

## 給食施設における非常災害時対応セルフチェック

チェック欄にチェックを付けてください。(網掛け部分は除く)

また、あり・一部ありの場合、内容 に実施内容を記入して下さい。

項目番号	チェック項目	チェック欄			チェック結果が「一部あり」「なし」の場合に取るべきこと
		あり	一部あり	なし・該当なし	
1 災害時対応マニュアルの整備	① 非常災害時における給食提供に関するマニュアルがある <span style="background-color: #ffffcc;">内容</span> マニュアル名： 作成・更新日：				・マニュアルの必要性を理解し、施設内で検討する。 ・施設全体の災害対応マニュアルが作成されている場合は、給食に関するものが掲載していること。
	② マニュアルには下記の内容が含まれている				・内容の妥当性・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。
	a. 連絡・指示体制				・衛生管理：非常災害時はライフライン遮断等により、通常の衛生管理が実施できず衛生面の悪化が想定される。感染症を防止するために、水・ガス・電気が使えない時の対応を施設内で検討し、体制を整える。
	b. 給食提供を続ける上で必要な食料、水、食器、熱源、人員の確保				
	c. 外部との連絡体制に関すること				
d. 初期対応に関すること(発災直後の行動、状況確認項目、連絡体制等)					
e. 衛生管理に関すること					
③ マニュアルについて検討する場がある <span style="background-color: #ffffcc;">内容</span> マニュアル等を検討する会議等名：				・給食委員会・給食会議等を活用して検討・共有できるようにする。	
④ マニュアルの内容について「給食部門(栄養科)」をはじめ、「施設全体」で共有している					
2 体制強化	① マニュアルに基づき、「給食部門(栄養科)」で訓練や研修を行っている				・訓練や研修を活用し、使えるマニュアルとなるよう検証する。
	② 施設全体において、日ごろから計画的に訓練や研修を行っている				
	③ マニュアルに基づき、地域や外部も参加した訓練や研修を行っている				
3 備蓄の整備	① 非常災害時においても給食を提供するために必要な食料、水、食器、熱源等が施設内に備蓄している <span style="background-color: #ffffcc;">内容</span> 人数： 人分、日数： 日分 備蓄品：食料・水・食器・熱源・その他( )				・災害時に実際に利用することを想定し、必要な備蓄品の種類、量、保管方法等を検討する。
	② 適切な場所に保管している <span style="background-color: #ffffcc;">内容</span> 保管場所：				・取り出しやすく、複数の場所に分散して保管する。
	③ 施設外備蓄を行っている場合は、災害時の納入方法、ルートを確認している <span style="background-color: #ffffcc;">内容</span> 保管場所： 納入方法：				・施設の備蓄だけで対応できない場合には施設外の備蓄品も確保する。ただし、災害時には道路の遮断、車両不通の場合もあることから、保管場所、納入方法やルートを綿密に取り決める。
4 備蓄の運用	① 備蓄食品を活用した非常時用献立を作成している				・火や水が使えない場合も想定した献立を作成する。
	② ①の非常時用献立は食形態や病態にも配慮している(離乳食、粥、流動食、食物アレルギー等)				・常食(普通食)以外の食事にも配慮する。
	③ 賞味期限を把握のうえ一覧表にするなど、期限が近付いたものは普段の給食等に利用できるように管理している				・平常時用の備蓄利用計画を作成する。
	④ 備蓄品の利用方法について、施設内で共有している(「給食部門(栄養科)」以外の職員が理解している)				・栄養士や調理師が出動できない場合もあるため、誰もが活用できるようにする。
5 外部との相互支援体制	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)				・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。
	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 業者(食品納入業者、委託業者など)、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				
	④ 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				