

「給食施設における災害時対応マニュアル」 作成ガイドライン

平成31年3月

高崎市保健所 生活衛生課

目 次

1. ガイドライン作成の趣旨	1
2. 連絡指示体制	1
(1) 施設内緊急連絡網	
(2) 災害発生時のフローチャート	
(3) 災害発生時における給食提供に関わる業者や行政機関への連絡先一覧	
3. 被災状況の確認	2
(1) 給食運営に係る被災状況の確認	
(2) 喫食者の状況確認	
4. 衛生管理	3
5. 備蓄の整備	3
(1) 備蓄食品等の整備	
(2) 非常時用献立	
マニュアルに記載すべき内容	5
資料編	6
様式① 施設内緊急連絡網	
様式② 災害発生時のフローチャート	
様式③ 業者連絡先一覧	
様式④ 被災状況チェック表	
様式⑤ 喫食者の状況確認一覧表	
様式⑥ 在園児の状況確認一覧表	
様式⑦ 備蓄品一覧表	
様式⑧ 非常時用献立	
様式⑨ 非常時用献立	
引用文献	16

1. ガイドライン作成の趣旨

給食施設では、災害時においても利用者に安全安心な給食を提供し、適切な栄養管理が実施されることが求められます。そのためには、災害時でも継続的な給食提供ができるよう体制の整備や備蓄等の準備をしておく必要があります。

平成29年度、高崎市に届出のある給食施設から提出された「給食施設栄養管理報告書」の結果から災害時栄養・食生活対応マニュアル作成済みの施設は30.2%であり、給食施設における災害対策はまだ不十分であることがうかがえます。

本市では、給食施設が災害発生時の状況下でも、安全安心な給食提供が行えるよう平常時からの食の体制整備を目指し、各給食施設の実態に沿った独自の災害時栄養・食生活対応マニュアル作成支援を目的として本ガイドラインを作成しました。

2. 連絡・指示体制

(1) 施設内緊急連絡網⇒【様式①】施設内緊急連絡網

災害時に備えて、施設内緊急連絡網を作成し、職員全員に周知しましょう。災害は勤務時間内に起こるとは限らないため、勤務時間外の連絡体制についても検討しておく必要があります。施設全体の連絡網の他に、給食部門職員の連絡網、運営方式が委託の施設においては受託会社との連絡方法についても確認しておきましょう。

また、災害時はライフラインの寸断等の理由により連絡がとりにくい状況になることも想定されます。LINE等のソーシャルネットワークサービスや災害時伝言ダイヤルを活用し、職員間の安否が確認できる体制を整備しておきましょう。給食部門でLINEグループを作成して、災害時の連絡が取りやすいよう工夫している施設もあります。

施設内の体制においては、災害時の職員配備や役割分担を定めておく必要があります。食中毒や感染症対応マニュアル等において、既に施設としての取り決めがある場合は、それらとの整合性を図るように配慮しましょう。

職員参集基準（整肢療護園提供）

参集体制	参集基準	対象職員
注意配備体制	・地域に大雨、風雪情報が1以上発表されたとき ・地域に震度4の地震が発生したとき	施設長、各班長は自宅で待機し、常に出勤すること
警戒参集体制	・地域に大雨、暴風、暴風雪、洪水警報が1以上発表されたとき ・施設所在市内で震度5弱の地震が発生したとき	施設長、各班長、副班長は出勤すること
非常参集体制	・地域に相当規模の災害の発生が予測され、その対策を要するとき ・地域に災害が発生し、その規模及び範囲等から早急な対策を要するとき ・施設所在市内で震度5強以上の地震が発生したとき ・その他、施設長が必要と認めるとき	全職員は出勤すること

◆「LINE 災害連絡サービス」で安否を知らせる／知る◆

個別の連絡ができなくても、LINE でつながっている家族や友達とお互いの安否状況を知らせることができるのが「LINE 災害連絡サービス」です。大規模災害等が発生すると、自動的に LINE ユーザーのみなさんへ通知が届きます。

その中から「①被害があります」「②無事です」「③災害地域にいません」の3つのボタンから当てはまるものを選択すると、LINE のタイムラインページに自動的に自分の状況が投稿されます。

◆災害時伝言ダイヤル（NTT 東日本）の活用◆

災害時伝言ダイヤル（171）は、被災地の方などの電話番号および携帯番号等の番号をキーとして、安否等の情報を音声情報として蓄積し、録音・再生できるボイスメールです。

（2）災害発生時のフローチャート⇒【様式②】災害発生時のフローチャート

災害が発生した際の給食提供の流れについてあらかじめ決めておき、フローチャートにまとめておきましょう。有事の際に混乱することのないよう給食提供の決定責任者を明記し、被災状況の確認、発災時の連絡体制、復旧状況に応じた給食の対応等も盛り込みましょう。

（3）災害発生時における給食提供に関わる業者や行政機関への連絡先一覧

⇒【様式③】業者連絡先一覧

平常時から給食提供に関わる業者・行政機関の連絡先を一覧としてまとめ、発災時に円滑な連絡ができるよう準備しましょう。災害時はライフラインが寸断される可能性もあることから、担当者の携帯番号や FAX 番号も可能な限り把握しておきましょう。

3. 被災状況の確認

（1）給食運営に係る被災状況の確認⇒【様式④】被災状況チェック表

災害時に給食提供の可否を判断するための被災状況の確認事項として、施設、厨房、ライフライン、人員、地域内の流通や交通網等が想定されます。給食提供に関わる被災状況を確認するためのチェックリストをあらかじめ作成しておきましょう。

（2）喫食者の状況確認⇒【様式⑤⑥】喫食者・在園児の状況確認一覧表

喫食者の身体状況及び食形態等の食事摂取に係る状況は被災により変化する可能性がありますので、災害時に際して必要な食種を把握することが重要です。他部門とも連携して確認する手順を考えておき、施設内で共有しておきましょう。

4. 衛生管理

災害により、ライフラインが寸断された場合は通常の衛生管理ができないことが考えられます。特に水道、ガス、電気が使えない場合の各パターンに対応した手指や調理器具の消毒方法について決めておくことが必要です。

また、調理施設が浸水被害を受けた場合は、給食を再開する前に、十分に施設や調理器具の清浄化をすることになります。清浄化をするために必要な物品や手順も確認しておき、物品については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ゴミや残食、またトイレについては臭いや虫の発生が起こる可能性がありますので、あらかじめ各パターンに応じた衛生管理について検討し、施設内でその方法について共有しておきましょう。

5. 備蓄の整備

(1) 備蓄食品等の整備⇒【様式⑦】備蓄品一覧表

備蓄食品は、災害時に自施設だけで対処するためには3日程度必要であると言われてきましたが、災害の発生地域の範囲や被害状況によっては、それ以上の備蓄があることが望ましいです。既に3日分の備蓄食品を備えている施設は5日分、7日分の備蓄を検討してみましょう。長期保管が可能である缶詰や乾物等も上手く活用して、施設の規模に応じた備蓄食品を備えるよう検討しましょう。大雪等の場合に、乾物をストックしておくことで、ライフラインは寸断されないが物流が滞ってしまった時にも迅速に対応することが可能となります。

①種類

備蓄に際して、水は飲用水、調理用水、調理施設の衛生管理とあらゆる場面で必要になりますので、必要量の確保を行いましょう。食品は対象者の特性に応じて内容を考慮する必要があります。また、病院や老人福祉施設等の施設は、嚥下食の対応にミキサー等の調理器具を使用するため、対応が困難になることが想定されます。栄養補助食品を多めに備蓄しておくことで、器具を使用することなく嚥下食を提供することが可能となります。

②食料以外の物品

備蓄をしておくのは食品だけに限らず、調理用の熱源や調理器具、ディスポの食器等の食事に必要な物、トレーやコンテナ等の運ぶ物等、必要に応じて備えておきましょう。特に、アルコールや手袋、ラップ等の衛生用品は、水が使えない場合に重宝しますので多めに準備しておくことを心がけましょう。

③保管場所

備蓄食品等を保管しておく場所は、施設の立地条件や使用する際の動線等を考慮した取り出しやすい場所や湿度・温度等の保管環境が適切な場所、倒壊や浸水等の被害の可能性が少ない場所等の施設の実態に合わせて決定する必要があります。

一括保管の他、保管場所が倒壊した場合に使用できなくなってしまう危険性を避けるために分散保管、病棟・教室等喫食者の近くに保管する方法があります。各保管場所のメリット・デメリット

ットを考慮したうえで、施設に合わせた保管方法を決定しましょう。

④備蓄品リストの作成

備えている備蓄品リストを作成する際には数量、保管場所とともに、賞味期限を明記しておき、期限切れにならないよう平常時から食品の管理をすることも重要です。

◆ローリングストック法◆

普段使い慣れている缶詰やレトルト食品等を備蓄品として保管（ストック）し、日常の食事に使用しながら、使用したら使用した分だけ補充していく（回転させていく）日常の中に食糧備蓄を取り込む方法です。

（２）非常時献立⇒【様式⑧⑨】非常時献立

備蓄食品を使用した非常時の献立をあらかじめ作成しておきましょう。災害はいつ起こるか分からないため、給食部門職員がいない状況での食事提供も考えられます。非常時献立の周知を全職員に行うとともに、誰が見ても提供できるように作り方、盛り付け方法、使用食器等も併せて記載しておく必要があります。配膳状態の写真があれば、さらにわかりやすいです。献立は、備蓄食品の保管場所に一緒に保管しておきましょう。朝昼夕の3日分の献立を立てるのではなく、どの時間帯からも円滑に非常時献立が開始できるよう1食目、2食目…の表記を行うことも検討してみましょう。

また、疾患によってはエネルギー等の摂取量が関係するものがあるため、非常時献立に栄養価計算結果を明記しておきましょう。

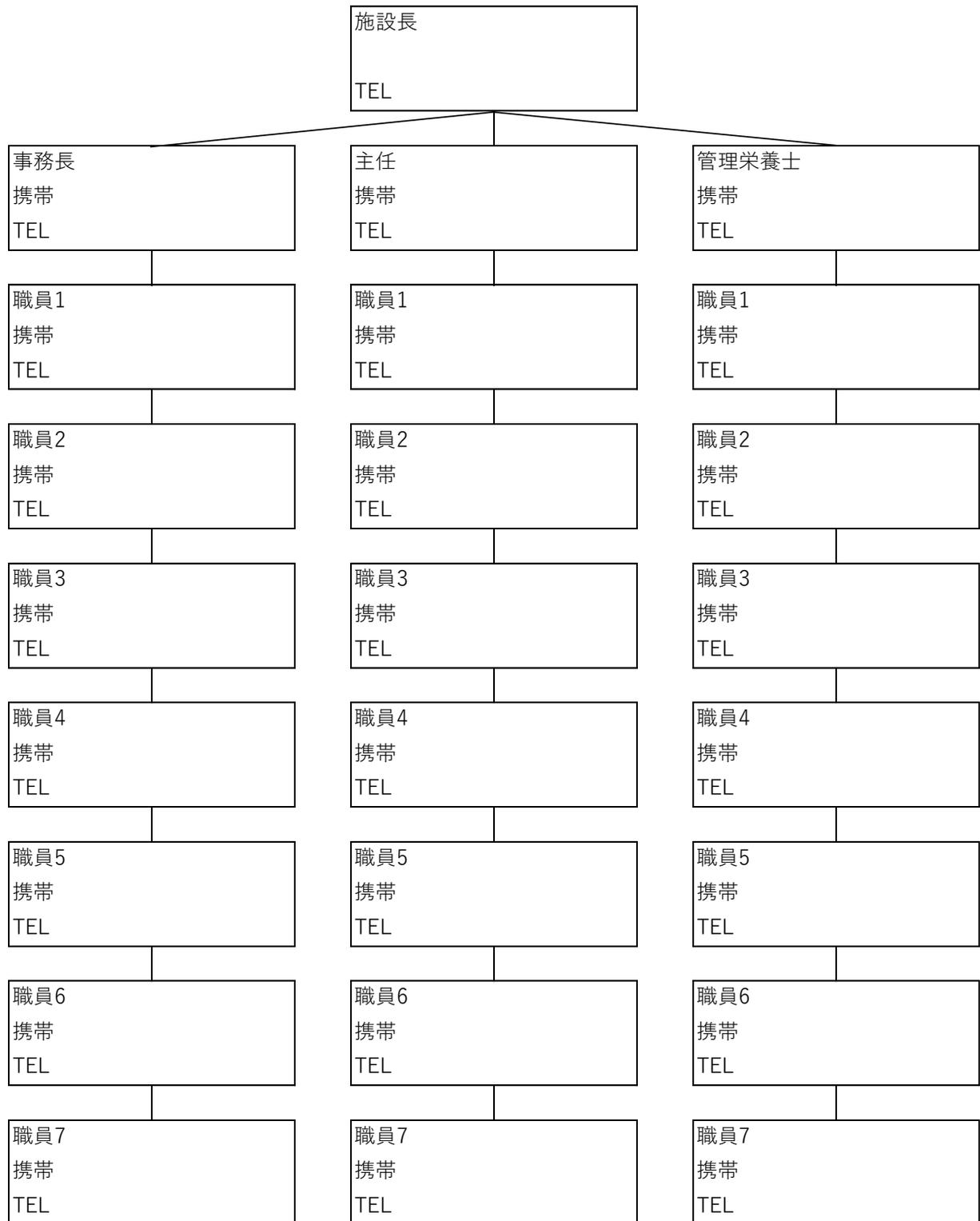
マニュアルに記載すべき内容

項目	参考様式
施設内緊急連絡網	様式①
<input type="checkbox"/> 施設内で緊急連絡網を作成して施設職員全員で共有している。	
<input type="checkbox"/> 運営方式が委託の場合は受託会社職員も含めた連絡体制を確立している。	
<input type="checkbox"/> 給食部門職員の安否の確認ができる連絡体制の整備をしている。	
職員参集基準	1 ページ
<input type="checkbox"/> 災害時の施設内における体制を定めている。	
災害発生時のフローチャート	様式②
<input type="checkbox"/> 災害が発生した際の給食提供の流れについて決めておく。	
<input type="checkbox"/> 給食提供決定者（責任者）を明確にしておく。	
業者連絡先一覧	様式③
<input type="checkbox"/> 納入業者や行政機関の連絡先一覧を作成している。	
<input type="checkbox"/> ライフラインの寸断を想定して担当者の携帯番号やFAX番号を把握している。	
被災状況チェック表	様式④
<input type="checkbox"/> 災害発生時における施設内のチェックリストを作成し、施設で共有している。	
<input type="checkbox"/> 災害発生時における厨房内のチェックリストを作成し、施設で共有している。	
喫食者・在園児の状況確認一覧表	様式⑤⑥
<input type="checkbox"/> 災害発生時に提供可能な食種・食形態を決めている。	
<input type="checkbox"/> 災害発生時の食数把握のための様式を準備している。	
<input type="checkbox"/> 災害発生時における喫食者の食形態等の確認方法を決めて、施設で共有している。	
<input type="checkbox"/> 電子データで喫食者情報を管理している場合のバックアップ方法や食事提供の記録確認方法について決めている。（オーダーリング、電子カルテ使用の場合）	
衛生管理	3 ページ
<input type="checkbox"/> 災害発生時における各パターンに対応した衛生管理について決めている。	
<input type="checkbox"/> 生ゴミ・残食の処理、回収方法について検討している。	
<input type="checkbox"/> トイレの殺菌・消毒方法について検討している。	
備蓄品一覧表	様式⑦
<input type="checkbox"/> 備蓄食品等の数量や賞味期限を明記したリストを作成し、一緒に保管する。	
<input type="checkbox"/> 喫食者の特性に応じた食種・食形態の食品及び水の備蓄をしている。	
<input type="checkbox"/> 食品以外の食事に必要な物を必要に応じて備えている。	
<input type="checkbox"/> 保管場所は施設の現状に合わせて考慮している。	
<input type="checkbox"/> 保管場所は施設の見取り図等を活用して図で示し、施設内で周知をしている。	
非常時用献立	様式⑧
<input type="checkbox"/> 備蓄食品を活用した非常時用献立が作成してある。	
<input type="checkbox"/> 非常時用献立は備蓄食品の保管場所に置いてある。	
<input type="checkbox"/> 非常時用献立には作り方、盛り付け方法、使用食器等が記載されている。	
<input type="checkbox"/> 非常時用献立は栄養価計算結果を明記している。	

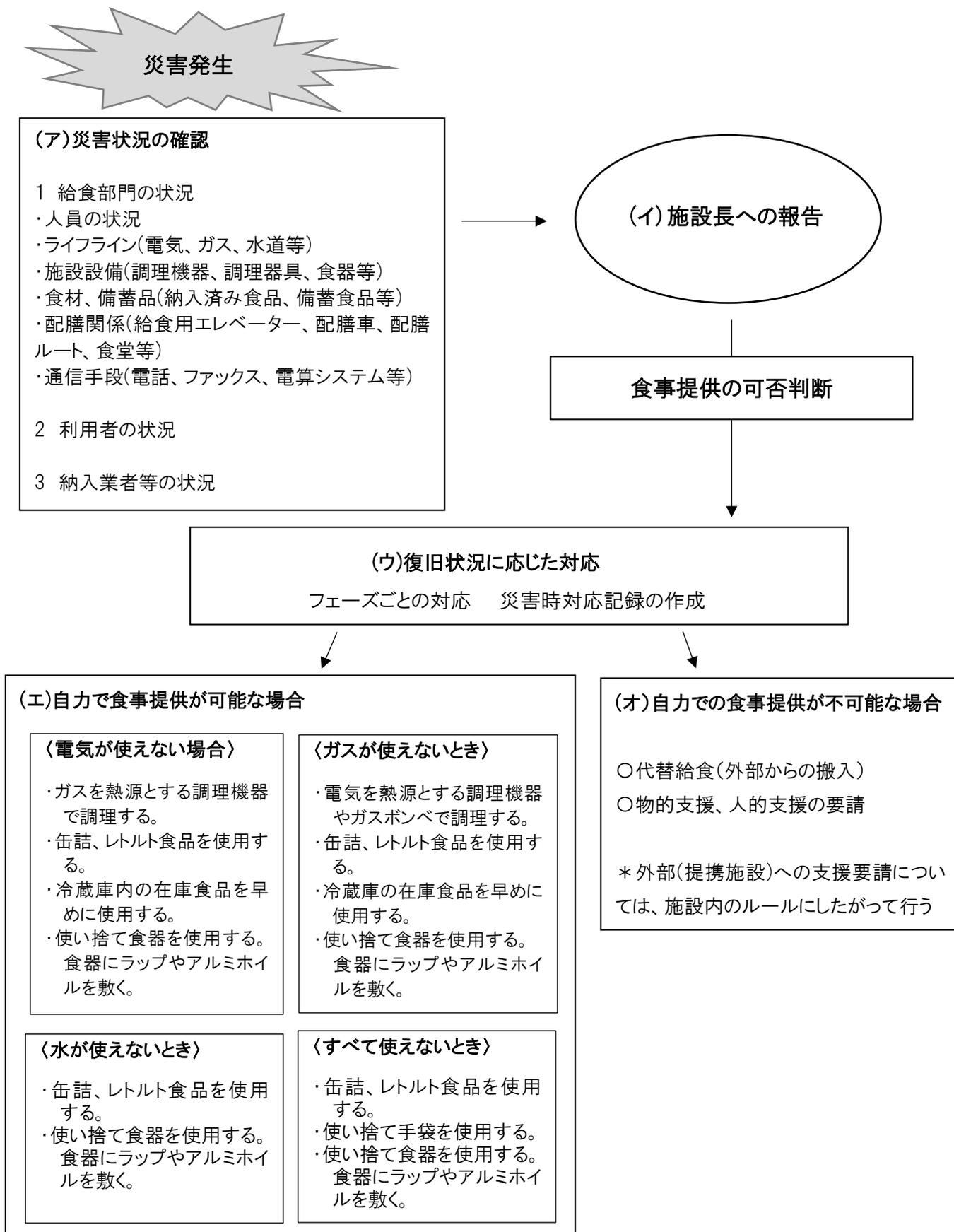
資 料 編

緊急連絡網

年 月 日現在



災害発災時のフローチャート（群馬病院提供 一部改変）



非常時納品業者連絡先一覧

		電話番号	FAX	非常時連絡先（携帯）	備考
警察					
消防署					
高崎市役所					
高崎市保健所					
食 品	〇〇商店				
ラ イ フ ラ イ ン	電気				
	ガス				
	水道				

〇

被災状況チェック表（高瀬クリニック提供）

チェック 月日・時刻	平成 年 月 日 ()	午前 ・ 午後	時 分
記入者	職種 (管理栄養士 ・ 調理師 ・ 事務 ・ その他)	氏名	
人員状況	出勤可能者		給食提供の可否判断
	管理栄養士	人	
	調理者	人	可 ・ 否

被災状況			
項目	使用の可否	使用できない場合の対応状況	その他記入(被災詳細状況等)
ライフライン	電気	可 ・ 否	<input type="checkbox"/> 自家発電 <input type="checkbox"/> 備蓄品 <input type="checkbox"/> 無
	ガス	可 ・ 否	<input type="checkbox"/> 電磁調理器 <input type="checkbox"/> 備蓄品 <input type="checkbox"/> 無
	水道	可 ・ 否	<input type="checkbox"/> 備蓄品 <input type="checkbox"/> 無
施設	調理室	可 ・ 否	<input type="checkbox"/> 全壊 <input type="checkbox"/> 半壊 <input type="checkbox"/> 一部損壊
	配膳用エレベーター	可 ・ 否	<input type="checkbox"/> 一般エレベーター使用 <input type="checkbox"/> 階段使用
	冷蔵庫の使用	可 ・ 否	
	調理機器	可 ・ 否	
	調理器具	可 ・ 否	
	食器	可 ・ 否	<input type="checkbox"/> ディスポ食器 <input type="checkbox"/> その他 <input type="checkbox"/> 無
	食堂	可 ・ 否	<input type="checkbox"/> 全壊 <input type="checkbox"/> 半壊 <input type="checkbox"/> 一部損壊
	配膳車	可 ・ 否	
	配膳ルート	可 ・ 否	
食材 備蓄食品	調理済食品	可 ・ 否	月 日(朝・昼・夕)使用
	納入済食品	可 ・ 否	月 日(朝・昼・夕)使用
	在庫品	可 ・ 否	月 日(朝・昼・夕)まで使用可
	備蓄品	可 ・ 否	月 日(朝・昼・夕)まで使用可
	飲料水	可 ・ 否	月 日(朝・昼・夕)まで使用可
	調理水	可 ・ 否	月 日(朝・昼・夕)まで使用可
	その他		
通信手段	電話	可 ・ 否	
	FAX	可 ・ 否	
	パソコン	可 ・ 否	
給食実施状況		<input type="checkbox"/> 非常時対応 <input type="checkbox"/> 休止 <input type="checkbox"/> 通常給食	
職員食の実施		<input type="checkbox"/> 有 (食) <input type="checkbox"/> 無	
その他			

喫食者の状況確認一覧表（二之沢病院提供 一部改変）

確認日時： _____

報告者： _____

名称	被災状況					必要食事数		
						経口摂取患者		経管栄養患者
	人数	死亡	重症	軽症	異常なし	備蓄食対応	栄養補助食品対応（ペ-サ食）	
南棟								
北棟 2F								
北棟 3F								
通所								

在園児の状況確認一覧表

確認日

記録者

	必要食数		
	普通食	離乳食	アレルギー
0歳児			
1歳児			
2歳児			
3歳児			
4歳児			
5歳児			
職員			

備蓄品一覧表

分類	品名	数量	内容量	賞味期限	アレルギー物質	保管場所
食品	アルファ化米				有・無	
	レトルトかゆ				有・無	
	水				有・無	
	乾パン				有・無	
	粉ミルク				有・無	
	液体ミルク				有・無	
調理器具	カセットコンロ					
	ガスボンベ					
	鍋					
衛生用品	ウエットティッシュ					
	手指消毒用アルコール					
	使い捨て手袋					
	マスク					
その他	ラップ					
	アルミホイル					
	ゴミ袋					
	スプーン					
	紙皿					
	紙コップ					
	トイレットペーパー					

非常時用献立（駒井病院提供 一部改変）

区分	常 菜	g	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
①	野菜シチュー	22	98	2.6	3.5	14	1.06
	クラッカー	43	175	0.3	0.6	3.5	0.05
	栄養補助食品	125	200	7.5	5.6	29.3	0.28
			473	10.4	9.7	46.8	1.39
②	炊き出しセット 五目御飯	100	377	6.9	3.8	78.7	0.18
	秋刀魚の生姜煮	50	122	10.9	7.8	2.3	0.69
	のりつく	8	4.3	0.3	0	2.8	0.41
			503.3	18.1	11.6	83.8	1.28
③	炊き出しセット ワカメご飯	100	360	6.1	0.9	81.8	0.181
	ニシンの甘露煮	50	115	8.2	7	4.9	1.22
	のりつく	8	4.3	0.3	0	2.8	0.41
			479.3	14.6	7.9	89.5	1.811
④	野菜シチュー	22	98	2.6	3.5	14	1.06
	クラッカー	43	175	0.3	0.6	3.5	0.05
	栄養補助食品	125	200	7.5	5.6	29.3	0.28
			473	10.4	9.7	46.8	1.39
⑤	炊き出しセット 五目御飯	100	377	6.9	3.8	78.7	0.18
	イワシの鰹煮	33	48	7.2	1.32	1.8	0.44
	たいみそ	8	22.7	0.4	0.2	4.8	0.24
			447.7	14.5	5.32	85.3	0.86
⑥	精白米(無洗米)	200	336	5	0.6	74.2	0.01
	秋刀魚の生姜煮	50	122	10.9	7.8	2.3	0.69
	たいみそ	8	22.7	0.4	0.2	4.8	0.24
			480.7	16.3	8.6	81.3	0.94
⑦	野菜シチュー	22	98	2.6	3.5	14	1.06
	クラッカー	43	175	0.3	0.6	3.5	0.05
	栄養補助食品	125	200	7.5	5.6	29.3	0.28
			473	10.4	9.7	46.8	1.39
⑧	精白米(無洗米)	200	336	5	0.6	74.2	0.01
	ニシンの甘露煮	50	115	8.2	7	4.9	1.22
	ふりかけ	2.5	11.4	0.5	0.6	0.9	0.19
			462.4	13.7	8.2	80	1.42
⑨	精白米(無洗米)	200	336	5	0.6	74.2	0.01
	イワシの鰹煮	33	48	7.2	1.32	1.8	0.44
	ふりかけ	2.5	11.4	0.5	0.6	0.9	0.19
			395.4	12.7	2.52	76.9	0.64

経管栄養は濃厚流動食を約2日間用意

非常時用献立（高瀬クリニック提供 一部改変）

非常時用献立 30人分 No1(食堂)

		1人分提供量	エネルギー (Kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	塩分(g)	使用食器	保管場所
1食目	紅鮭がゆ	1P(250g)	98	3.8	0.8	1.5	ディスポ丼(大) ディスポスプーン	食堂
	牛乳	1本(200ml)	137	6.8	7.8	0.2		食堂
2食目	玉子がゆ	1P(250g)	100	4.3	2.5	1.5	ディスポ丼(大) ディスポスプーン	食堂
	高エネルギードリンク	1本(125ml)	200	8	0	0		厨房
3食目	全粥	1P(250g)	85	1.5	0.3	0	ディスポ丼(大) ディスポカップ ディスポスプーン	食堂
	シチューレトルト	1P(210g)	167	5.9	7.1	1.9		食堂
合計			787	30.3	18.5	5.1		

《配膳例》

1食目

2食目

3食目

写真

写真

写真

- ・レトルトパウチ食品は、そのまま食べられます。 →ディスポ食器に移して提供してください。
- ・この献立は、普通菜からきざみ食まで対応しています。 →ミキサー食は、厨房にあるペーストレトルトを使用してください。
- ・飲料水は、1人500mlペットボトル2本です。

引用文献

特定給食施設における災害対策マニュアル策定のための手引き（平成 30 年 2 月）	八王子市保健所 生活衛生課
「給食に関する災害対策マニュアル」作成の手引き 《給食施設向け》（平成 29 年 4 月）	尼崎市保健所 健康増進課
給食施設における災害時給食提供マニュアル策定の手引き（平成 27 年 3 月）	岐阜県 保健医療課
給食施設の健康危機管理マニュアル策定の手引き （平成 24 年 3 月）	岡山県備中保健所井笠支所

「給食施設における災害時対応マニュアル」作成ガイドライン

発行 高崎市保健所 生活衛生課 食品衛生担当

〒370-0829 群馬県高崎市高松町5-28

電話 027-381-6116

FAX 027-381-6124

E-mail seikatsu-eisei@city.takasaki.gunma.jp

発行日 平成31年3月