

6 危機管理対策

地震、台風、水害などの自然災害や感染症の拡大による非常時においても、給食施設では問題を抱えながらも、利用者へ継続した食事の提供、栄養管理の実施が求められます。ライフラインの寸断、給食室や厨房設備の破損、人材不足など様々な状況の下でも給食が提供できるよう、対策を施設全体で検討し、具体的で現実的なマニュアルを作成し、複数の状況を想定した訓練を行うなどして、非常時の体制整備に努めましょう。

《災害時に想定される状況》

- ・ライフライン(電気・ガス・水道)の寸断
- ・厨房設備の損壊
- ・衛生環境の悪化
- ・食材運搬ルート of 遮断
- ・職員の出勤困難
- ・通信手段の破損による連絡体制の困難
- ・利用者の身体状況や持病の悪化
- ・負傷者、帰宅困難者、被災者受け入れによる食数増
- ・施設自体の休止
- ・炊き出し等の支援場所として給食施設を提供

《予想される災害発生時の業務例》

	フェーズ0 災害発生～24 時間	フェーズ1 24～72 時間	フェーズ2 4 日目から 1 か月
状況把握	① 施設の被災状況の把握 ② 給食関係者の体制 ③ 施設内の対策本部 ④ 関係機関への連絡、相談	① ライフライン普及状況の把握 ② 破損器具の点検、修理 ③ 必要に応じて関係機関へ連絡・相談 ④ マニュアルに基づく対応状況の検証	
食事提供	① 給食実施の見極め ② 最初に提供する食事の内容決定(メニュー・配膳方法等)及び提供の準備	① 備蓄食品等を活用した献立を随時作成	① 状況に応じた献立作成 ② 給食利用者の健康状態の把握と対応 ③ 通常の食事提供に向けた調整
外部との連絡	① 施設外への支援の検討及び準備	① 物的な支援要請 ② 人的な支援要請	

施設の特性或想定される状況に合わせ、あらかじめ整理をしておきましょう。

(1)災害時等マニュアルの作成

災害発生時に給食関係者が施設にいるとは限りません。利用者へ食事を提供するために必要な業務を全従事者で共有するためには、マニュアル等の整備が必要です。

研修や訓練を実施するとともに、定期的にマニュアルを再検討し、備蓄食品や体制等の見直しを適宜行います。平常時から相互支援関係にある施設、近隣施設、行政機関などと連絡体制の整備を図ることも重要です。

《検討項目例》

給食に関する連絡・指示体制	⇒	責任者、役割分担※勤務時間内外別等
給食施設の被災状況の確認方法	⇒	設備確認、食材納入ルート等
利用者の状況確認	⇒	食種、食数確認等
備蓄品	⇒	品目、数量、保管場所等
給食提供方法	⇒	非常用献立、配膳ルート等
ライフラインに関すること	⇒	熱源の確保、使用方法、保管場所等
衛生管理に関すること	⇒	調理、配膳の方法等
支援要請先	⇒	委託業者、食材納入業者、近隣施設等

連絡・指示体制

緊急時の連絡体制として緊急時連絡網を整備し、職員全員に周知します。電話だけでなく、メールやFAX、災害時伝言ダイヤルの活用など、複数の連絡手段を決めておきましょう。連絡が取れない場合などを想定し、自主的に出勤するなどの職員参集基準を整理しておくことが望ましいでしょう。責任者が不在の場合はどうするのか決めておきましょう。

※委託業者も含めた連絡網も併せて整備します。

- 緊急時連絡体制
- 給食提供の指示体制
- 給食関係者の健康状態、出勤可能状態確認
- 職員配備態勢
- 役割分担(情報集約、施設内の連絡調整、施設外への連絡調整など)
- 通信手段の確保

給食施設の被災状況の確認

- ライフラインの使用の可否
- 調理設備、器具等の破損の状況
- 配膳ルートの確認
- 使用できる在庫食品、備蓄食品、食器等の確認
- 食材流通ルートの確認
- 業者営業確認

利用者の状況確認

災害発生時には、提供できる食事の種類や食事を提供する対象者が平常時とは異なる場合があります。また、時間の経過とともに食事を提供する対象者の状況や人数が変動していきます。あらかじめ災害発生時の食種を想定した食数集計表を作成しておきましょう。他部門とも連携が必要な場合、手順を確認し施設内で共有しておきましょう。

- 利用者の状況確認(身体状況、食種、食形態など)※職員等給食関係者含む
- 食種ごとの食数の集約

備蓄食品等の整備

災害発生時食事提供に必要な水、食料、その他物品等を想定し、施設に備えておきましょう。帰宅困難になる職員や施設に避難する外部の人等予備分も含めて検討します。あらかじめ食事を提供する対象者の範囲や対応について、施設として検討しましょう。

- 備蓄品の種類
 - ・ 水は飲料用、調理用、施設の衛生管理用とあらゆる場面で必要となります。十分な量を確保しましょう。
 - ・ 施設の特性に応じ、栄養補助食品やアレルギー対応食、治療食や離乳食等必要なものを検討しましょう。
 - ・ ライフラインの寸断により調理ができなくなる可能性もあります。そのまま提供できるレトルト食品や個包装の食品も備蓄しましょう。
 - ・ フリーズドライ、缶詰、レトルト食品等(アルファ米、無洗米など)を備蓄品として保管し、平常時の食事に使用しながら管理しましょう。※高齢者、乳幼児、アレルギー等、利用者に応じた食品を備蓄しましょう。
 - ・ 調理用の熱源や調理器具、使い捨ての食器具、衛生用品(消毒用アルコールや使い捨て手袋、ラップ等)も備蓄しましょう。
- 保管場所
 - ・ 備蓄品は分散配置し、全職員にわかるよう周知しましょう。
 - ・ 耐震性のある場所、浸水の恐れがない場所に保管しましょう。
- 備蓄品リストの作成
 - ・ 数量や保管場所、賞味期限を明記し、期限切れにならないよう平常時から管理しましょう。

非常用献立の作成

災害発生時にどのような食事を提供するのかを示した非常時用の献立を作成します。備蓄食品等を組み合わせる際に「主食」「主菜」「副菜」を意識し、なるべく栄養の偏りを減らすことが望ましいでしょう。また、どの時間帯からも提供ができるよう 1 食目、2 食目…と表記し、食種、使用する物品、栄養価も併せて記載しましょう。

※1食分を配膳した状態で写真に撮っておくと、より分かりやすくなります。

- 災害時用献立

調理及び配膳方法の周知

災害発生時には、日ごろ調理に従事しない職員が食事を提供する可能性があります。誰でも食事を提供できるよう、調理方法や配膳方法をわかりやすくまとめておきましょう。

また、給食施設が被災し使用できない場合に備え、非常時の調理場所や配膳・下膳方法について検討しましょう。

- 調理場所
- 調理手順、盛り付け方法
 - ・ 給食関係者以外の職員が対応する場合を考慮し、イラストや写真などでわかりやすく示しましょう。
 - ・ 水不足等を考えて、手指や調理器具の消毒方法、使用する食器具等(使い捨ての食器や手袋など)についても検討しておきましょう。
- 配膳、下膳の方法
 - ・ 配膳車やエレベーター等が使用できない場合、配膳担当者が不在の場合などの配膳方法を検討しておきましょう。

衛生管理

災害によりライフラインが寸断されるなど、通常の衛生管理ができません。水道や電気等が使えない場合、手指や調理器具の消毒をどのように行うか検討しておきましょう。また、浸水被害を受けた場合は、給食を再開する前に施設や調理器具を十分に清浄します。清浄に必要な物品や手順も平常時から準備しておきましょう。

給食提供の際に出る生ごみや残食、トイレについても処理や保管場所、清掃方法について検討しましょう。