

災害時の特定給食施設等のための マニュアル策定の手引

平成 25 年 3 月

山梨県

目 次

1	趣旨	1
2	危機管理体制	2
	(1) 災害時対応マニュアルにおける位置づけ	2
	(2) 災害時の特定給食施設等対応マニュアルの作成	2
	(3) 特定給食施設等災害時対応マニュアルの周知	2
3	マニュアルに記載すべき内容	2
	(1) 連絡・指示体制	2
	(2) 被災状況の確認	3
	(3) 喫食者の状況確認	3
	(4) 衛生管理に関すること	3
	(5) 委託業者	3
	(6) 在庫確認	3
	(7) 備蓄の整備	4
	(8) 食事配膳の対応	4
	(9) ライフラインの確保	4
	(10) 危機管理体制の強化	4
	(11) その他	4
4	対応時期ごとに記載すべき内容	5
	【平常時の対応】	5
	【フェーズ0】初動体制の確立	7
	【フェーズ1】緊急対策	8
	【フェーズ2～3】応急対策	10
	参考文献等	13
	様式	14
	参考資料	20

1 趣旨

地震、台風、水害など、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。特に1日3食提供している居住型施設においては、災害が発生し、通常の給食提供が困難な状況になったとしても、利用者へは何らかの食事提供を継続させなければなりません。

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、平時から非常時に備え、ライフラインの寸断や調理室の損壊などの問題が発生した場合でも、継続的な食事提供ができるよう、体制の整備や備蓄等の準備をしておく必要があります。

この「災害時の特定給食施設等のためのマニュアル策定の手引」は、災害時に想定される状況とそれに伴う特定給食施設等が行うべき活動を整理しました。

なお、本手引は、県の「第二次やまなし防災アクションプラン」の施策項目「Ⅱ－6－1 県民・市町村等の緊急物資備蓄の促進」のアクション項目「避難所への公的備蓄の保管促進（食料の確保）」に基づき、策定しました。

なお、この手引に示した項目は目安であり、災害の種類や発生時期、被害状況等により弾力的に活用することが必要です。

【東日本大震災での教訓】

ライフラインの被害水道は73.4%、電気は92.7%、ガスは81.9%の施設で被害があった。ライフラインの復旧状況は、電気についてはほとんどの施設で被害があったものの復旧は早く、被害のあった施設のうち90%以上の施設で1週間以内に復旧している。反対に復旧に時間がかかったのはガスで、震災から1ヶ月たっても復旧していない施設が30%以上もあった。また、施設内の被害状況としては、ライフラインの被害に付随して、調理室、調理機器や洗浄機器に被害を受けた施設が40%強であった。

（仙台市給食施設 東日本大震災対応状況調査より引用）



2 危機管理体制の整備

大規模災害発生に備え、平常時から相互支援関係にある施設、近隣施設、行政機関等の連絡体制の整備を図ることが重要です。

研修会等の場を活用した情報交換による体制整備も有効な方法です。

(1) 「災害時対応マニュアル」における位置づけ

各施設で既に策定している「災害時対応マニュアル」において、給食提供に関する事項については、「災害時の特定給食施設等対応マニュアル」(以下「マニュアル」という。)に従うことを明確に位置づける必要があります。

(2) 「災害時の特定給食施設等対応マニュアル」の作成

災害時はライフラインが不能となり、調理器具も破損するような事態を想定しなければなりません。

地震や台風等の自然災害等における対応として、施設で話し合う機会(給食運営委員会等)を設けて、このようなマニュアルを作成することが必要です。

マニュアルの内容については、関係職員の連絡網の作成、災害時での非常食や食器器具の備蓄、また他施設との協力体制を結ぶなどの代替施設の対策をも含めた体制の整備を図ることが重要です。

1日3食を提供する給食施設にあっては、自助で3日間程度提供することを前提としたマニュアルの整備及び備蓄が必要となります。また、1日1食を提供する給食施設においても、これに準じたマニュアルの整備及び備蓄が必要となります。

さらに、気象予報等で注意報、警報等が発表された場合や災害が発生した場合に施設内での体制や、職員の配備等を定めておく必要があります。施設に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す。

(3) マニュアルの周知

マニュアルは全職員に周知するとともに、災害時に実際に対応

できるように、定期的な訓練が必要です。

3 マニュアルに記載すべき内容

項目	内容（留意点）	参考様式等
（１） 連絡・指示 体制	<input type="checkbox"/> 給食提供決定者（責任者）の明記 <input type="checkbox"/> 緊急連絡体制図 <input type="checkbox"/> 職員配備体制（スタッフの確保） （勤務時間内、勤務時間外） <input type="checkbox"/> 調理従事職員の健康状況、出勤可能状況確認 <input type="checkbox"/> 役割分担 （情報の集約、組織決定、決定事項の伝達・発信等） <input type="checkbox"/> 施設内職員の非常時体制の検討 <input type="checkbox"/> 施設外の人的支援体制の検討 <input type="checkbox"/> 通信手段の確保	（参考資料１） （参考様式１） （参考様式２）
（２） 被災状況 の確認	<input type="checkbox"/> 施設内確認項目とチェックリスト <input type="checkbox"/> 厨房内確認項目とチェックリスト <input type="checkbox"/> 食材流通ルートの確認（交通網の確認） <input type="checkbox"/> 業者営業確認	（様式１） （様式１） （様式６）
（３） 喫食者の 状況確認	<input type="checkbox"/> 身体状況、食種、食形態など食事摂取に係る 状況を確認 <input type="checkbox"/> 喫食者及び職員現状確認	（様式２）
（４） 衛生管理 に関する こと	<input type="checkbox"/> 災害の発生時を想定した手洗い、調理器具の 使用基準 <input type="checkbox"/> 水、ガス、電気が使えない時を想定した手指 消毒の方法や調理器具の消毒方法など <input type="checkbox"/> 食器の洗浄が出来ない場合のディスポ食器の 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、断水時などで水道を 使えない場合の消毒や加熱調理などの衛生管 理 <input type="checkbox"/> 調理施設が浸水被害を受けた場合の対応	

	<input type="checkbox"/> 調理施設が使用不能となった場合の代替調理・配膳場所などのフローチャート * 大量調理施設衛生管理マニュアルを参考	(参考資料 6)
(5) 委託業者 (委託している場合)	<input type="checkbox"/> 委託業者等の記載 <input type="checkbox"/> 委託契約の確認 (災害時の給食提供について) <input type="checkbox"/> 搬入方法の確認記載 (他の施設等から食事を運ぶ契約になっていても、交通が遮断して運び込むことが出来なくなる場合等) <input type="checkbox"/> 委託先との取り決めの確認、委託業者のマニュアルの確認 (施設との整合性)	
(6) 在庫確認	<input type="checkbox"/> 在庫食材 (生鮮、乾物等)、備蓄食品、調味料の使用可能点検 <input type="checkbox"/> 食材搬入業者連絡 (連絡先明記) <input type="checkbox"/> 地域被災者増員分も含んだ食材搬入の確認 (必要な場合) <input type="checkbox"/> 在庫品一覧表	
(7) 備蓄等	① 備蓄品一覧表の作成 <input type="checkbox"/> 食品の備蓄 <input type="checkbox"/> 食品の他、食器類、熱源、飲料用調理用水 (一人あたり 2 L / 日)、特別食なども含める <input type="checkbox"/> 確保数量 喫食者 + 職員数 <input type="checkbox"/> 備蓄日数 3 日分 (ただし施設によって異なる (詳細は参考資料 3)) <input type="checkbox"/> 数量、保管場所、賞味期限を明記する ② 非常時用献立と作り方 <input type="checkbox"/> 3 日分の献立 (一般食及び特別食) の作成、栄養価の算定 〈特別食〉 ※特別食が必要な喫食者の場合のみ ・ 食形態別 (嚥下困難者用) モデル献立 ・ 疾患別モデル献立 <input type="checkbox"/> 作り方や盛りつけの仕方を記載した書類を備蓄食品と一緒に場所に保管しておく	(様式 3) (参考様式 3) (参考資料 3) (参考様式 4) (参考様式 5)

	(給食関係者以外にも分かるようにしておく)	
(8) 食事配膳 の対応	<input type="checkbox"/> 配膳担当職員不在時、電気が遮断された場合、 温冷配膳車やエレベーター等が使用できない 時の対応など	
(9) ライフ ラインの確 保	<input type="checkbox"/> 停電時の電力確保の方法(非常電源の確保等) <input type="checkbox"/> 調理用代替熱源の準備 <input type="checkbox"/> 電気、ガス、水道等の遮断時の連絡先一覧作 成 <input type="checkbox"/> 物資等の支援要請先の作成	
(10) 危機管理 体制の強 化	①施設内危機管理対策体制 <input type="checkbox"/> 実地訓練や施設内研修の実施計画 <input type="checkbox"/> 施設内委員会の開催計画 ②外部との連携体制 <input type="checkbox"/> 系列施設、市町村、保健所等連絡先 ③災害時栄養・食生活相互支援ネットワークの 構築 <input type="checkbox"/> ネットワーク内で実地訓練やマニュアルの見 直し	
(11) その他	<input type="checkbox"/> 特定保健用食品、サプリメント等の調達 <input type="checkbox"/> 栄養アセスメント、ケアプラン、栄養管理計 画等の修正	(参考様式7)

4 対応時期ごとに記載すべき内容

【平常時の対応】

災害時の特定給食施設等対応マニュアルを作成し、それに伴う、対応を検討しておきます。また、訓練を定期的にも実施することも必要です。

(1) 給食を委託している場合

食料備蓄や物品に関しても業者に委託する場合は、備蓄内容、保管場所、食材の配送方法等を十分に検討し、マニュアルに明記しておく必要があります。

また、災害時には食材の配送ルートが遮断される可能性が高いことから施設内の適切な場所に保管することが望ましいが、施設外に保管する場合は速やかに配送される体制を確立しておく必要があります。

(2) 備蓄品の整備

- ① 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、非常用献立を作成しておく必要があります。(参考資料4)(参考資料5) その献立に基づき、食料を備蓄する必要があります。(備蓄品一覧表、様式3)
- ② 食事を提供するために必要な物品を備蓄する必要があります。(様式3)
- ③ 備蓄品は、非常時に取り出しやすい場所に分散して保管する必要があります。
- ④ 備蓄品は、保存期限に対応して計画的に更新します。

また、備蓄品の保存期限について備蓄一覧表を作成し、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を求めるのもひとつの方法です。



(3) 外部との連携体制

① 関係機関との連携

災害の規模にもよるが施設内だけでは対応困難な場合も多くあるため、平常時から地域の災害対策やその体制を確認し、系列施設、市町村や保健所等外部との連携先を明確にして、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を図る必要があります。

② 給食施設の相互支援体制の確立

給食施設は、生命をつなぐ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。

災害時に対応するためには、平常時からの備えと給食施設間における災害時ネットワーク（物資や人材の支援等）の構築が必要となります。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、災害時でも通常の食事提供に近づけられる体制作りが望まれます。

【東日本大震災での教訓】

災害時の給食提供のために、日頃から施設および給食担当者間で非常時の対応の確認や備蓄品の内容について検討していたことで、今回の震災での適切な食事提供につながったと回答した施設があり、このことが災害時対策の基本であることが示唆された。

（仙台市給食施設 東日本大震災対応状況調査より引用）

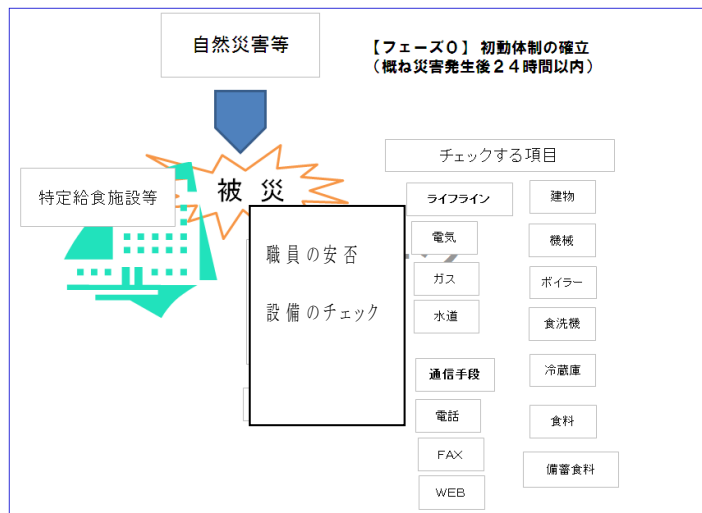
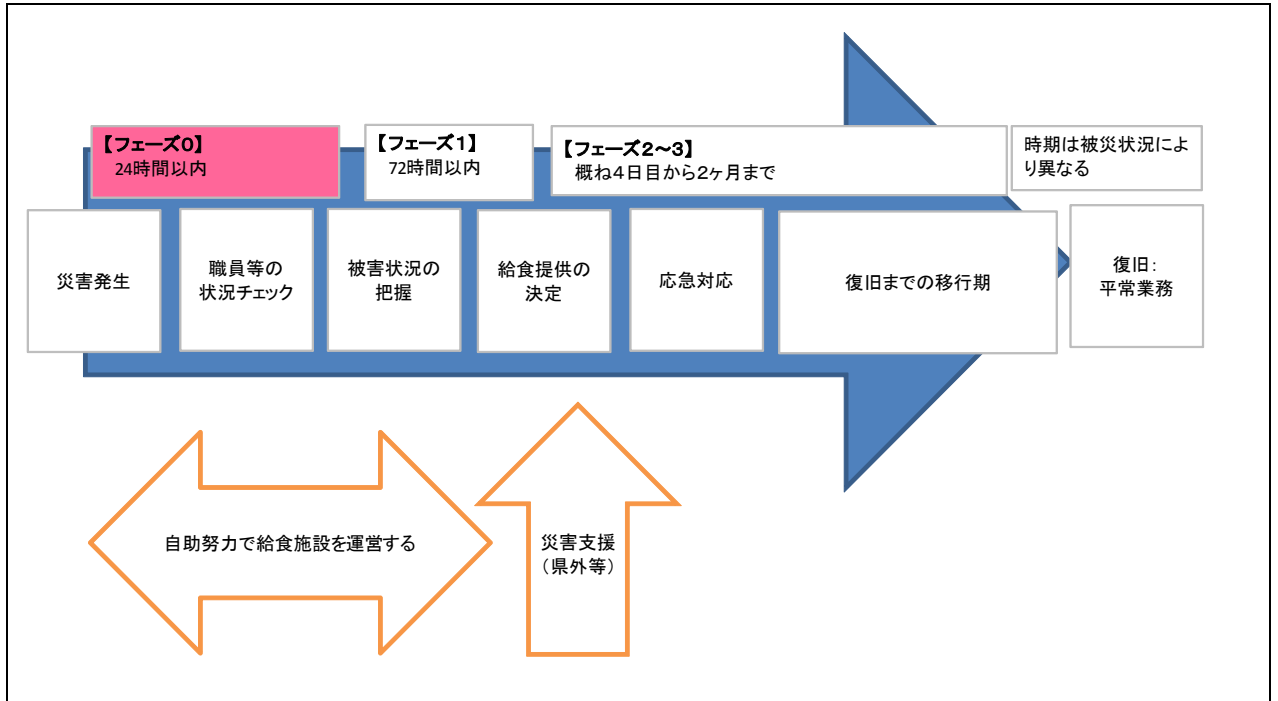


【災害発生後の対応】

《フェーズ0 初動体制の確立》

(概ね災害発生後24時間以内)

＜生命維持に不可欠な治療等の継続の時期＞



1 状況把握

(1) 被災状況の把握

災害発生時には、速やかに施設内設備、人員等の状況の確認を行う。(様式1)(様式2)

- 食材、備蓄食品や物品の状況
- 施設や厨房の損壊状況
- 給食に従事する人員の状況（施設側、受託側）
- ライフラインの状況（電気、ガス、水道等）
- 食事の配膳のルート（エレベーター等）
- 通信手段（電話、パソコン、FAX等）

（２）市町村の災害対策本部設置状況の確認

市町村災害対策本部設置状況を確認し、最低限の必要物資を確保できる体制を整えておく。

（３）保健所への被災状況の報告

第１段階として、「山梨県地域防災計画」及び「山梨県大規模災害時医療救護マニュアル」に基づいて、必要に応じて、被害状況や給食実施状況などを保健所に報告する。（様式４）

（保健所が状況確認の連絡を行う場合もある。相互に連絡を取り合う体制とする。）

２ 備蓄食品等を活用した食事提供

- （１） 被害状況に合わせて提供可能な献立を作成し、食事の提供に努める。（参考資料４）
- （２） 災害発生初期は、冷蔵庫や冷凍庫内の在庫食品も使用可能であれば活用する。
- （３） 必要な食材業者へ納入の可否を含めて連絡を取り、状況を把握する。（様式６）
- （４） １食でも食事を出した場合には、給食日誌または災害時用給食日誌を用いて記録する。（様式５）

３ 支援要請

（１）物的な支援要請

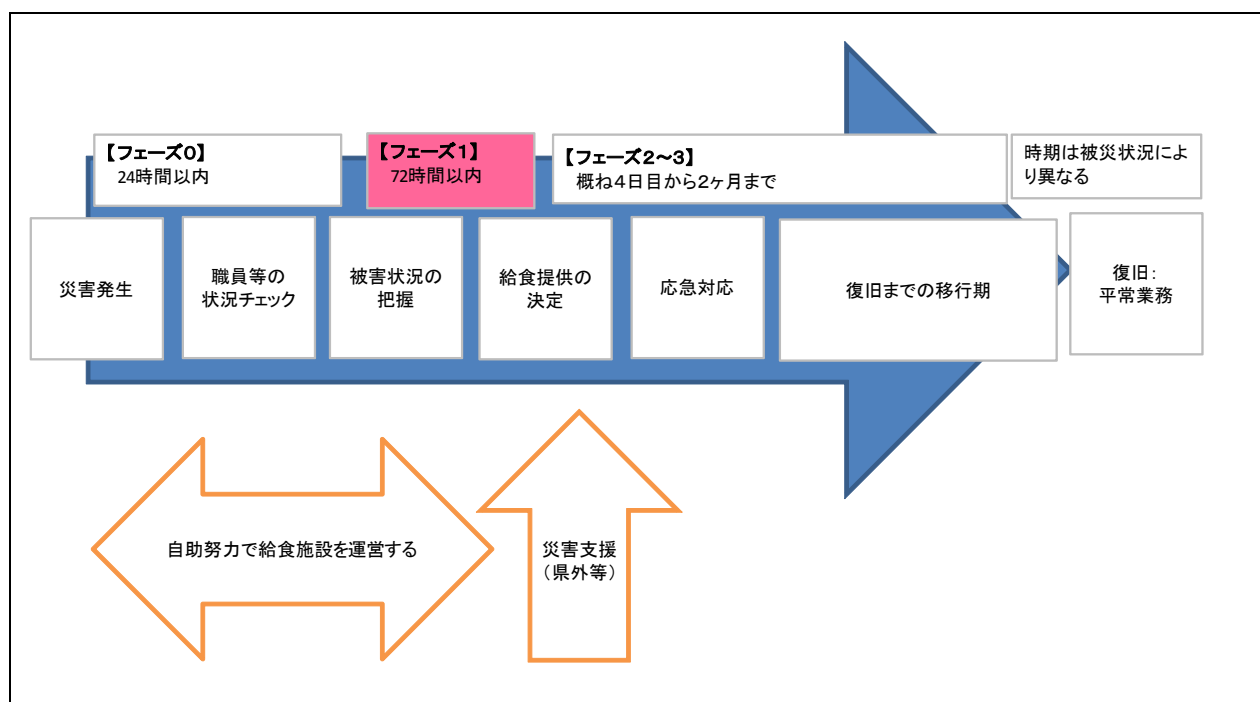
食料、水、熱源など物資が不足する場合は、給食施設の相互支援体制を活用した上で市町村災害対策本部に連絡する。

(2) 人的な派遣要請

給食施設の相互支援体制を活用する。また、調理従事者を受け入れる場合は、受け入れる者の健康状況を確認する。

《フェーズ1 緊急対策》

(概ね災害発生後72時間以内)



1 状況把握

(1) 被災状況の把握

今後の対応を検討するため、ライフライン復旧状況等を確認する。

(2) 破損器具の点検、修理

給食の早期平常化に向け、調理器具の破損修理、ガス管、水道管等を含め点検を行い、今後の修理計画を検討する。

(3) 保健所への被災状況の報告

必要に応じて、被災状況や給食実施状況などを保健所に報告する。(保健所が状況確認の連絡を行う場合もある。相互に連絡を取り合う体制とする。)

2 備蓄食品等を活用した食事提供

被害状況に合わせた食事提供に努める。備蓄食品の払い出し、炊き出し、外部からの支援物資等の方法が考えられるが、温かい食事が提供できるように努める。

3 支援要請

(1) 物的な支援要請

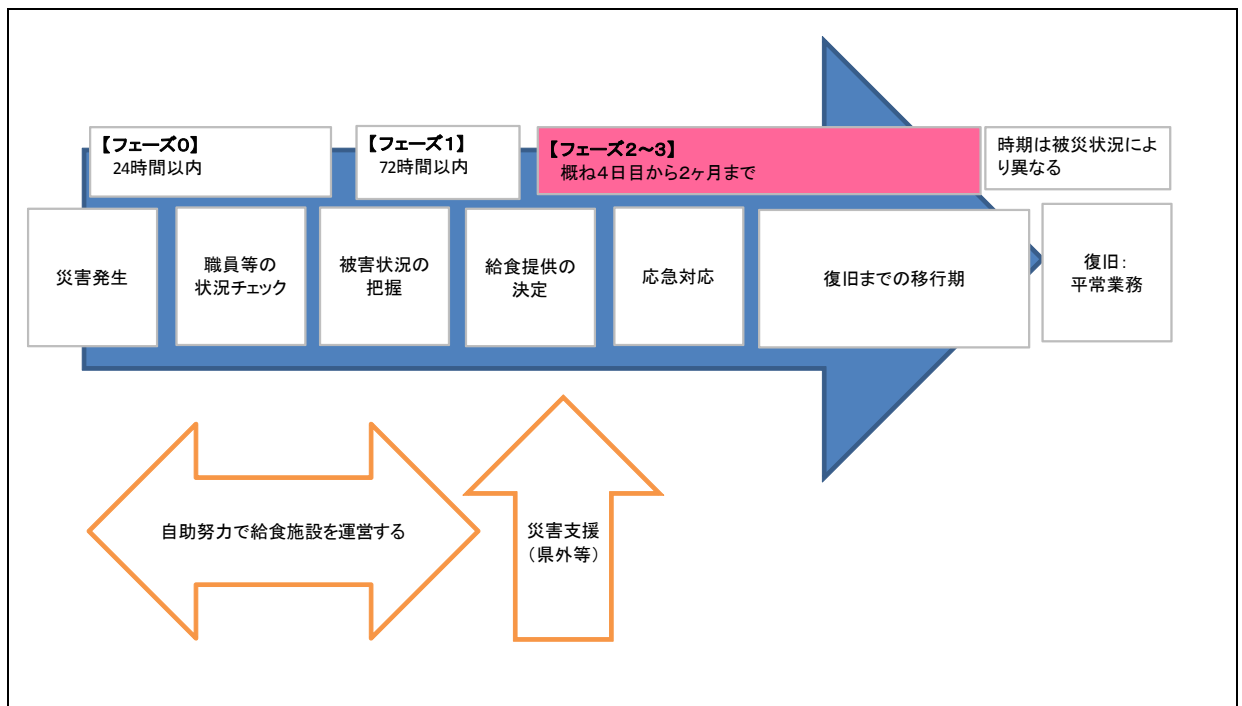
食料、水、熱源など物資が不足する場合は、給食施設の相互支援体制を活用した上で市町村災害対策本部に連絡する。

(2) 人的な派遣要請

給食施設の相互支援体制を活用する。また、調理従事者を受け入れる場合は、受け入れる者の健康状況を確認する。



《フェーズ 2～3 応急対策》 (概ね4日目から2ヶ月まで)



1 食事の提供

(1) 給食利用者の健康状況の把握と対応

関係職員と連携を図り、給食利用者の健康状況を把握し、対応が必要な場合は早急に行う。災害の復旧状況に応じた食事提供に努め、徐々に通常の食事に近づける。また、適温食となるよう配慮する。

(2) 通常の食事提供再開に向けた調整

通常の食事提供再開に向け、ライフライン普及情報収集、食材納入ルートの確認、調理スタッフの調整等を行う。また施設設備や厨房器具のハード面についても再開のための点検を行い、修理計画を検討する。

2 支援要請

(1) 物的な支援要請

食料、水、熱源など物資が不足する場合は、給食施設の相互支援体制を活用した上で市町村災害対策本部に連絡する。

(2) 人的な派遣要請

給食施設の相互支援体制を活用する。また、調理従事者を受け入れる場合は、受け入れる者の健康状況を確認する。

3 対応状況の検証

災害対応が落ち着いたら、早急に施設内マニュアルに基づく対応状況を検証し、必要に応じて見直しを行う。



参考・引用文献

- 新潟県福祉保健部：「新潟県災害時栄養・食生活支援活動ガイドライン」
平成18年3月
- 新潟県福祉保健部：「新潟県災害時栄養・食生活支援活動ガイドライン」
－実践編－ 平成20年3月
- 財団法人日本公衆衛生協会：「健康危機管理時の栄養・食生活支援ガイドライン」 平成19年3月
- 岩手県県南広域振興局：危機管理時の栄養・食生活対応ガイドライン
平成21年3月
- 佐賀県健康福祉本部：特定給食施設栄養管理の手引き 平成23年3月
- 岡山県備中保健所井笠支所：給食施設の健康危機管理マニュアル策定の手引き-非常災害時対応- 平成24年3月
- 香川県健康福祉部健康福祉総務課：香川県災害時保健活動マニュアル～
栄養・食生活支援編～ 平成24年3月
- 岡山県美作保健所勝英支所：災害時の食生活支援のための手引き（みんな
なでつくる災害時の食生活ネットワーク）平成24年3月

（順不同）