

災害時の食に備える

東日本大震災が起き、被災された方々には、お見舞い申し上げますとともに、一日も早い復興を願います。我々栄養士も力を合わせて、できることに取り組み、共にがんばりましょう！

さて、私たちは阪神淡路大震災を経験し、今後50年くらいの間には、東南海・南海沖地震が起こる可能性が高いと言われていています。

危機管理という観点から、保健所が給食施設に対して常々お願いしていることをまとめましたので、一度ご確認ください。

①まず、マニュアルを作成しましょう！

災害時・食中毒発生時などいろいろ想定をして、マニュアルを整備し、施設全体で共有することが重要です。調理施設が使える状態かどうかで対応も違ってきます。調理場は無事でも、電気、ガスなどライフラインがすべて止まってしまった場合、物資が届かない等あらゆる想定ができるので、それぞれに応じたマニュアルを作ることが重要です。もちろん連絡網を整備し、職員の皆さんが理解しておくことも重要です。

②備蓄を確保しましょう！

できれば、水も含めて最低3日間分は確保していただきたいです。予算的に難しい場合は、まず1食分だけでも準備しましょう。

今回の震災では、施設の利用者はもちろんですが、施設の職員も帰れない状態になり、地域の被災者を受け入れるところもありました。今後は地域の方々の準備も合わせて必要という教訓が得られましたので、検討をお願いします。

また、特に咀嚼困難や慢性疾患をお持ちの方、アレルギーの方等がおられる場合は、それに適した食品を確保することも大切です。

予算がない場合は、特別な食品を準備しなくても缶詰や乾物などの在庫を上手に持って備蓄を確保することも可能ですので、検討してみてください。保育所などでも帰宅できない場合がある

るので、最低1食分は備蓄が必要と思われま

す。水は受水槽にあるという施設もありますが、ひび割れや破損、停電時に本当に水を使用できるのか



確認するとともに、他の部署が使ってしまい給食が使うときはなかったという状態にならないように、施設内での取り決めをするのも忘れないようにしましょう。

③献立表を作成しましょう！

非常時は備蓄食品があっても献立表がないと何をどのように使っていくか混乱しがちです。初期の段階で備蓄を使いすぎるのを防ぐためにも基本的な献立を作成し、特に被災直後はライフラインが何もない状態でもできる献立を考えておくことが重要です。

④計画的な利用・備蓄リストの作成を！

備蓄食品がどの程度あるか、いつ賞味期限が切れるかリストを作成してしっかり把握し、備蓄を無駄にしないよう気をつけましょう。年に1度は訓練を兼ねて期限が切れる直前の備蓄食品を使って、調理している施設もあります。参考にしてください。

⑤備蓄食品置き場所の確保と周知を！

備蓄はできるだけ調理場以外のところで、品質管理や衛生管理ができる状態で保管し、いざというときは給食担当以外の職員でも活用できるように、置き場所やどのように配分するか等周知することが大切です。

⑥食品以外の物も準備しましょう！

熱源・食器・はし・スプーン・ラップ・アルミ箔等いろいろなものが必要になります。

⑦連携を持っておきましょう！

同系列の施設・地域の施設・近隣の食品取扱業者等と支援協定を結ぶ等連携体制を整備しておくことも大切です。特に調理委託業者頼みだけでは、連絡できない、到着できない等困る可能性がある

ので、注意しましょう。以上対応は施設の条件で違ってきます。調理場が地下にあるか上層階にあるかで対策が違いかもかもしれません。もしかすると山の中で施設が孤立するかもしれません。各施設がまず現状を分析し、回避する方策を検討しましょう！

市町村でも備蓄はありますが、一般の方が優先で、施設に支援が来るのはかなり遅くなると考えられるので、しっかり準備をしましょう。

備えあれば、憂いなしです。

(文責 行政 藤本明美)