

【平成26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26年11月
 実施主体:習志野健康福祉センター
 対象施設:管内給食施設 165施設

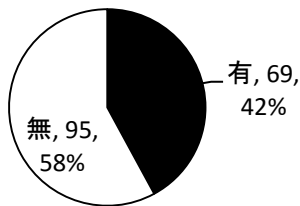
| チェックシート実施数 164 施設(回収率99.4%) | | | | | |
|-----------------------------|-------|-------|--------|-------|-------|
| | 対象施設数 | 提出施設数 | | 対象施設数 | 提出施設数 |
| 学校 | 38 | 38 | 社会福祉施設 | 7 | 7 |
| 病院 | 21 | 21 | 事業所 | 15 | 15 |
| 介護老人保健施設 | 6 | 6 | 寄宿舍 | 1 | 1 |
| 老人福祉施設 | 21 | 21 | その他 | 14 | 14 |
| 児童福祉施設 | 42 | 41 | | | |

その他施設内訳:有料老人ホーム11、こども園3

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

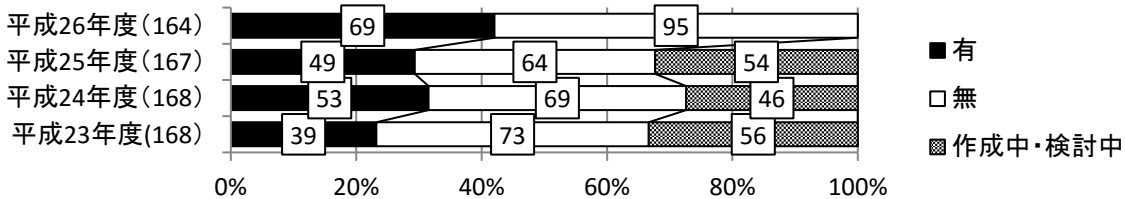
1-① 災害時の給食提供についてマニュアルがある



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)

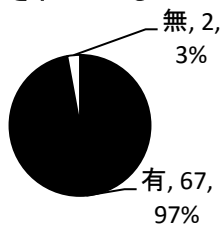


1-③ 災害時の給食提供についてマニュアルがある(経年変化)

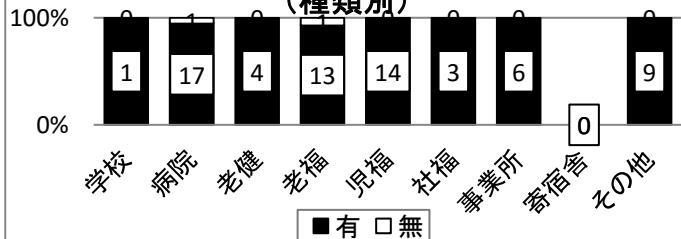


1-2 マニュアルに次の内容が記載されている ※マニュアルのある施設のみ ・連絡・指示体制について

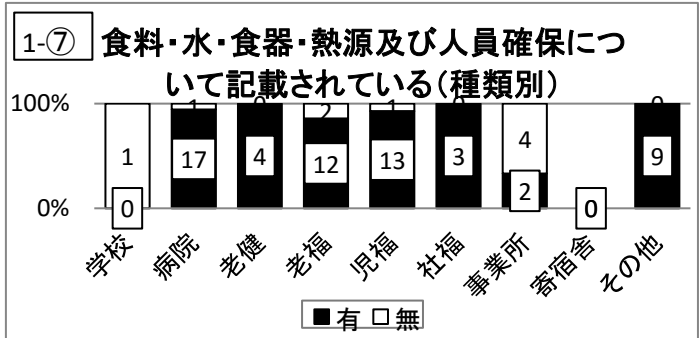
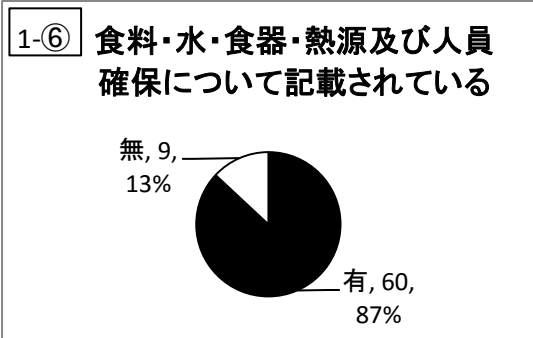
1-④ 連絡指示体制について記載されている



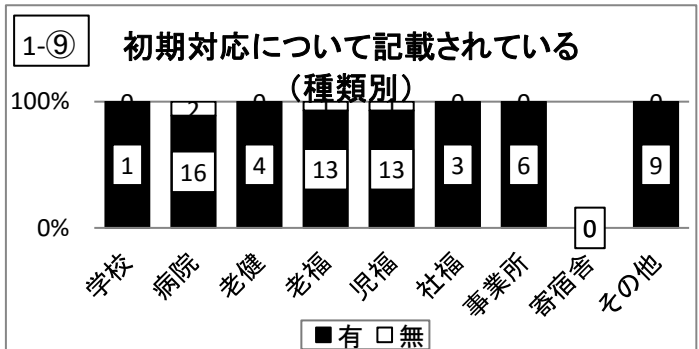
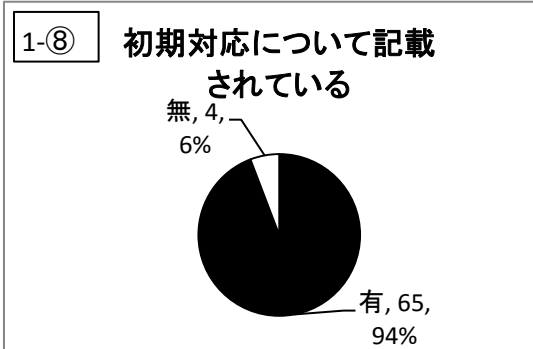
1-⑤ 連絡指示体制について記載されている(種類別)



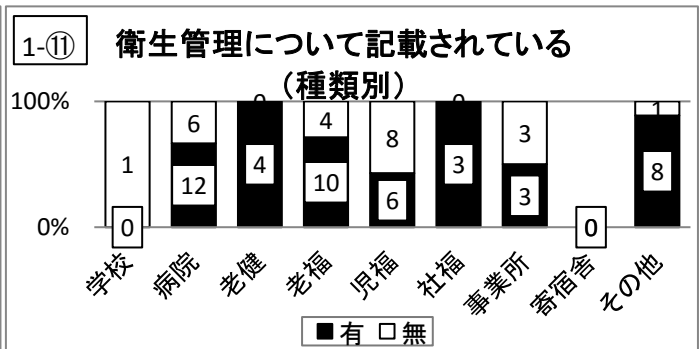
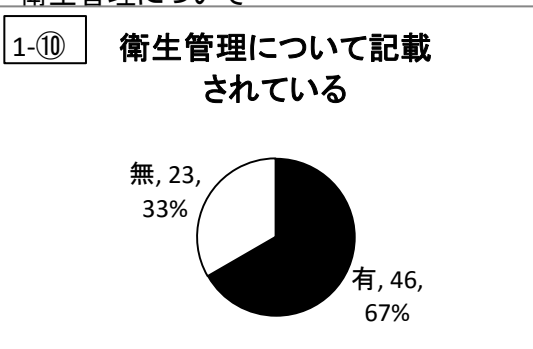
・食料・水・食器・熱源及び人員の確保について



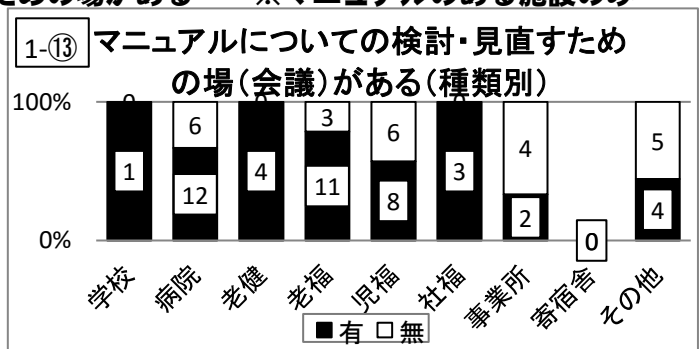
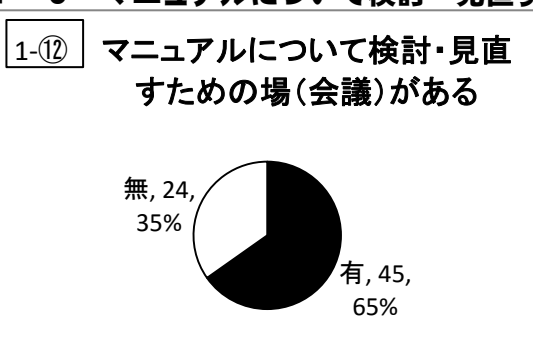
・初期対応について

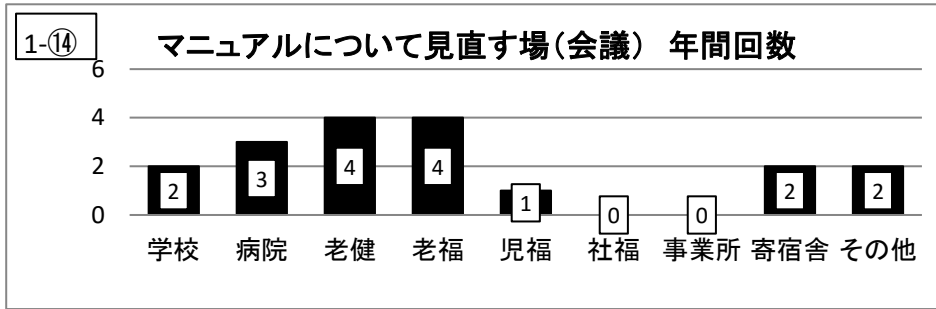


・衛生管理について

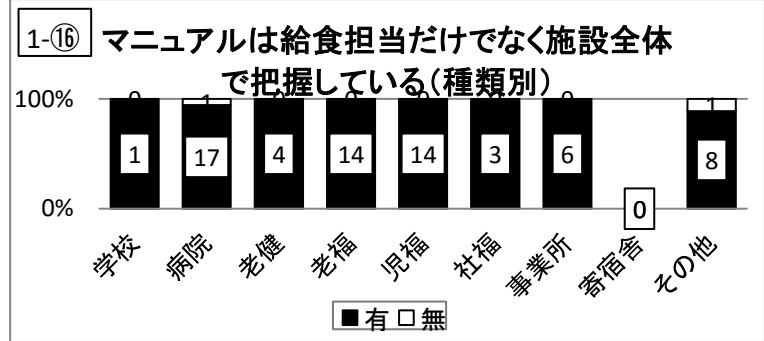
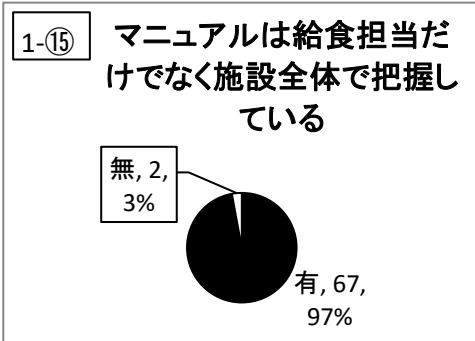


1-3 マニュアルについて検討・見直すための場がある ※マニュアルのある施設のみ



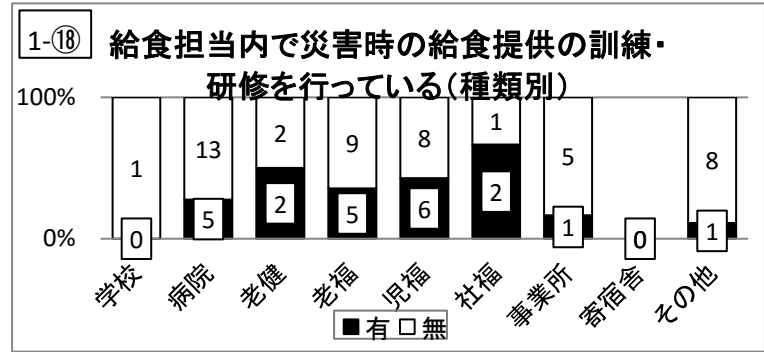
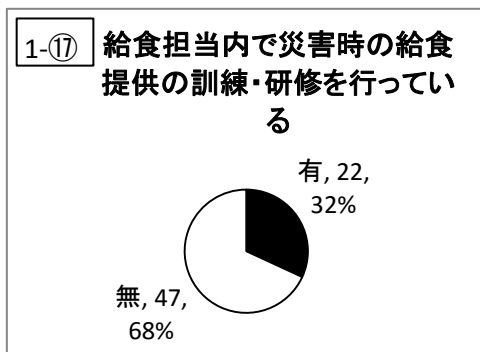


1-4 マニュアルは施設全体で把握している ※マニュアルのある施設のみ



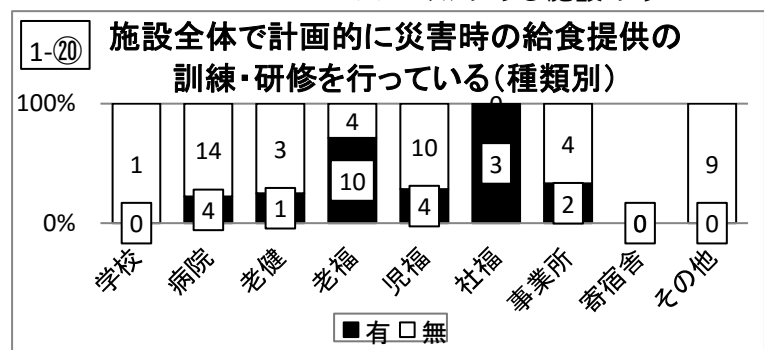
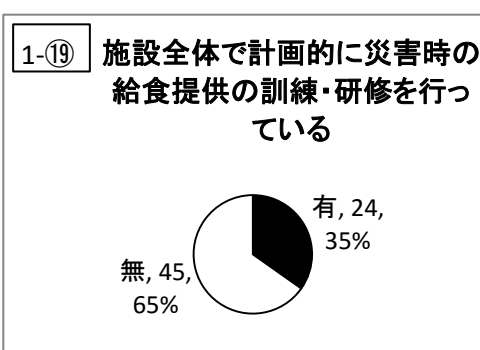
1-5 災害時の給食提供の訓練・研修を給食担当内で行っている

※マニュアルのある施設のみ



1-6 災害時の給食提供の訓練・研修を施設全体で行っている

※マニュアルのある施設のみ



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

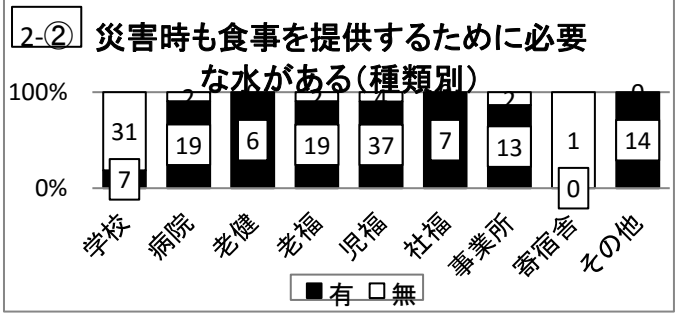
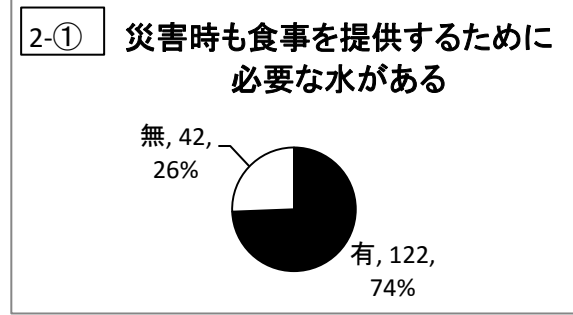


表2-①

水 一人当たりの備蓄量 平均(入所施設)

| | 備蓄量 |
|----|---------|
| 全体 | 2.47ℓ/人 |

・食料の備蓄がある施設

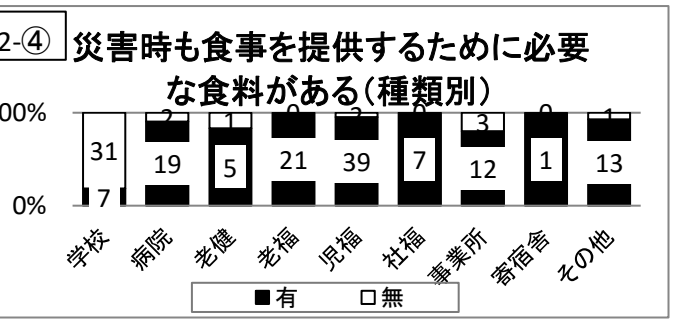
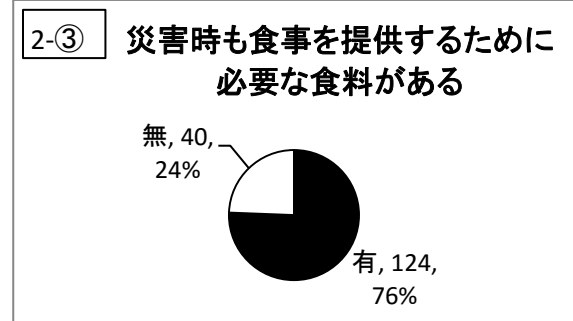
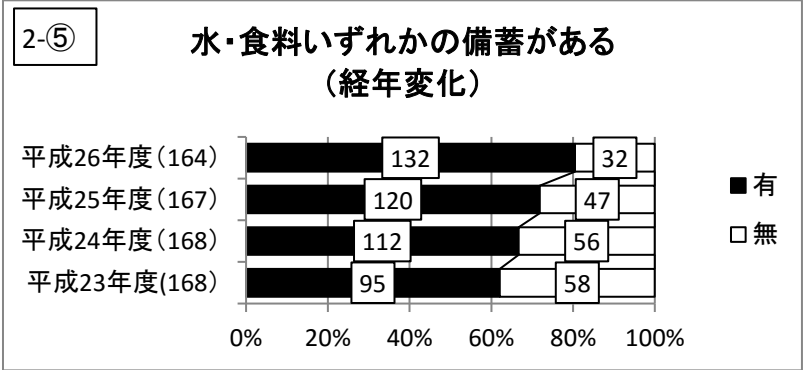


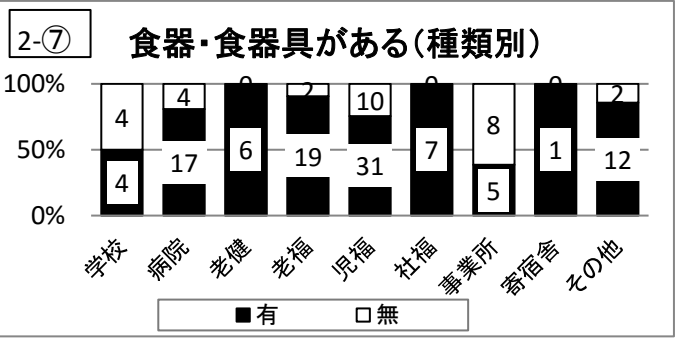
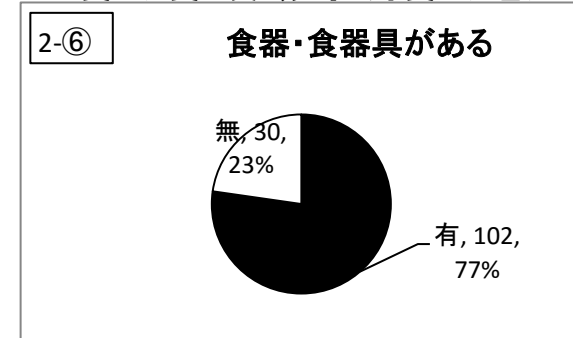
表2-②

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2.9回 |

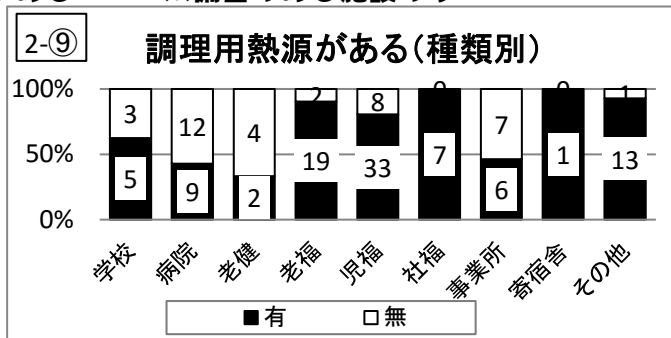
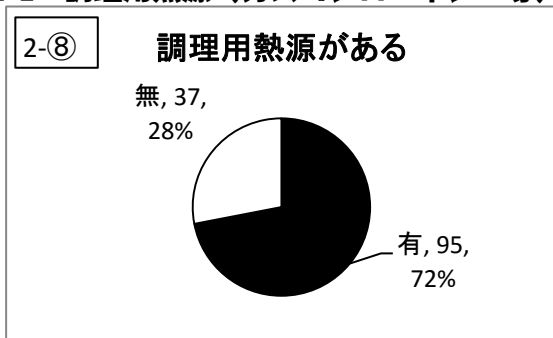


2-1 食器、食器具(ディスポ食器、箸、スプーン等)がある ※備蓄のある施設のみ



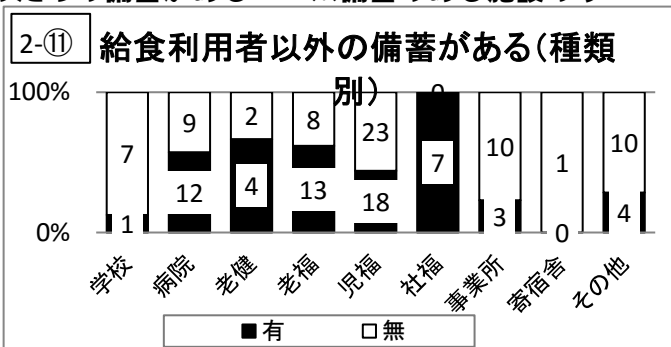
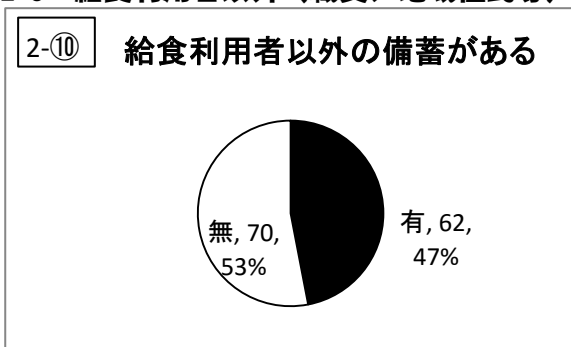
2-2 調理用熱源（ガスコンロ・ボンベ等）がある

※備蓄のある施設のみ



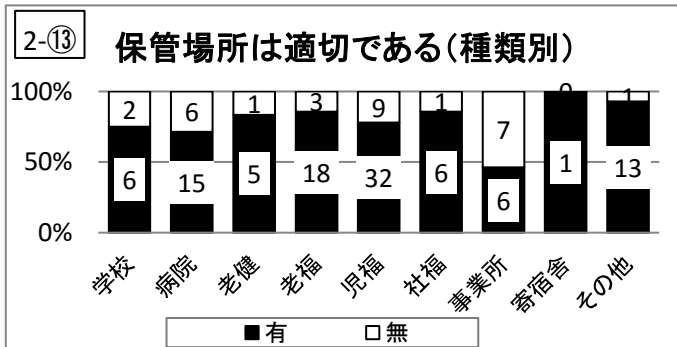
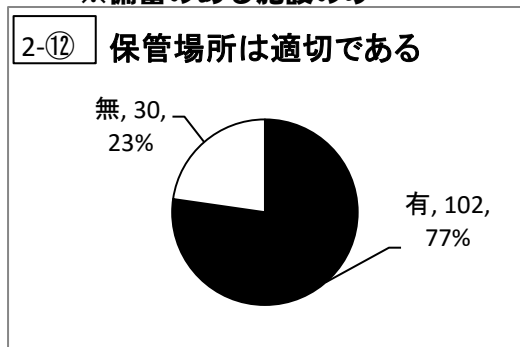
2-3 給食利用者以外（職員、地域住民等）のための備蓄がある

※備蓄のある施設のみ



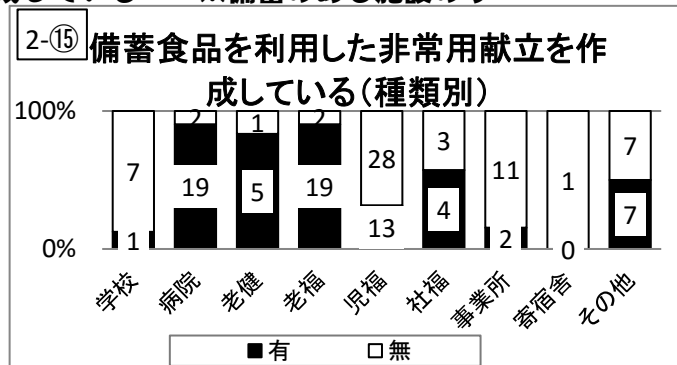
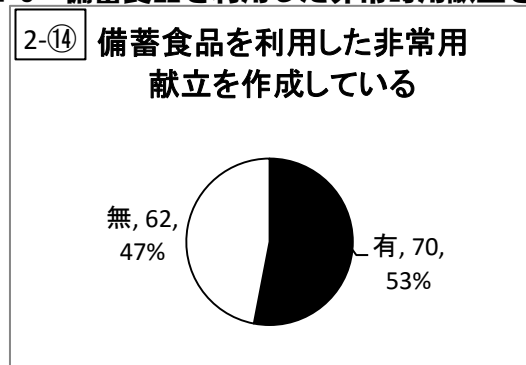
2-4 保管場所は適切である（災害時に取り出しやすく分散保管できるところ）

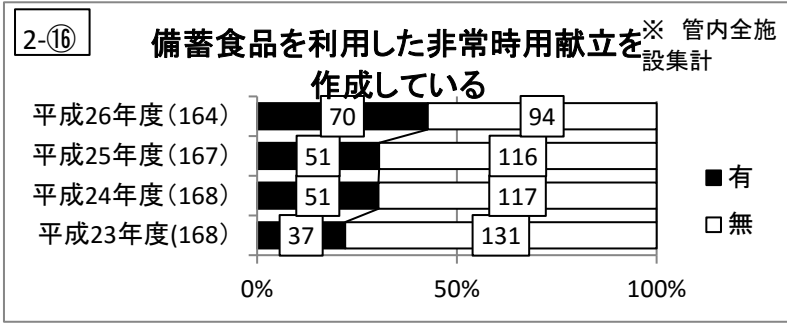
※備蓄のある施設のみ



2-5 備蓄食品を利用した非常時用献立を作成している

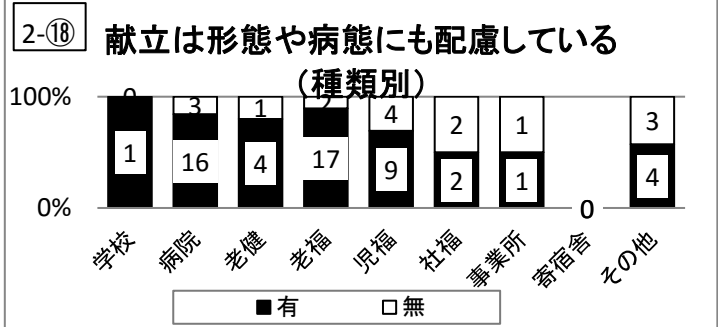
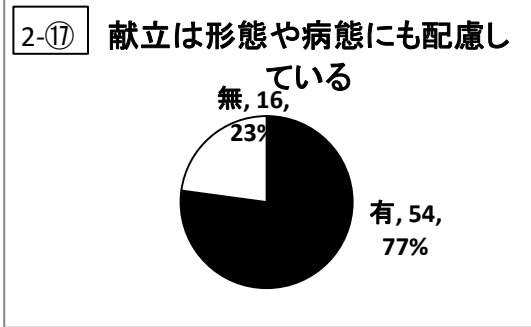
※備蓄のある施設のみ



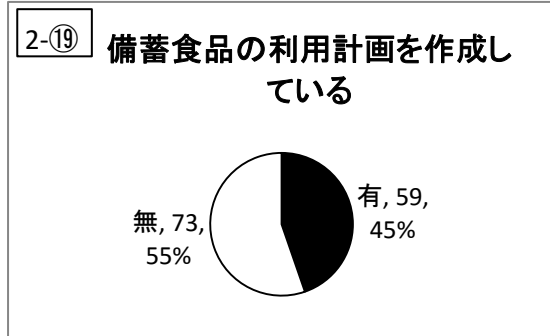


献立作成平均日数
 平成26年度: 3.2日分 (入所施設)
 2.8食分 (通所施設)
 平成25年度: 3.0日分
 平成24年度: 2.8日分
 平成23年度: 2.9日分

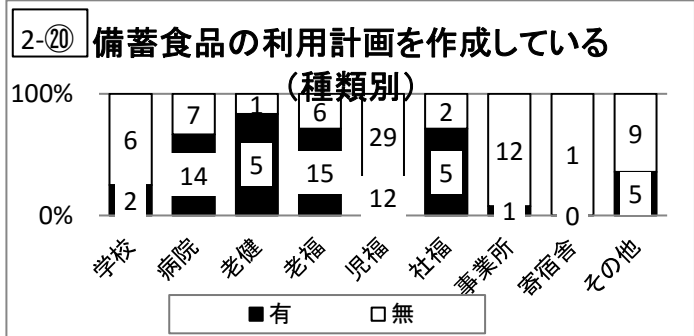
2-6 2-5の非常時用献立は食形態や病態にも配慮している ※非常時用献立のある施設のみ



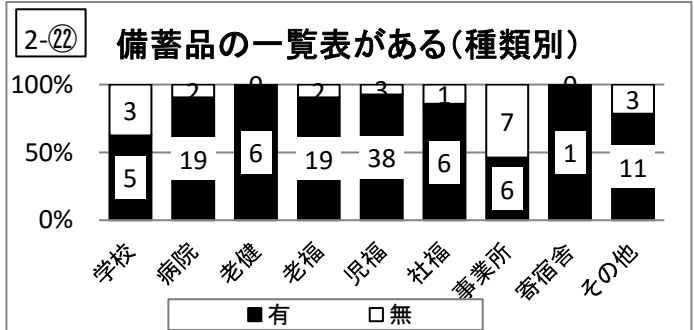
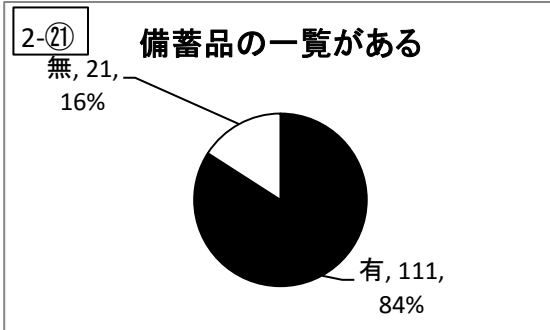
2-7 備蓄食品の利用計画を作成している



※備蓄のある施設のみ

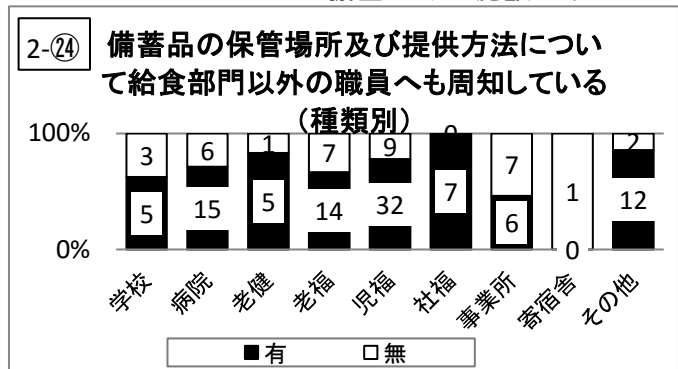
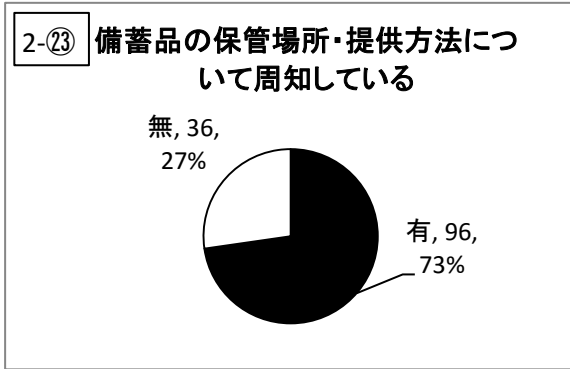


2-8 備蓄品の一覧表がある ※備蓄のある施設のみ



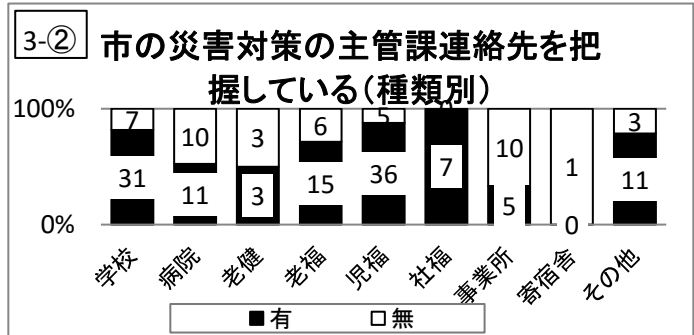
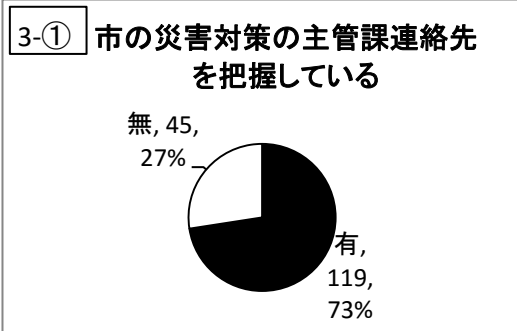
2-9 備蓄品の保管場所及び提供方法について給食部門以外の職員へも周知している

※備蓄のある施設のみ

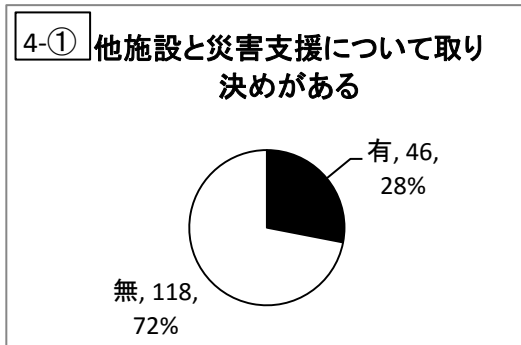


3 外部との連携

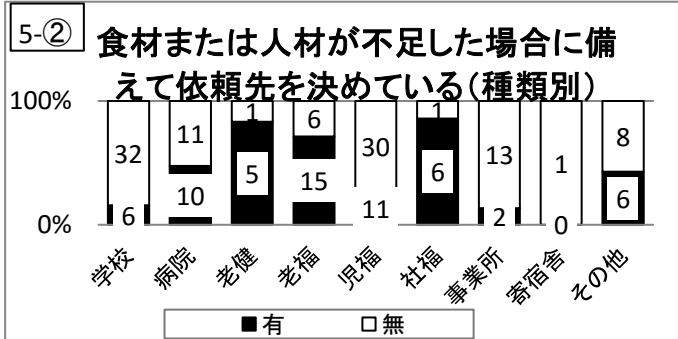
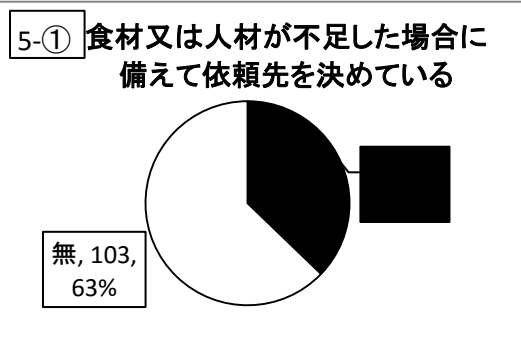
3 市の災害対策の主管課を把握している



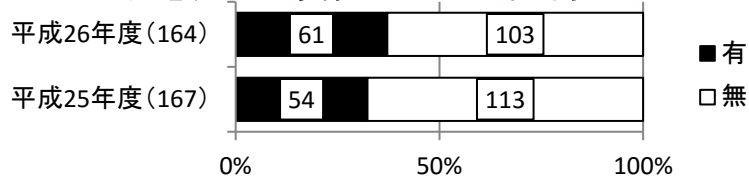
4 他施設と災害支援について取決めがある



5 食材または人材が不足した場合の支援内容・支援依頼先ある



5-③ 食材または人材が不足した場合に備えて依頼先を決めて(契約して)いる(経年変化)



5-④ 食材または人材が不足した場合の支援依頼先

