

【平成28年度 給食施設災害対策チェックシートのまとめ】

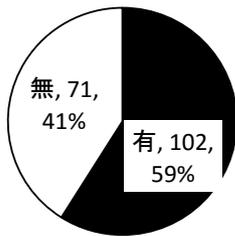
実施時期:平成28年11月
 実施主体:習志野健康福祉センター
 対象施設:管内給食施設 174施設

チェックシート実施数 173施設(回収率99%)					
	対象施設数	提出施設数		対象施設数	提出施設数
学校	39	39	社会福祉施設	7	7
病院	21	21	事業所	15	14
介護老人保健施設	6	6	寄宿舍	1	1
老人福祉施設	23	23	その他*	13	13
児童福祉施設	49	49	*その他:有料老人ホーム		

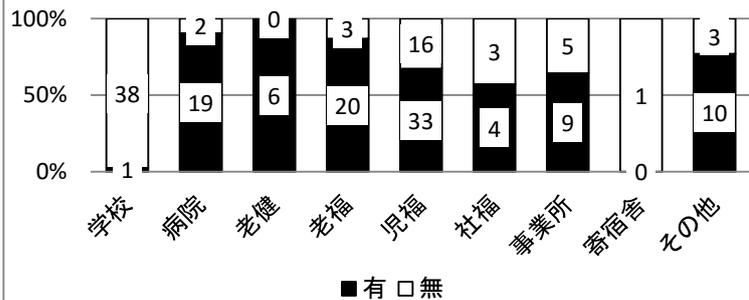
1 災害時対応マニュアル

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



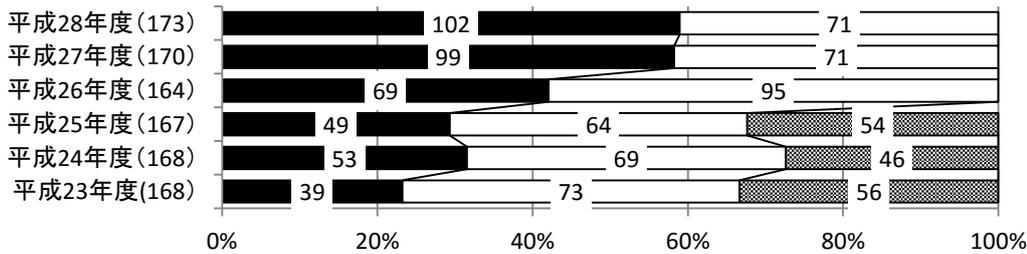
1-② 災害時の給食提供についてマニュアルがある(種類別)



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)

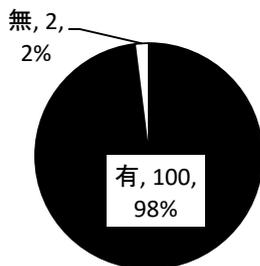
※平成26年度から選択肢を2択に変更



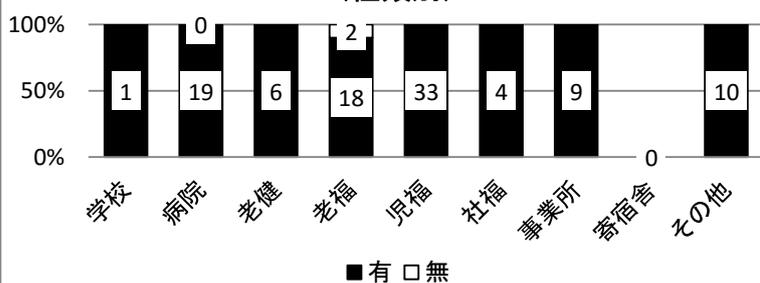
1-2 マニュアルに次の内容が記載されている・連絡指示体制について

※マニュアルのある施設のみ

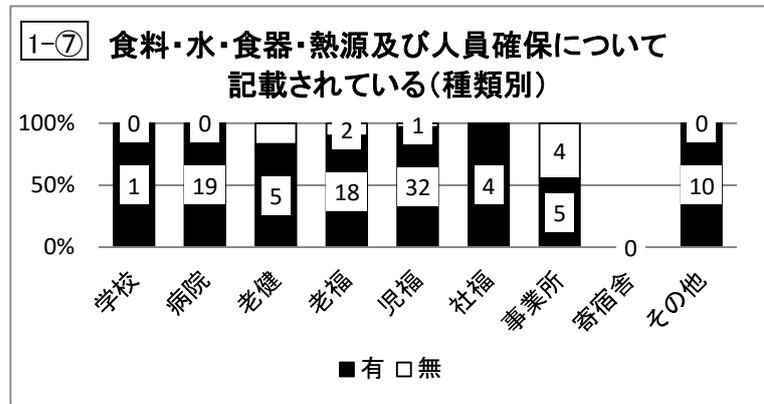
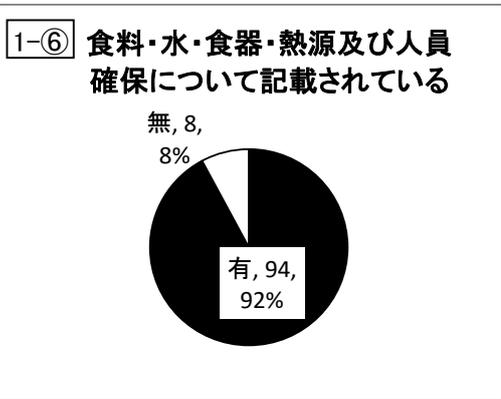
1-④ 連絡指示体制について記載されている



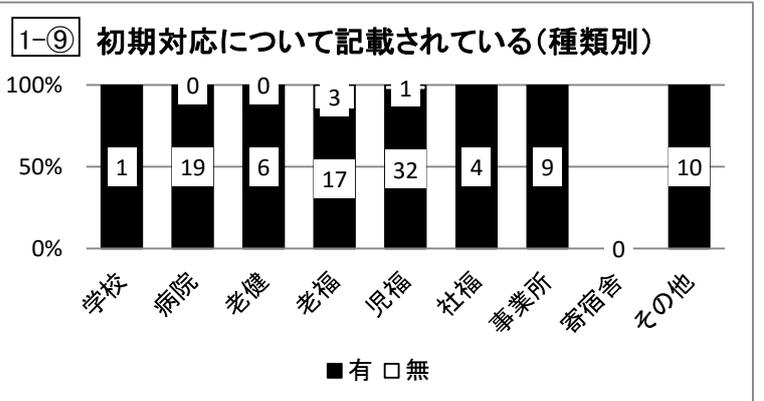
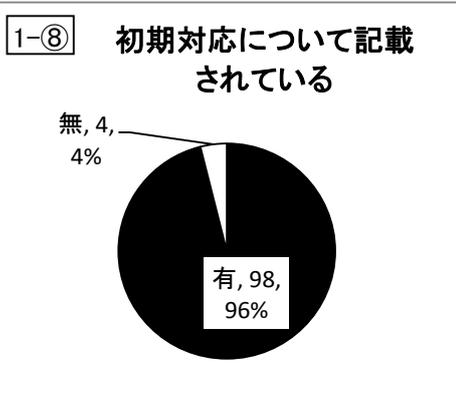
1-⑤ 連絡指示体制について記載されている(種類別)



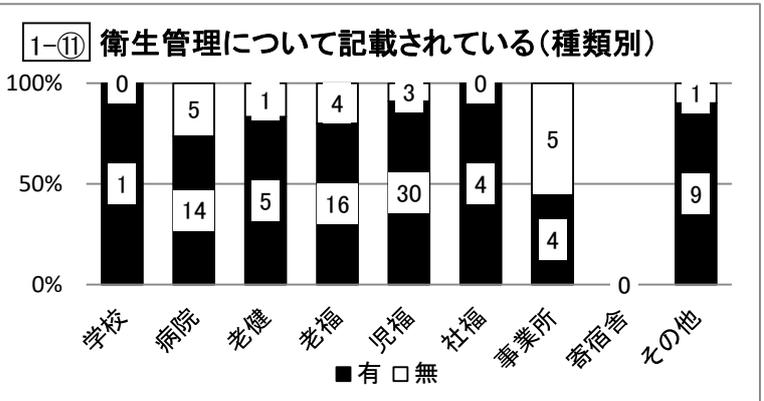
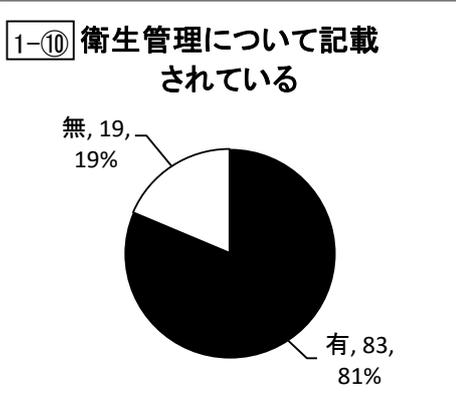
・食料・水・食器・熱源及び人員の確保について



・初期対応について

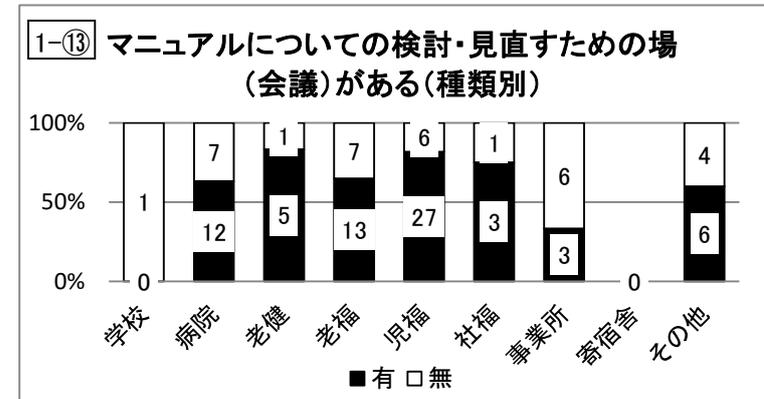
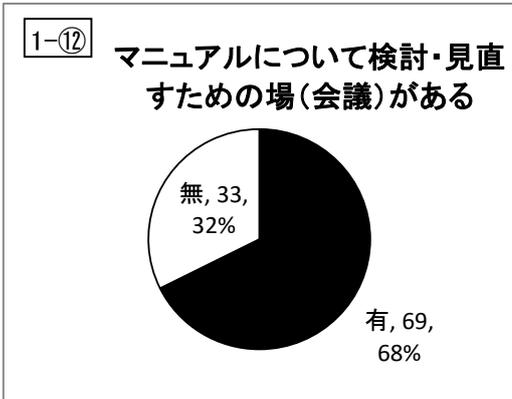


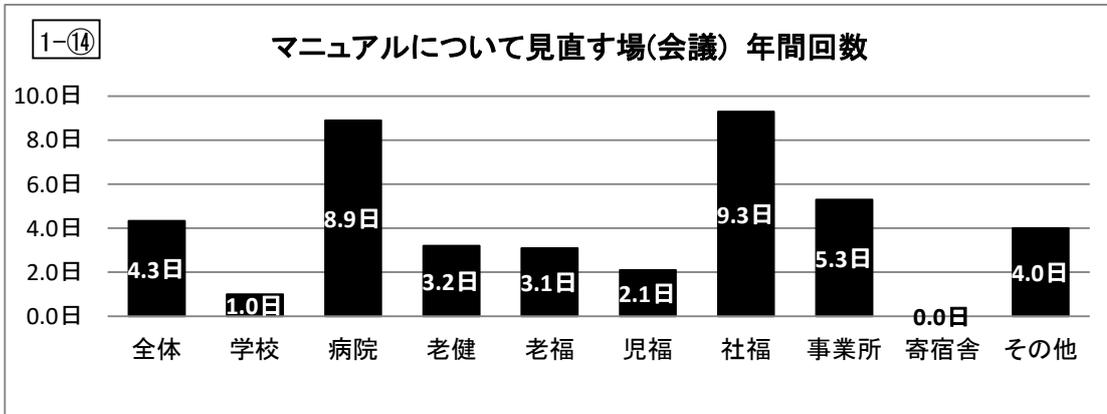
・衛生管理について



1-3 マニュアルについて検討・見直すための場がある

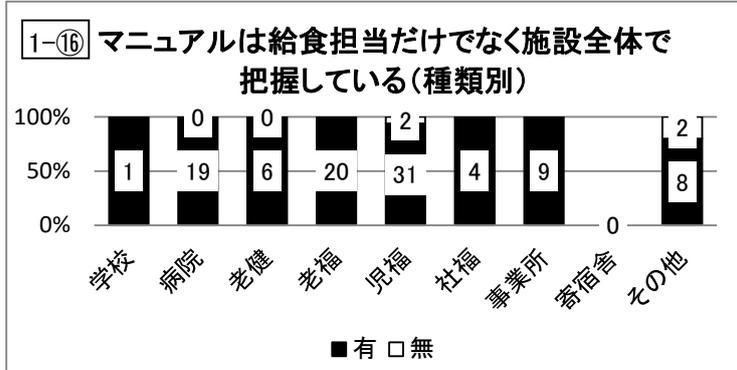
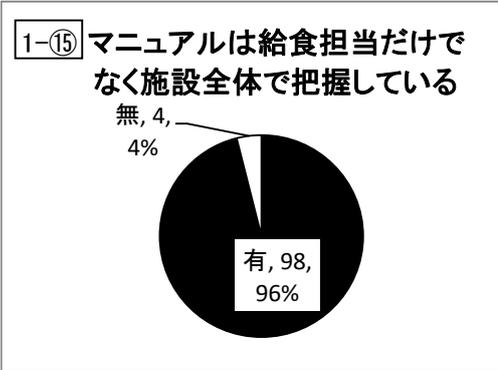
※マニュアルのある施設のみ





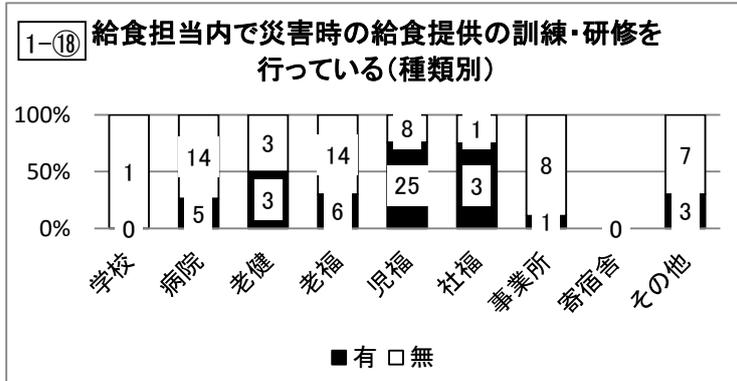
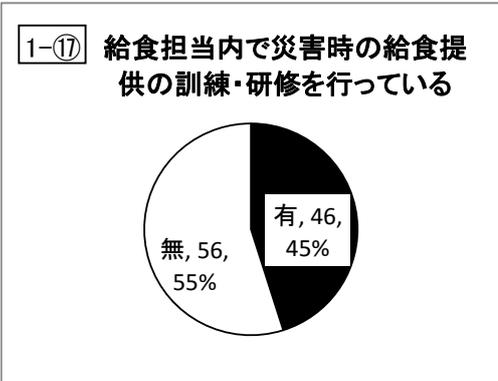
1-4 マニュアルは施設全体で把握している

※マニュアルのある施設のみ



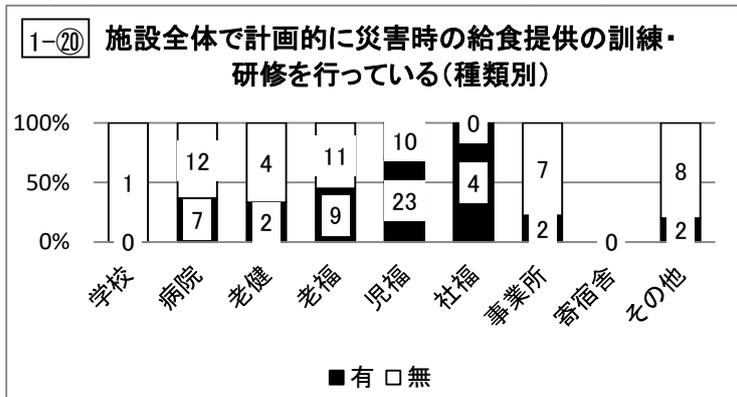
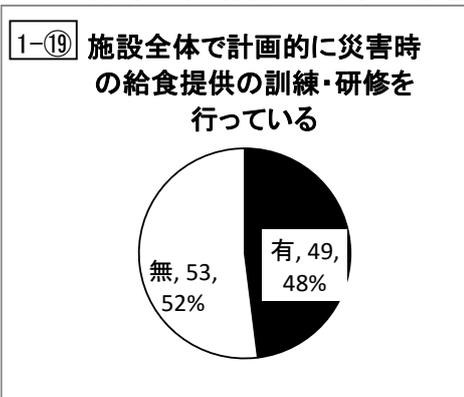
1-5 災害時の給食提供の訓練・研修を給食担当内で行っている

※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

2-① 災害時も食事を提供するために必要な水がある

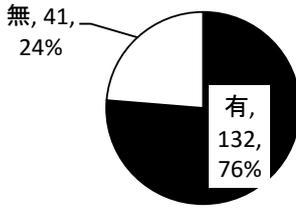


表2-① 水 一人当たりの備蓄量 平均(入所施設)

	備蓄量
全体	平均2.59ℓ/人

・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

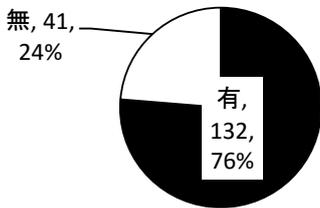
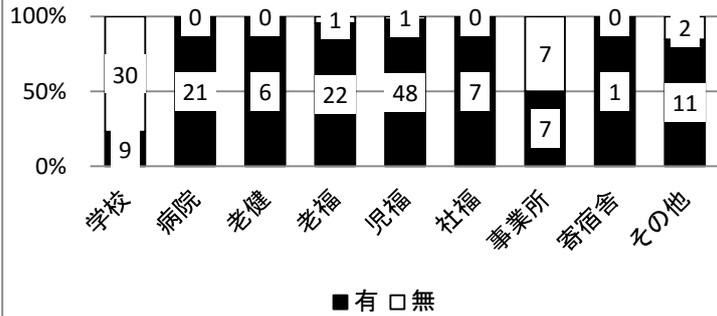


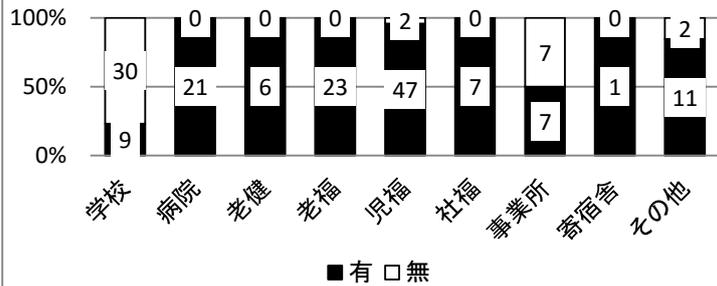
表2-③ 食料 一人当たりの備蓄量

	備蓄量
入所施設	平均3.03食分
通所施設	平均3.70回分

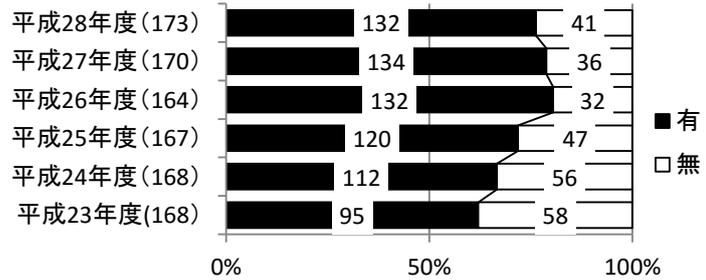
2-② 災害時も食事を提供するために必要な水がある(種類別)



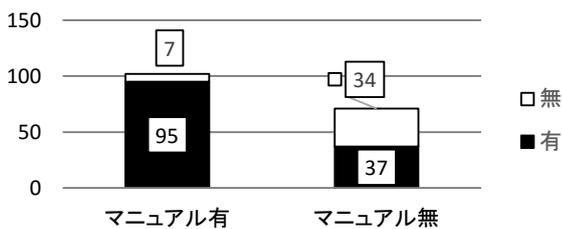
2-④ 災害時も食事を提供するために必要な食料がある(種類別)



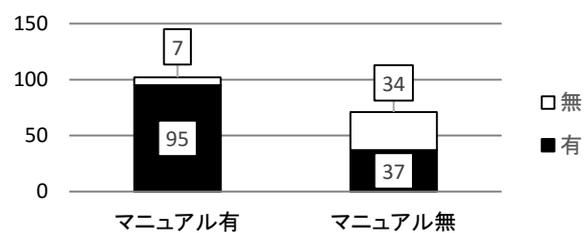
2-⑤ 水・食料いずれかの備蓄がある(経年変化)



2-⑥ 災害対策マニュアル有無別 水の有無

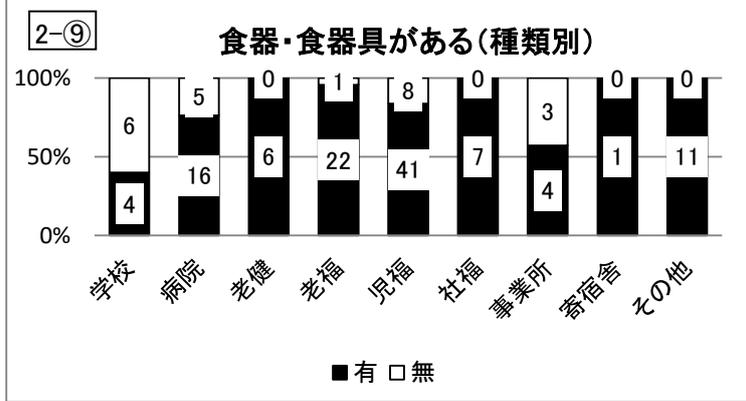
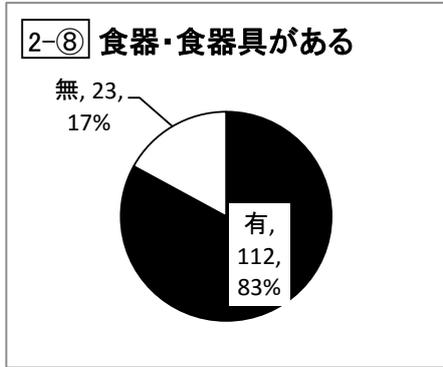


2-⑦ 災害対策マニュアル有無別 食料の有無



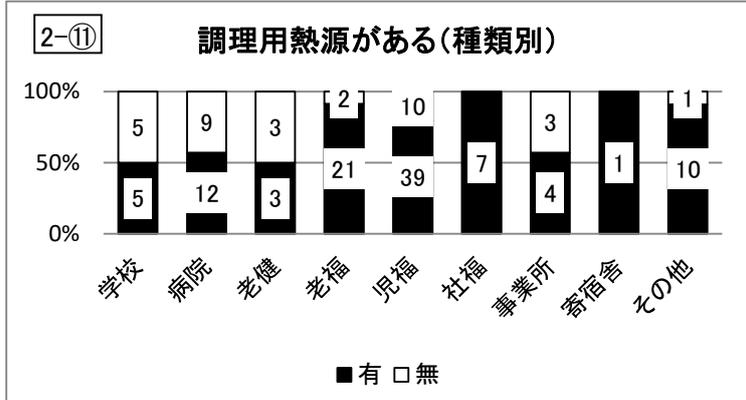
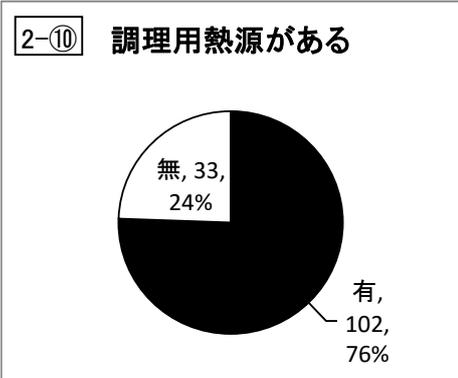
2-1 食器、食器具(ディスポ食器、箸、スプーン等)がある

※備蓄のある施設のみ



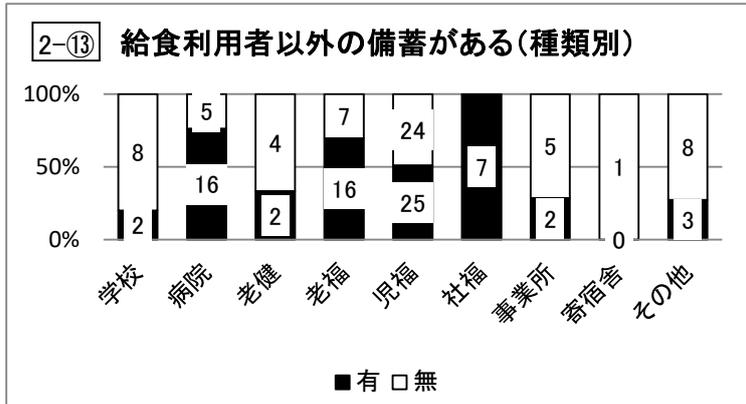
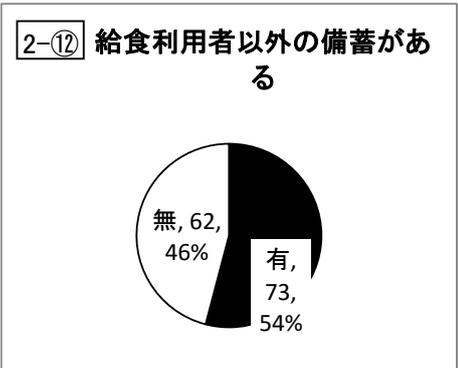
2-2 調理用熱源(ガスコンロ・ボンベ等)がある

※備蓄のある施設のみ



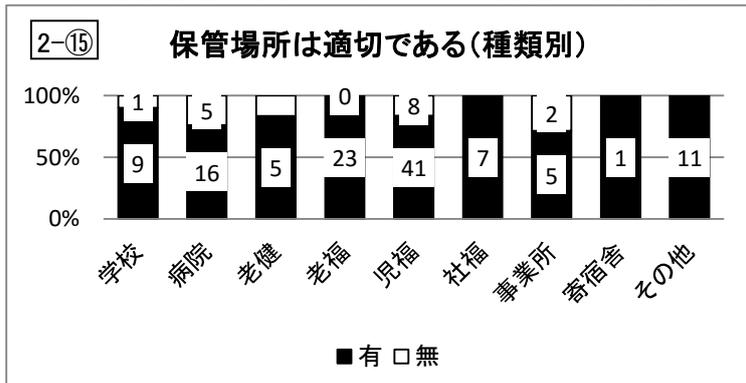
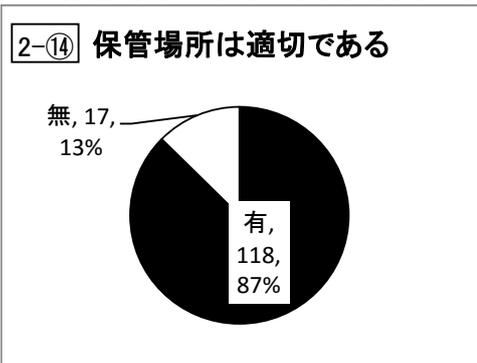
2-3 給食利用者以外(職員、地域住民等)のための備蓄がある

※備蓄のある施設のみ



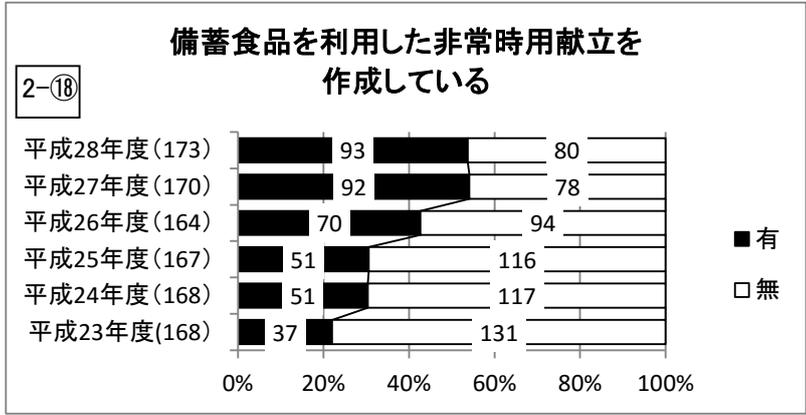
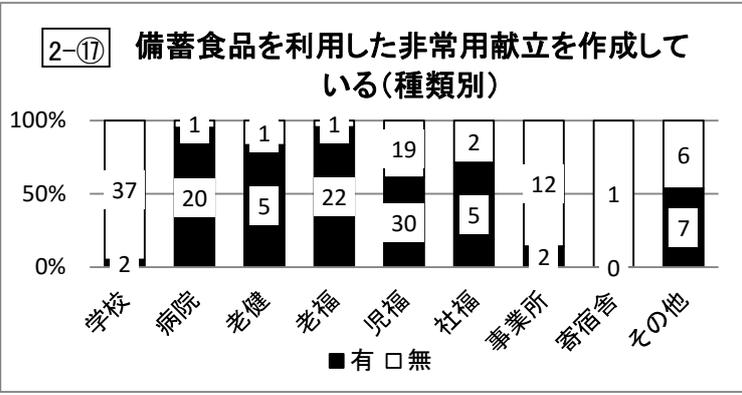
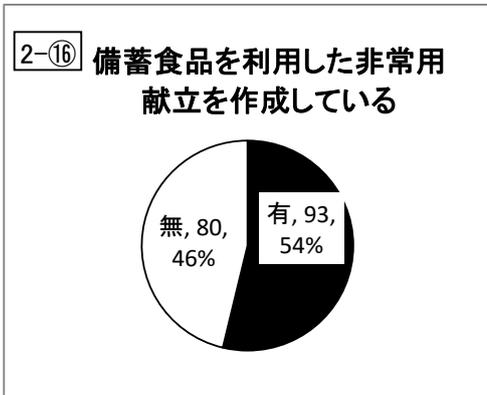
2-4 保管場所は適切である(災害時に取り出しやすく分散保管できるところ)

※備蓄のある施設のみ

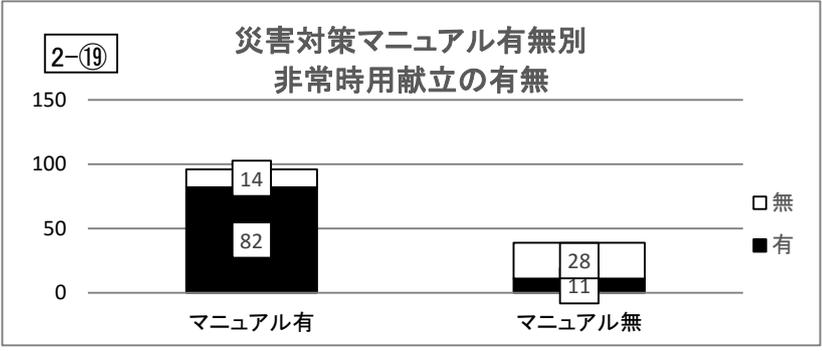


2-5 備蓄食品を利用した非常時用献立を作成している

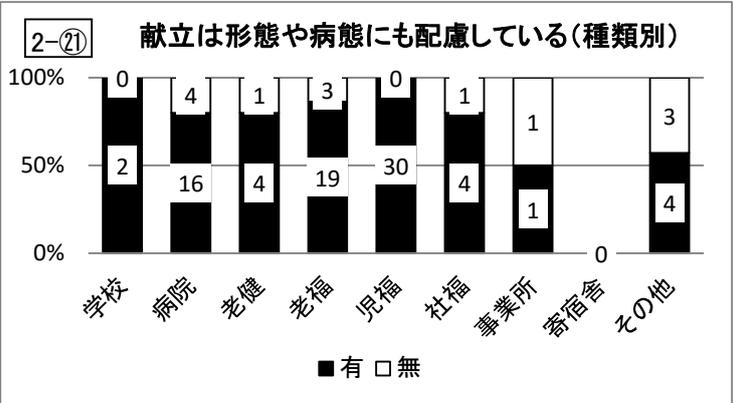
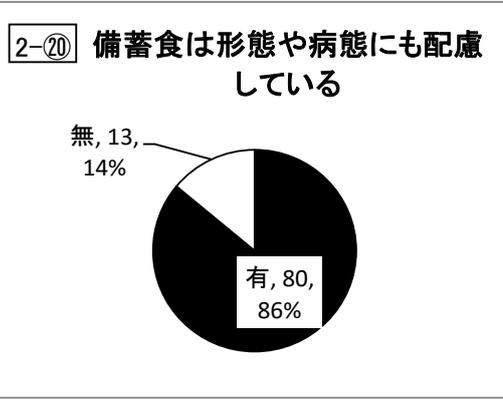
※備蓄のある施設のみ



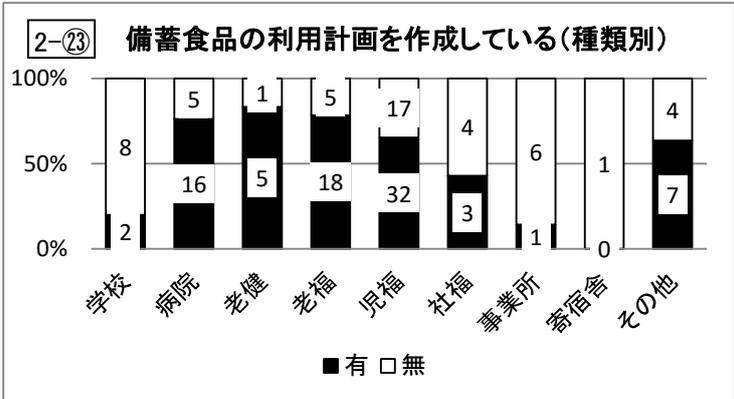
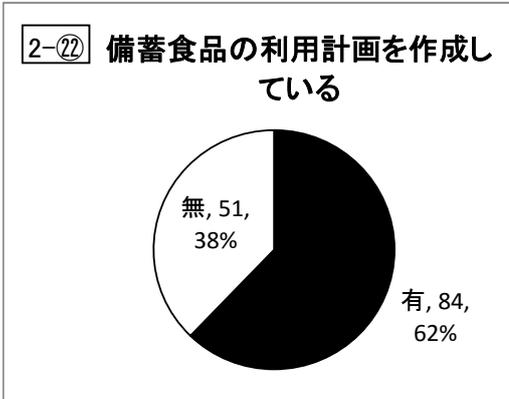
献立作成平均日数
 平成28年度: 3.16日分(入所施設)
 3.76回分(通所施設)
 平成27年度: 3.2日分(入所施設)
 3.9回分(通所施設)
 平成26年度: 2.2日分(入所施設)
 2.8回分(通所施設)
 平成25年度: 3.0日分
 平成24年度: 2.8日分
 平成23年度: 2.9日分



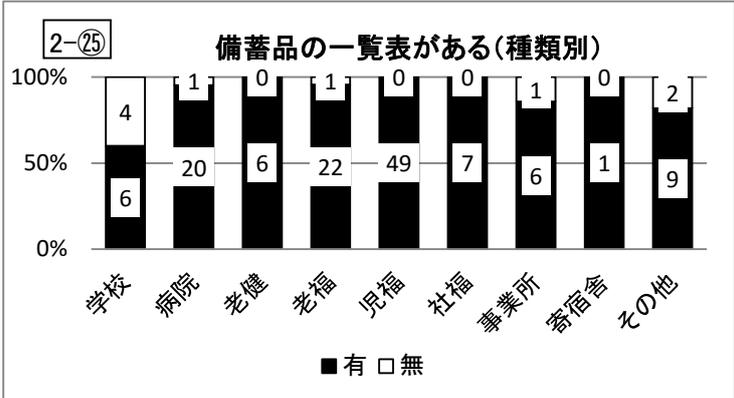
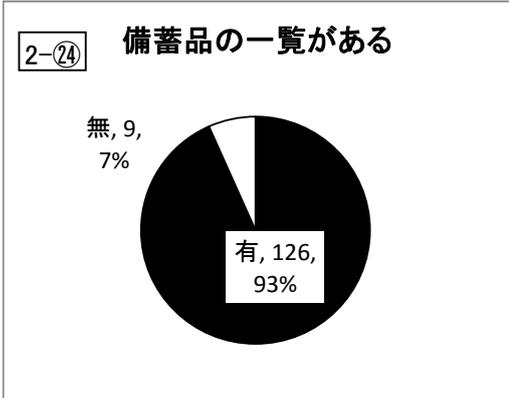
2-6 2-5の非常時用献立は食形態にも配慮している



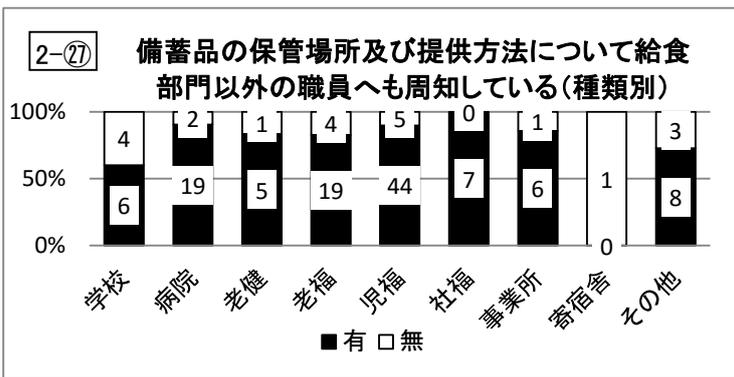
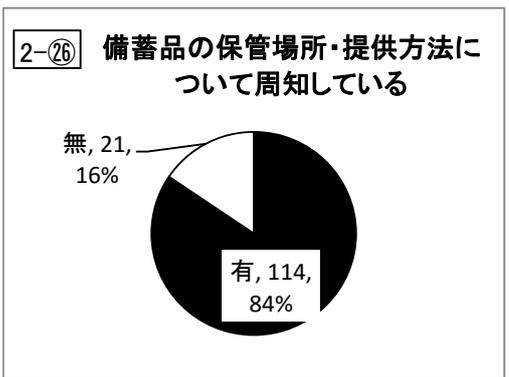
2-7 備蓄食品の利用計画を作成している



2-8 備蓄食品の一覧表がある



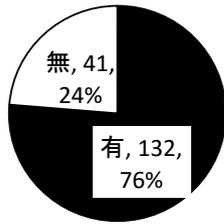
2-9 備蓄品の保管場所及び提供方法について給食部門以外の職員へも周知している



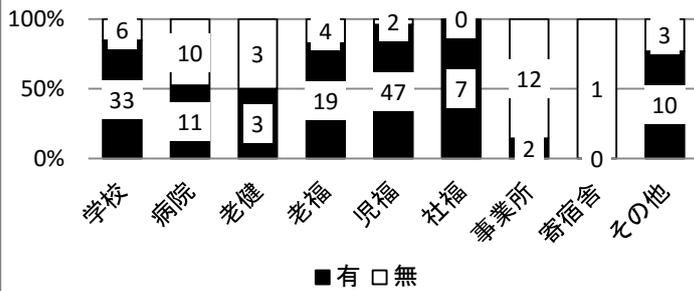
3 外部との連携

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

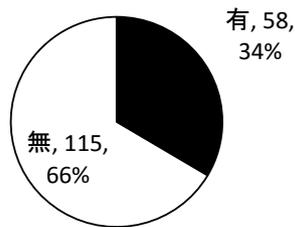


3-② 市の災害対策の主管課連絡先を把握している(種類別)

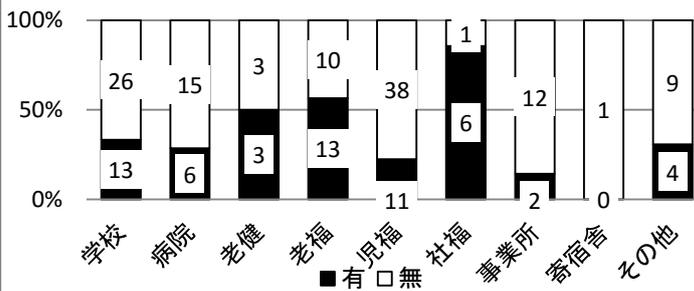


4 他施設と災害支援について取り決めがある

4-① 他施設と災害支援について取り決めがある

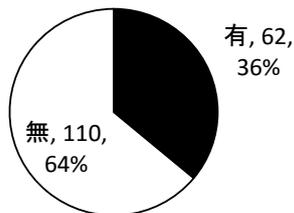


4-② 他施設と災害支援について取り決めがある(種類別)

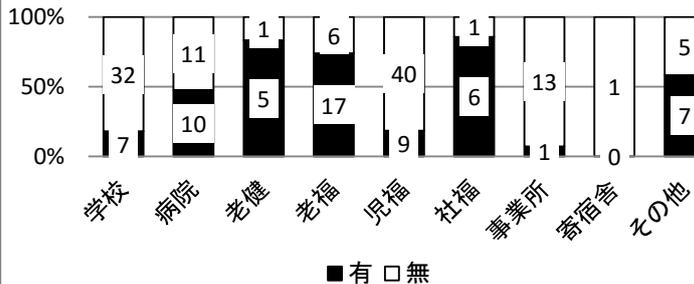


5 食材または人材が不足した場合の支援内容・支援依頼先がある

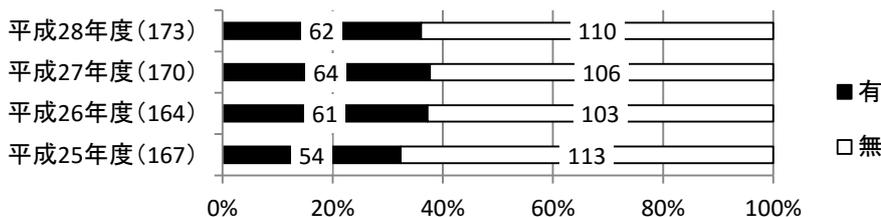
5-① 食材又は人材が不足した場合に備えて依頼先を決めている



5-② 食材または人材が不足した場合に備えて依頼先を決めている(種類別)



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)



5-④

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)

