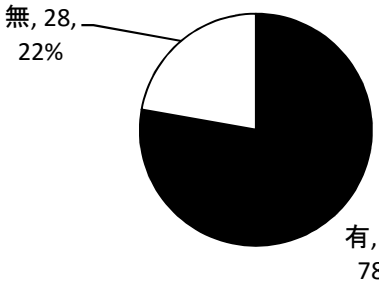


1-⑪ 衛生管理について記載されている（種類別）

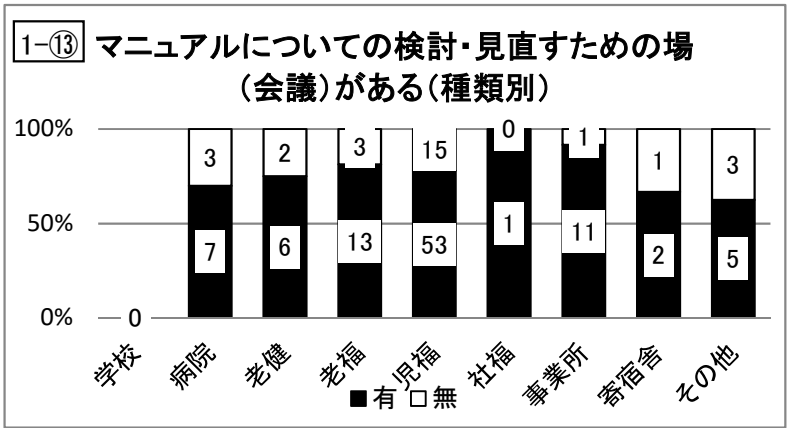


1-3 マニュアルについて検討・見直すための場がある　※マニュアルのある施設のみ

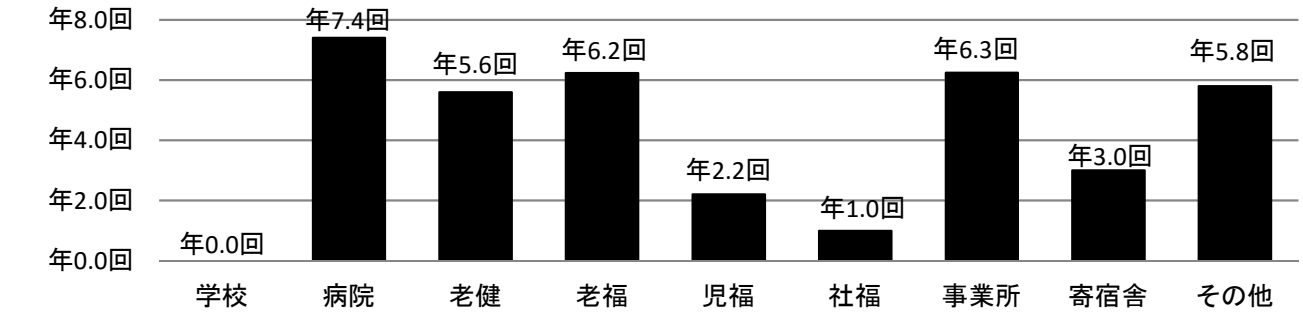
1-⑫ マニュアルについて検討・見直すための場（会議）がある



1-⑬ マニュアルについての検討・見直すための場（会議）がある（種類別）

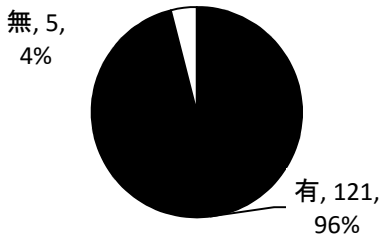


1-⑭ マニュアルについての見直す場　年間回数

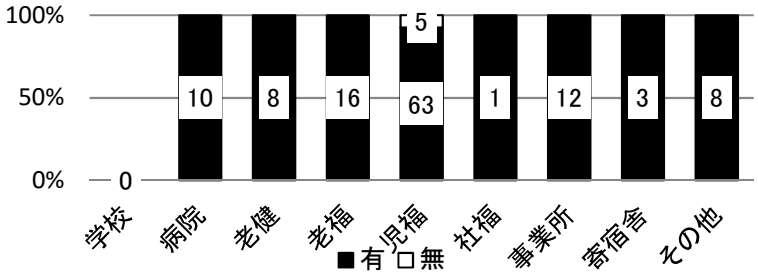


1-4 マニュアルは施設内で共有している　　※マニュアルのある施設のみ

1-⑮ マニュアルは給食担当だけでなく施設全体で把握している

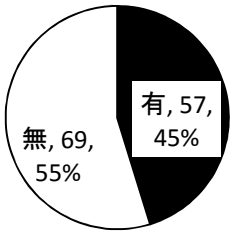


1-⑯ マニュアルは給食担当だけでなく施設全体で把握している（種類別）

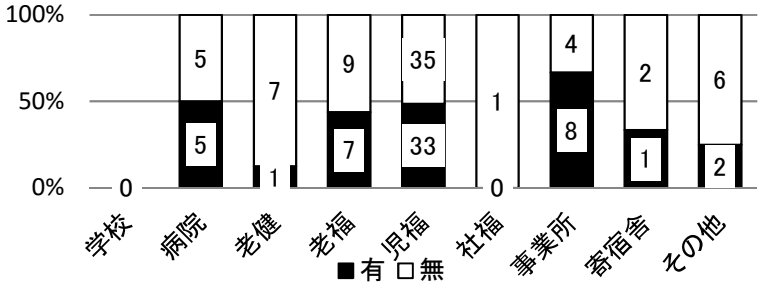


1-5 給食担当内で、災害時の給食提供の訓練・研修を行っている　　※マニュアルのある施設のみ

1-⑰ 給食担当内で災害時の給食提供の訓練・研修を行っている



1-⑱ 給食担当内で災害時の給食提供の訓練・研修を行っている（種類別）

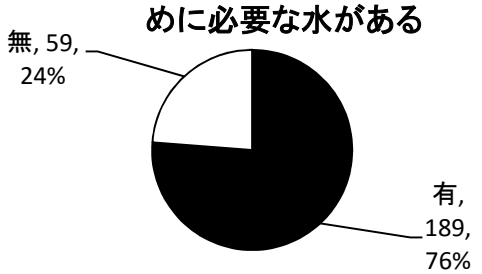


2 備蓄等災害時食料の確保

2 災害時も給食提供するための備蓄がある

・水の備蓄がある施設

2-① 災害時も食事を提供するために必要な水がある



2-② 災害時も食事を提供するために必要な水がある（種類別）

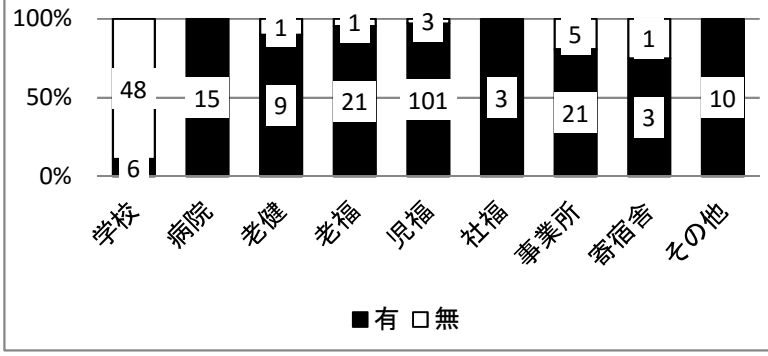


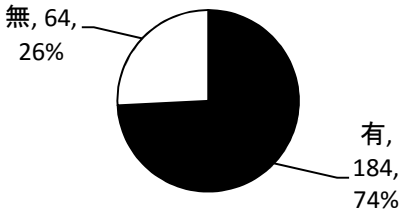
表2-①

水 一人当たりの備蓄量 平均(入所施設)

	備蓄量	左記の配給予定日数
全体	3.4ℓ/人	2.9日間

・食料の備蓄がある施設

2-③ 災害時も食事を提供するために必要な食料がある



2-④ 災害時も食事を提供するために必要な食料がある（種類別）

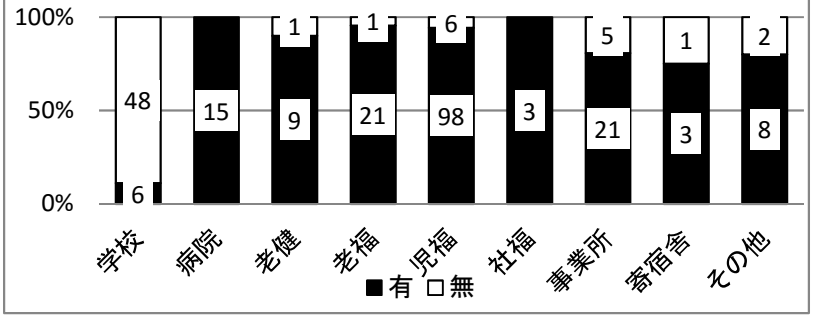
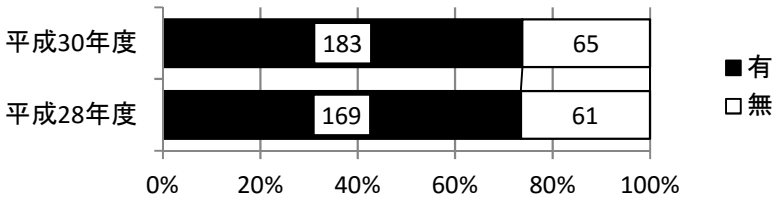


表2-②

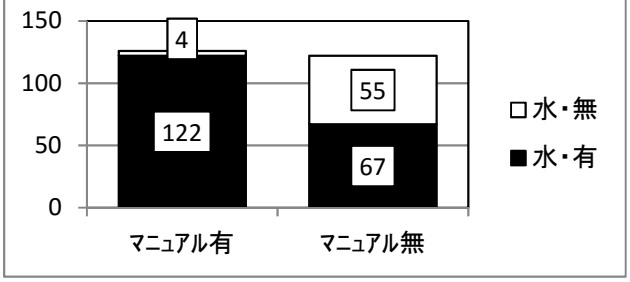
食料 一人当たりの備蓄量

	備蓄量
入所施設	平均3.1日
通所施設	平均4.3回

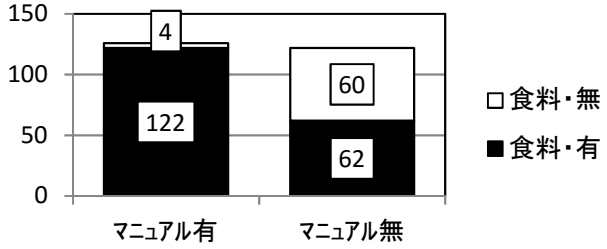
2-⑤ 水と食料の備蓄がある（経年変化）



2-⑥ 災害対策マニュアル有無別 水の有無

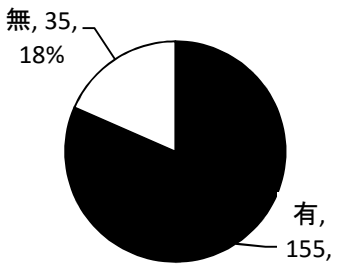


2-⑦ 災害対策マニュアル有無別 食料の有無

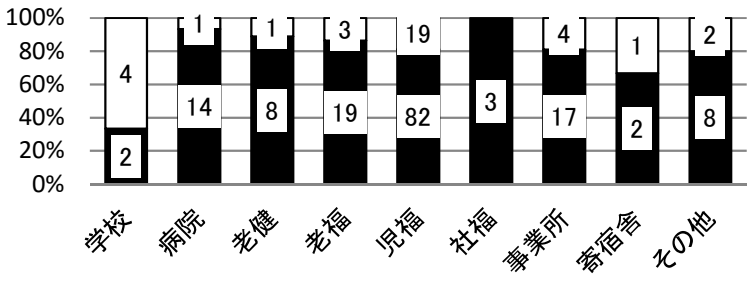


2-1 食器、食器具(ディズポ食器、箸、スプーン等)がある ※備蓄のある施設のみ

2-⑧ 食器・食器具がある

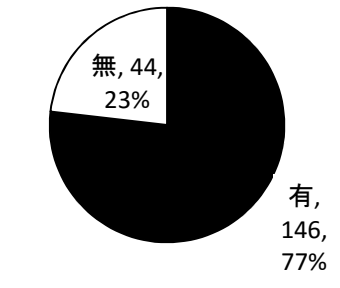


2-⑨ 食器・食器具がある(種類別)

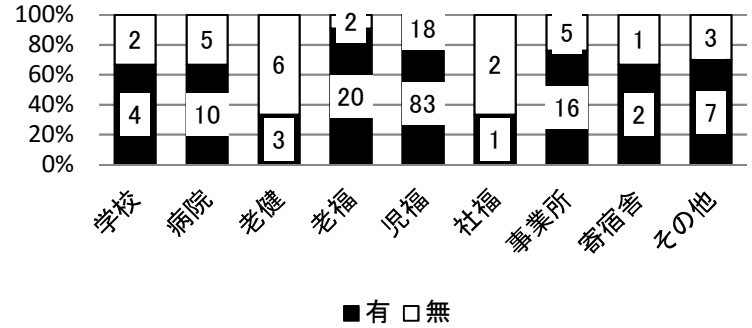


2-2 調理用熱源(ガスコンロ・ボンベ等)がある ※備蓄のある施設のみ

2-⑩ 調理用熱源がある

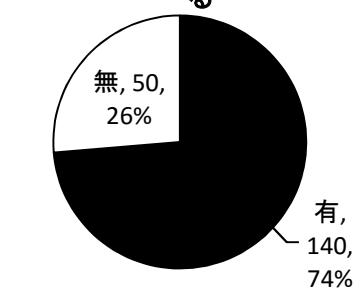


2-⑪ 調理用熱源がある(種類別)

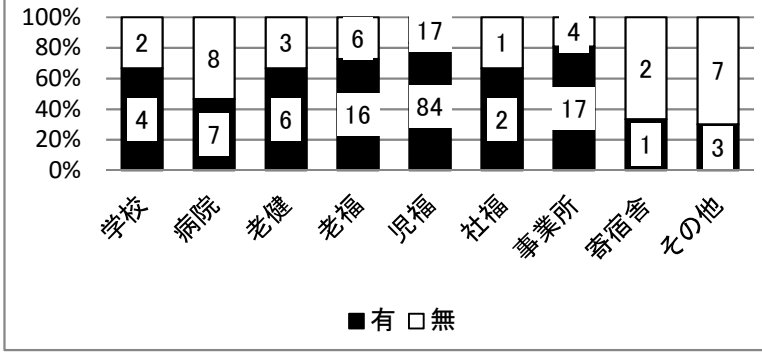


2-3 給食利用者以外(職員、地域住民等)のための備蓄がある ※備蓄のある施設のみ

2-⑫ 給食利用者以外の備蓄がある

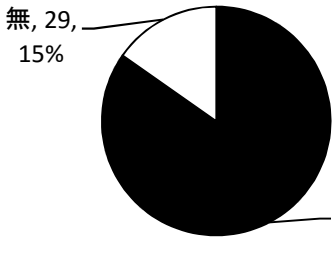


2-⑬ 給食利用者以外の備蓄がある(種類別)

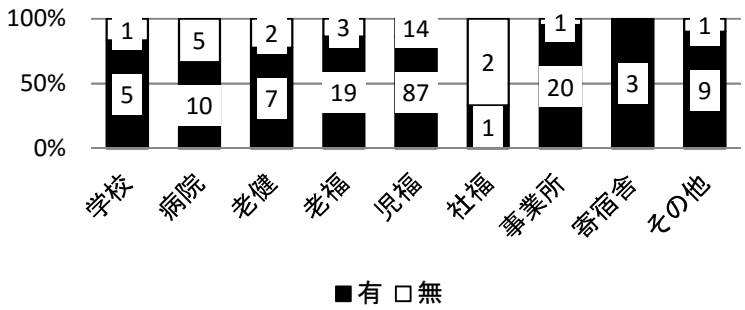


2-4 保管場所は適切である(災害時に取り出しやすく分散保管できるところ)　　※備蓄のある施設のみ

2-⑭ 保管場所は適切である

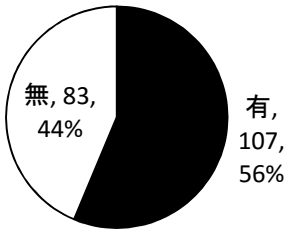


2-⑮ 保管場所は適切である(種類別)



2-5 備蓄食品を利用した非常時用献立を作成している　　※備蓄のある施設のみ

2-⑯ 備蓄食品を利用した非常用献立を作成している



2-⑰ 備蓄食品を利用した非常用献立を作成している(種類別)

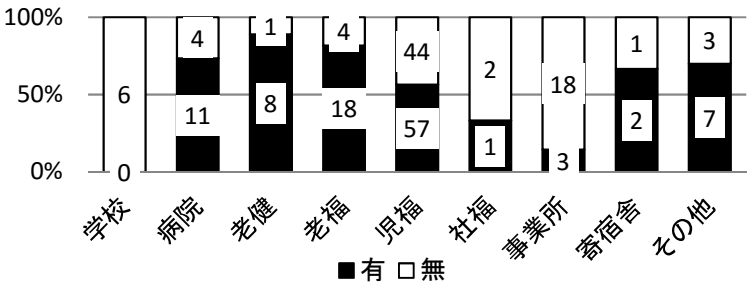
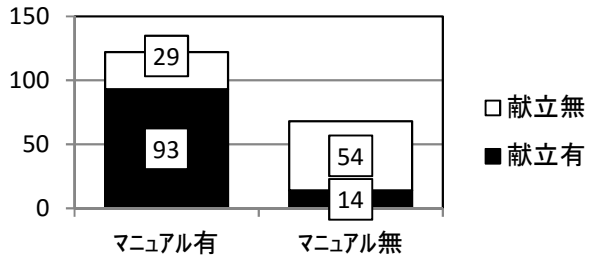


表2-③
非常時用献立作成日数

入所施設	(平均)3.3日分	(中央値)3日分
通所施設	(平均)47.4食分	(中央値)3食分

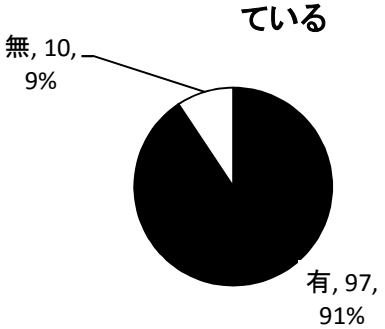
2-⑱ 災害対策マニュアル有無別 非常時用献立の有無



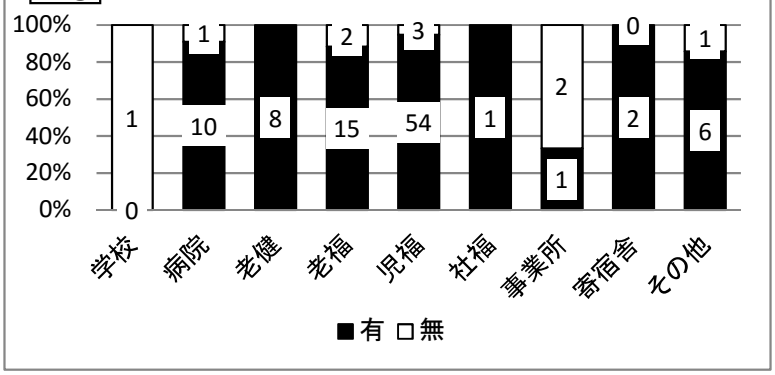
※備蓄のある施設のみ

2-6 2-5の非常時用献立は食形態にも配慮している　　※非常時用献立のある施設のみ

2-⑲ 献立は形態や病態にも配慮している

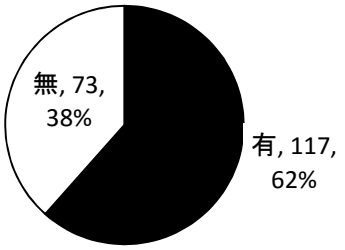


2-⑳ 献立は形態や病態にも配慮している(種類別)



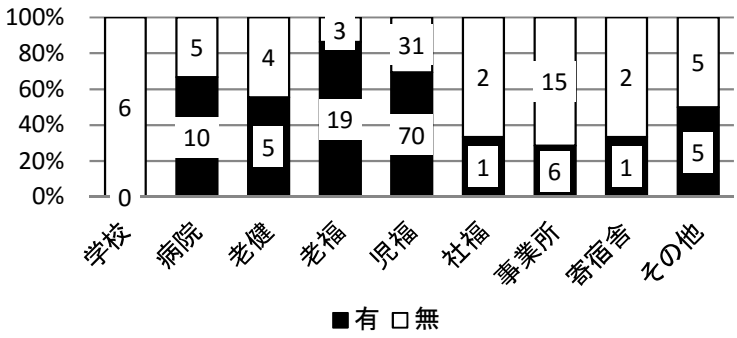
2-7 備蓄食品の利用計画を作成している

2-㉑ 備蓄食品の利用計画を作成している



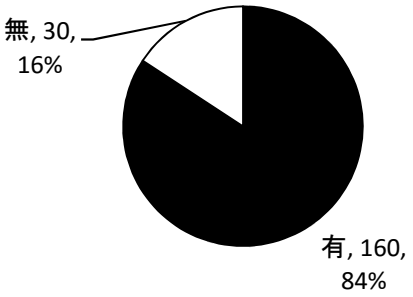
※備蓄のある施設のみ

2-㉒ 備蓄食品の利用計画を作成している(種類別)



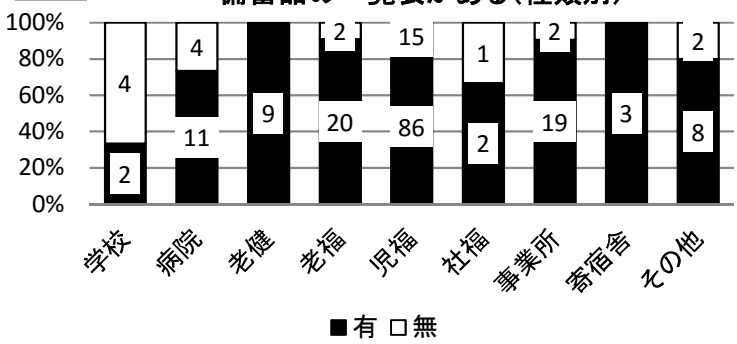
2-8 備蓄食品の一覧表がある

2-㉓ 備蓄品の一覧がある



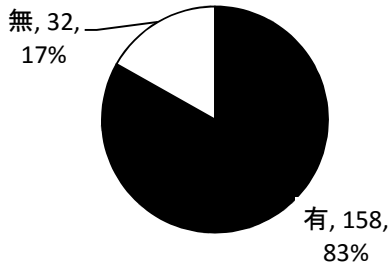
※備蓄のある施設のみ

2-㉔ 備蓄品の一覧表がある(種類別)



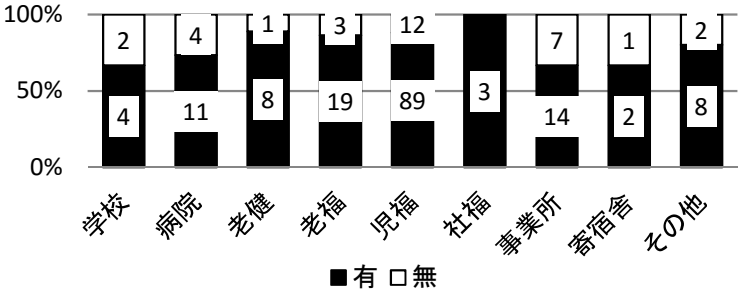
2-9 備蓄品の保管場所及び提供方法について給食部門以外の職員へも周知している

2-㉕ 備蓄品の保管場所・提供方法について周知している



※備蓄のある施設のみ

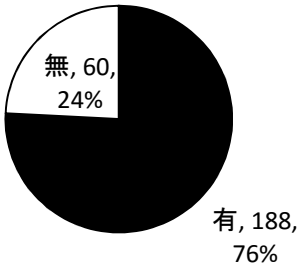
2-㉖ 備蓄品の保管場所及び提供方法について給食部門以外の職員へも周知している(種類別)



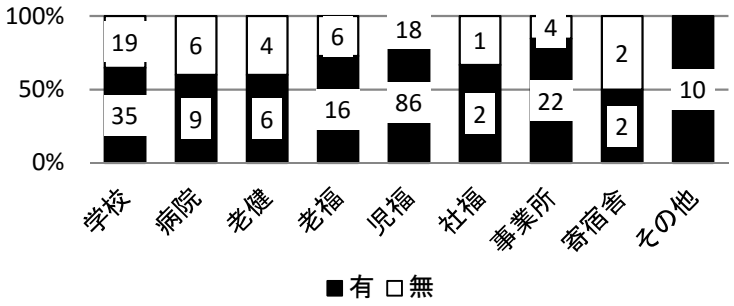
3 外部との連携

3 市の災害対策の主管課を把握している

3-① 市の災害対策の主管課連絡先を把握している

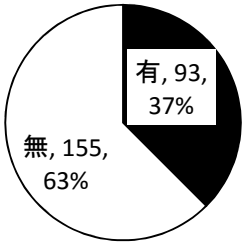


3-② 市の災害対策の主管課連絡先を把握している（種類別）

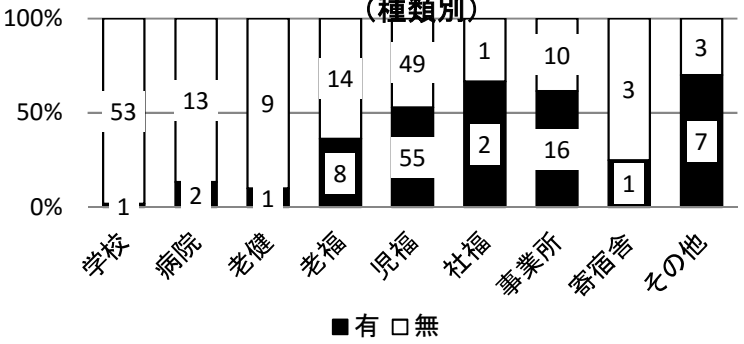


4 他施設と災害支援について取り決めがある

4-① 他施設と災害支援について取り決めがある

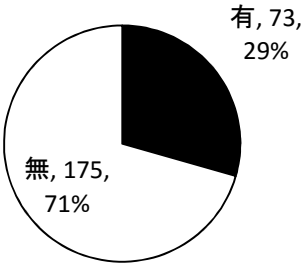


4-② 他施設と災害支援について取り決めがある（種類別）

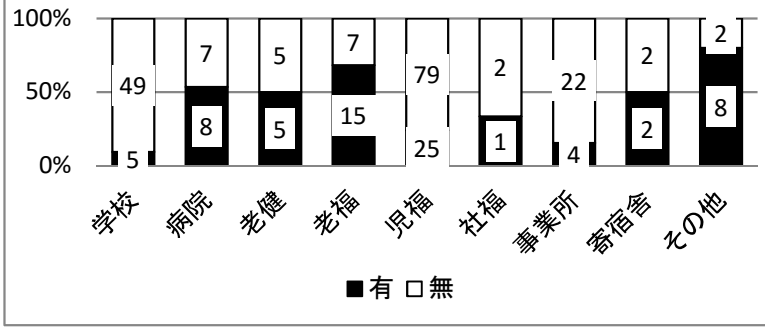
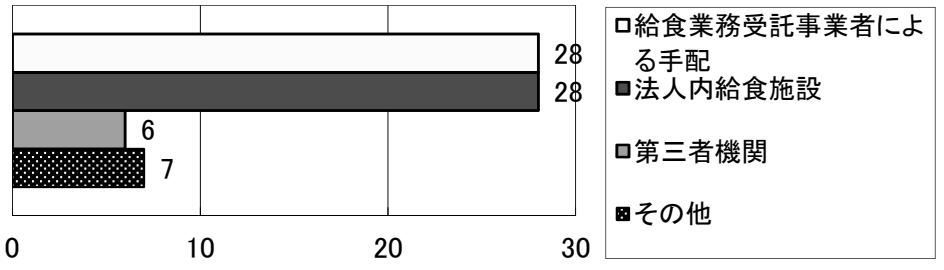


5 食材または人材が不足した場合の支援内容・支援依頼先がある

5-① 食材又は人材が不足した場合に備えて依頼先を決めている



5-② 食材または人材が不足した場合に備えて依頼先決めている（種類別）



5-③ 食材または人材が不足した場合の支援依頼先（複数回答可）