

備蓄食料の使用と保管管理

非常食の保管場所が避難所の倉庫内、または施設内の指定場所に保管されている場合は、備蓄食料管理者以外の住民や従業員、職員の誰でもが対応できるように、災害対策委員会等で周知徹底しておく必要がある。



事務室

栄養管理室入口から見た写真



備蓄食料の使用と保管管理

備蓄食料は、保存期間をチェックしながら定期的に更新する。



備蓄食料の保管管理の見直し

非常食の保管場所の多くが、施設の1階や地下室となっている。しかし、震災や豪雨災害を見ると、1階もしくは地下は被害が多く、利用できない可能性が高い。出来るだけ高所への保管も考慮したほうがよい。



東日本大震災：旧女川町立病院のケース



西日本豪雨：大洲市肱公民館のケース

備蓄食料の使用

賞味期限が近付いた場合は、通常の食事の一部に使用するなどして、食品を無駄なく使用することも大切である。

また「防災の日」や「防災訓練の日」等を利用して施設の非常食を対象者に提供し、意見をもらい更新に役立てていくことも重要である。

気が付いたら非常食の消費期限が過ぎていて全て廃棄した？そんなことがないように！

参考

ローリングストック法：普段使い慣れている食材や非常用食品を多めに買って、ストックしている状態を保ちながら使っていく、その分を補充していく（回転させていく）方法。常に入れ替えながら（食べ回しながら）備蓄していく方法。

食品の流通状況の把握

災害時における食糧の確保にためにも、普段から業者の搬送経路を把握しておくとともに、災害時の食材料の確保について業者と契約をかわしておくとい。



現物備蓄と流通備蓄のメリット・デメリット

公的備蓄の種類	メリット	デメリット
<p>現物備蓄 (現物を自らの倉庫に保管しておく)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 現物がすぐに手に入る 	<ul style="list-style-type: none"> • お金がかかる（購入、保管、破棄） • 賞味期限が切れたら廃棄又は切れる前に消費（困難） • 保管場所の確保 • 保管場所が被災したら利用できない
<p>流通備蓄 (協定を結んだ業者から必要時に提供を受ける)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 常時新しい物資に更新される • 更新に伴う経費節約 • 保管場所が不要 	<ul style="list-style-type: none"> • 業者が被災したらダメ • 交通・流通がマヒしたら機能しない • 防災無線が必要

東日本大震災発災～復旧までの期間

旧女川町立病院のケース

- 電話・・・・・・・・・・携帯3月17日（6日間）
固定4月12日（1か月間）
- 電気・・・・・・・・・・3月18日（7日間）
- 水道・・・・・・・・・・4月5日（25日間）
- ガス・・・・・・・・・・3月22日（10日間）LPガス
- エレベーター・・・・・・・・4月6日（26日間）
- 栄養システム・・・・・・・・5月15日（約2か月）
- 給食業務スタッフの勤務体制<支障解消日>
・・・・・・・・4月27日（約1か月半）

内閣府による首都直下地震等による東京の被害想定によれば、各ライフラインの復旧目標日数は、電気で6日、上水道で30日、ガスで55日（都市ガス）となっています。

設備の整備

ライフラインが使用できない場合を考慮し、災害時の熱源や照明を確保するとともに、食器や使い捨て手袋等の用具を備蓄しておく。



LPガスボンベ使用の炊飯器と五徳付きガスバーナーは有効



近くにあるものでかまどが作れることも大切

