

給食施設における非常災害時対応セルフチェック2018 記入日：平成30年 月 日

※「給食運営現況報告書」とともに、千葉県松戸健康福祉センター 地域保健課 栄養担当まで提出願います。

施設名： (給食受託会社名ではない)		電話：	
記入者	所属： (給食受託事業者の場合は所属に会社名を記入)	氏名：	職種・職名：

★有無のいずれか、また、あてはまる項目の □に ☑をつけてください。

★() 内には具体的な内容や数量等を、該当する項目の □には ☑をしてください。

チェック項目		有	無	留意点等
災害時対応マニュアルの整備	1 災害時における給食提供に関するマニュアルがある。 a マニュアルに含まれる内容 ※あてはまるもの全てに☑する ☐ 連絡・指示体制 ☐ 食料の確保 ☐ 水の確保 ☐ 食器や熱源の確保 ☐ 人員の確保 ☐ 衛生管理 ☐ 初期対応※災害等発生直後の行動・状況確認・連絡体制等 ☐ その他 (具体的な内容)			・施設全体の災害マニュアルの場合、給食に関する内容が含まれていること。 ・衛生管理：非常災害時はライフライン遮断等により通常の管理ができず衛生面の悪化が想定される。感染症等を防止するために、水・ガス・電気が使えないときの対応を施設内で検討し、体制を整える。
	1-1 マニュアルについて検討・見直すための場(会議)がある。 会議の開催頻度⇒ 年間()回 または 不定期 会議等の名称()			・マニュアルの必要性を理解し、施設内で検討する。 ・内容の妥当性や実現性についてシミュレーションを加えながら再度検討する。
	1-2 マニュアルの内容について施設内で共有している。 共有の範囲 ☐ 給食部門のみ ☐ 施設全体 ☐ 施設全体及び外部協力機関 共有している外部機関名() ☐ その他 ()			・給食委員会、災害対策委員会等を活用して検討・共有できるようにする。
体制強化	2 災害時を想定した給食提供の訓練・研修をしている。 a 訓練の実施頻度⇒ 年間()回 ・ 不定期 b 参加部門 ※あてはまるもの全てに☑する ☐ 給食部門のみ ☐ 施設全体 ☐ 給食利用者 ☐ 施設全体及び外部協力機関 参加している外部機関名() ☐ その他 ()			・訓練や研修を通じて、実践的なマニュアルとなるよう検証する。
	2-1 非常災害時対応の各担当部署が明確になっている。 ☐ 災害時マニュアル () ☐ 物品・備蓄整備 () ☐ 災害対策訓練・研修 ()			
外部との相互支援体制	3 3-1 市の災害対策担当課を把握している。※食料・物資・水等の支援要請先等			・災害時で対応困難な事象が発生した場合の相談先を明確にする。 ・状況や復旧の見通し等を把握するため、連絡先や相手方の災害時の体制も把握する。
	3-2 ライフライン※電気・ガス・水道等遮断時の連絡先を把握している。			
	3-3 業者※給食受託事業者・食品納入業者等や、系列施設及び所属団体と災害支援に関する取り決めがある。			
	3-4 3-3 の取り決め先と支援内容※食材・人員等が明確になっている。			
	3-5 自施設が福祉避難所に指定されている。			

★裏面にもチェック項目があります。

チェック項目		有	無	留意点等	
備蓄等災害時食料の確保	4 災害時も給食提供するために必要な水及び食料を備蓄している。 a 水の備蓄 飲料水(1人当 $\frac{\text{リットル}}{\text{人}} \times (\text{人分}) \times (\text{日分}) = (\text{リットル})$ 調理用水(1人当 $\frac{\text{リットル}}{\text{人}} \times (\text{人分}) \times (\text{日分}) = (\text{リットル})$ 生活用水(1人当 $\frac{\text{リットル}}{\text{人}} \times (\text{人分}) \times (\text{日分}) = (\text{リットル})$ b 食料の備蓄 食料($\text{人分} \times (1 \text{ 日当 回食}) \times (\text{日分}) = (\text{食分})$ 内容 主食※ごはん、パン等 () 主菜※肉魚卵大豆等 () 副菜※野菜、果物等 () 特殊食品※アレルギーフリー、治療食等 () c 適切な場所に保管している 施設内の保管場所 () 施設外の保管場所 () 納入方法 () d 保存期限が迫る備蓄品等を、普段の給食等に利用できるよう管理している。 () e ローリングストックをしている。 ※ローリングストック：普段使用する食品等を多めに買い置きし、使用したら買い足す方法。 期限の短いレトルト食品等も備蓄として活用できる。 4-1 災害時に使える食器・食器具がある。※ディスポ食器・箸・スプーン等 種類と数量 食器 () 食器具 () 4-2 調理用熱源がある。※ガスコンロ・ボンベ等 種類と数量 () 4-3 備蓄食品を利用した非常時用献立を作成している。 (1日 $\text{回} \times (\text{日}) = (\text{回分})$ 4-4 4-3の献立は食形態や病態にも配慮している。 ※治療食・離乳食・粥・流動食・食物アレルギー等 食種や内容 () 4-5 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の周知をしている。			・災害時に実際利用することを想定し、必要な備蓄の種類・量・保管方法等を検討する。 ・取り出しやすく、複数の場所に分散して保管する。 ・施設の備蓄だけで対応できない場合は施設外の備蓄も確保する。災害時は道路の寸断や車両不通の場合もあるため、保管場所や納入方法、経路を綿密に取り決める。 ・平常時用の備蓄利用計画を作成する。	
	非常災害時対応の課題	5 セルフチェックをして明らかになった課題や改善計画がある。 a 明らかになった課題等 b 災害時対応の改善計画等			・火や水が使えない場合を想定した献立。 ・通常の食事がとれない方への配慮も行う。 ・給食部門不在でも対応できるようにする。