給食施設による危機発生時の給食体制マニュアル

令和３年４月１日

ありんこ親子保育園

1.ガイドライン作成の趣旨

給食施設では、災害時の状況下においても園児に安全安心な給食を提供できるよう平常時から食の体制の整備や備蓄等の準備をしっかとしておく。また、災害時に備えてガイドラインの把握をしっかりと行う。

2.連絡・指示体制

（１）施設内緊急連絡網

　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は職員全員にネットを通じて連絡を行いう。給食部門でライングループを作成して、災害時の連絡が取りやすいようにする。

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取りにくい状況になることも予想される。ソーシャルネットサービスや災害時伝言ダイヤルなどの活用し職員の安否が確認できるように整備をしておく。

◆「LINE 災害連絡サービス」で安否を知らせる◆

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

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かかわる業者や行政機関への連絡先一覧

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く。

３. 被災状況の確認

（１）給食運営に係る被災状況の確認

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く。

（２）喫食者の状況確認

災害時に際して必要な食種を把握する。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く。

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る。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。

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洗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く。

給食提供の際に出る生ごみや残食については臭いや虫の発生が起こる可能性がある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をして施設内でその方法について共有をしておく。

５．備蓄の整備

（１）備蓄食品の整備

備蓄食品は、災害時に自施設だけで対処するためには 3 日程度必要である長期保存可能である食品を備える。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ときにも迅速に対応することが可能となる。

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、必要量の確保をする。備蓄品は対象者の特性に見合ったものを用意する。

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を必要に応じて備えておく。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る。

③ 保管場所
備蓄食品当を保管しておく場所は、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にする。保管場所のメリット・デメリットを考慮したうえで、保管方法を決める。

④ 備畜品リストの作成
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に平常時から食品の管理をすること。

◆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）非常時用献立
備蓄食品を使用した非常時用の献立をあらかじめ作成しておく。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る。非常時献立の周知を職員に行うとともに誰が見ても提供ができるように作り方や使用食器などを記載しておく。献立は備蓄食品の保管場所に一緒に保管をしておく。