

資料2 「非常時・災害の対応マニュアル」

地震などの災害発生時に速やかに行動するため、かつ、職員間で共有するため、給食班マニュアルを作成する。

なお、今後不明確な箇所等は、訓練等を繰り返す中で、改める。

1 非常災害時の行動及びそのチェック表

No.	項目	チェック欄
1	厨房内の安全を確認する。異臭がした場合は窓を開ける。	
2	現場の状況写真をとる。	
3	ライフラインと調理機器等の状態を確認する。	
4	出勤者は災害対策本部に出向き、出勤状況、厨房内の被害状況を伝える。	
5	自家発電切り替え後、調理機器の動作を確認する。	
6	冷凍冷蔵庫の食材を確認し、利用方法を考える。	
7	食数を把握する。	
8	食材・ライフラインの使用が困難な場合、調理要員が不足する場合は、非常用備蓄食品を確認、使用する。	
9	随時、「各班行動記録」に、給食班の行動を記録する。	

2 ライフラインと調理機器等の確認

機器類	ライフライン		使用可否のチェック欄
	水道	電気	
厨房照明		○	
事務室パソコン		○	
事務室プリンター		○	
システム手洗器	○	○	
炊飯器		○	
ミキサー		○	
フードプロセッサー		○	
貯蔵式湯沸器	○	○	
IHコンロ		○	
スチームコンベクションオーブン	○	○	
ブラストチラー&ショックフリーザー		○	
真空包装機		○	
湯煎機	○	○	

電気式回転釜		○	
IHフライヤー		○	
ティルティングパン		○	
電子レンジ		○	
冷蔵庫・冷凍庫		○	
製氷器	○	○	
温冷配膳車		○	
器具消毒保管庫		○	
食缶洗浄機	○	○	
食器消毒保管庫		○	
包丁まな板殺菌庫		○	
食器洗浄機	○	○	

3 食数把握、献立、調理場所確保

- ① 食数把握:厨房内の食数表。食数表が破損した場合は、病棟に問い合わせ、食数表を作成する。
- ② 献立作成:冷蔵庫の食材を確認して速やかに、調理容易な献立を考えて調理作業書を作成する。
非常用備蓄食とあわせてもよい。
- ③ 調理・配膳:厨房が使用できない場合は、調理・配膳可能な場所を確保する。

4 調理作業

(1) 厨房が使えるとき

	一般食	ミキサー食
電気が使えないとき	最初の1～2回の食事は、使用可能な調理器具の献立に変更し、提供する。 非常用ガスコンロを活用	発電機でミキサーが使用できないときは、非常食備蓄食品を使用する
水が使えないとき	最初の1～2回の食事は、予定献立どおり調理する。 断水が長く続く場合は、非常用備蓄食品を使用する。	一般食同様
複数のライフラインが使えないとき	状況に応じて、非常用備蓄食品を使用する	一般食同様

※予定献立の食材が全て届いているかどうかにより、状況判断要

(2) 厨房が使えないとき

非常用備蓄食品を使用する

非常用ガスコンロの使用場所、配膳場所を確保する

★非常用ガスコンロは安全確保できない場合は使用しない。

5 非常用備蓄食品の調理・提供

朝、昼、夕の献立に合わせて、準備する。

※アルファ米の調理は、可能な限り熱湯で調理する。

★アルファ米5kgに対し、水(熱湯)8L

(1) 手順

No.	項目	チェック欄
①	非常用食品庫に備蓄食品、水、必要な食器具を取りに行く。 ※常食、ミキサー対応食、食器具	
②	一般食の食数、嚥下調整食の食数に合わせた食品及び食品量、食器具を確認する。 ※とろみ剤、ゲル化剤	
③	献立に沿って、調理を開始 ※アルファ米は、食事時間1時間前に熱湯を注ぐ。 ※缶切りのとき、手袋はめる。けがに注意。	
④	必要な食器具、食品の配膳 ※可能であれば、トレイ、食札を使用する。 ※食札がなければ、それに代わるものを準備する。	
⑤	配膳確認 ※食物アレルギー児の配膳確認 ※食形態の確認	

※状況に応じて要判断

6 補足

(1) 災害対策本部業務分担

- ① 給食班の所掌事務:非常用備蓄食品の確保、食材・食器の確保、給食の提供
- ② 給食班の関係リスト:非常用備蓄食品一覧表、各版行動記録簿
- ③ 各班班長(又は代行者)は、所掌事務について、原則 1 時間毎に災害対策本部に口頭もしくは資料にて状況報告する。