

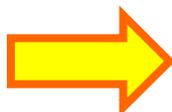
「給食施設における災害時の食の備え」簡易チェックリスト



尼崎市保健所作成（最終更新：平成29年3月1日）

チェック 1	以下の各項目について、右端のチェック欄にできていれば「 <input type="checkbox"/> 」を、できていなければ「 <input type="checkbox"/> ×」を記入し、あなたの施設における災害時の食の備えの現状を確認してみましょう！	チェック
* 「給食に関する災害対策マニュアル」を作成し設置している。 受託給食会社の統一マニュアルは含まない		
マニュアル名 ()、作成：(平成 年)、最終更新：(平成 年)		
* 上記マニュアルの内容について、施設全体で共有している。		
* 上記マニュアルの内容について、定期的に確認している。 年1回以上、必要に応じて内容を更新		
* 災害発生時の食事提供に関する研修を(施設全体・給食部門)で行っている。()は該当に		
* 災害発生時の食事提供に関する実地訓練を(施設全体・給食部門)で行っている。()は該当に		

チェック 2	以下の各項目について、あなたの施設の「給食に関する災害対策マニュアル」の中にあれば「 <input type="checkbox"/> 」を、なければ「 <input type="checkbox"/> ×」を記入し、マニュアルの充実度を確認してみましょう！	チェック								
1	職員の緊急連絡網(施設全体及び給食従事者) 受託給食会社も含む									
2	災害発生時に連絡が必要な業者・協力施設等の連絡先 平常時の取引業者も含む									
3	災害発生時に連絡が必要な行政機関・ライフライン等の連絡先(市担当部署・電気・ガス・水道等)									
4	災害発生時の対応フローチャート									
5	給食運営に関わる被災状況の点検票(ライフライン、施設、厨房、通信手段、人員等)									
6	災害発生時の食種・食数集計表(非常時用献立の食種区分ごとの対象者数)									
7	備蓄品(非常用の水・食料・ Disposable 食器・熱源等)の一覧表 名称、量、賞味期限等を記載									
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%; text-align: center;">水</td> <td style="padding: 5px;">1人1日当たり(リットル)として、施設利用者×()日分、職員×()日分</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">食料</td> <td style="padding: 5px;">施設利用者×()日分、職員×()日分</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Disposable 食器</td> <td style="padding: 5px;">内容:</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">熱源等</td> <td style="padding: 5px;">内容:</td> </tr> </table>	水	1人1日当たり(リットル)として、施設利用者×()日分、職員×()日分	食料	施設利用者×()日分、職員×()日分	Disposable 食器	内容:	熱源等	内容:	
	水	1人1日当たり(リットル)として、施設利用者×()日分、職員×()日分								
	食料	施設利用者×()日分、職員×()日分								
	Disposable 食器	内容:								
熱源等	内容:									
備蓄の保管場所 給食従事者以外の職員でも分かるように記載										
備蓄食品等を使用した非常時用の献立表 食種が複数ある場合は、対象者も記載										
8	非常時用献立の食種:()									
9	備蓄食品の調理及び配膳方法 給食従事者以外の職員でも分かるように記載									
10	災害発生時に連携できる機関名(施設・業者・給食会社等)と具体的な連携内容 具体的な連携先、連携内容:									



この簡易チェックリストが必要項目を全て網羅できているわけではありませんが、上記のチェック状況を参考にして、あなたの施設に必要な「災害時の食の備え」をすすめていきましょう！！

