

平成 29 年度災害時の給食提供に関する実態調査結果

1 調査概要

(1) 調査目的

給食施設における災害時に備えた対策についての取組や課題を把握し、平成 24 年 10 月策定した「災害時などの給食提供に関するガイドライン」の改定を行う。

(2) 調査方法

期間 平成 29 年 11 月～12 月

対象 京都市内の 1 日 3 食給食を提供する施設 303 施設

自記式記名アンケート郵送

2 調査結果

(1) 回収状況

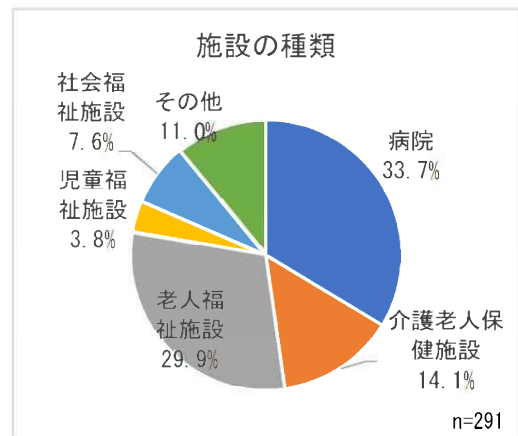
調査票配布数 303, 回収数 291, 回収率は 96.0%であった。

調査票配布数	303
回収数	291
回収率	96.0%

(2) 回答した施設の属性

①施設の種類

病院	98
介護老人保健施設	41
老人福祉施設	87
児童福祉施設	11
社会福祉施設	22
その他	32
総計	291



②施設の規模 (定員数 (病床数))

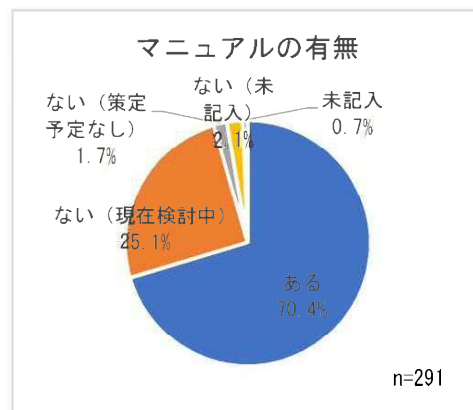
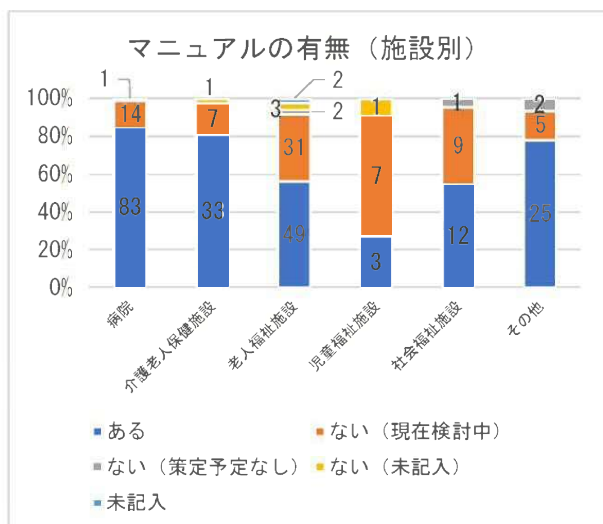
300 人以上	28
100 人以上 300 人未満	107
50 人以上 100 人未満	108
50 人未満	48
総計	291

(3) 災害時のマニュアルの整備状況について

① マニュアルの有無

災害時における給食のマニュアルが「ある」と回答した施設は70.4%で、平成23年度の調査に比べて、マニュアルを策定した施設が増加していた。

施設種類別では、病院、介護老人保健施設の約8割の施設がマニュアルが「ある」と回答した。



(参考) 平成23年度調査結果
マニュアルの有無

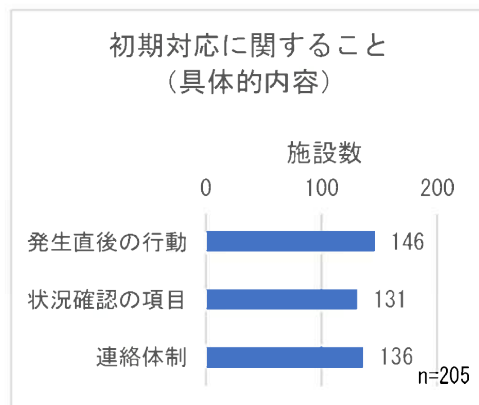
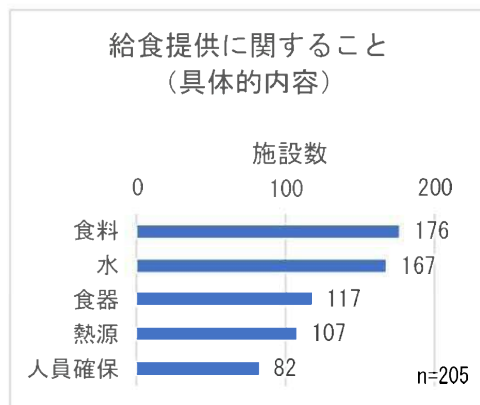
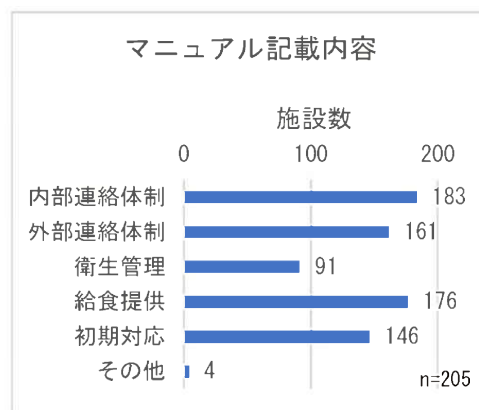
ある	45.8%
ない（現在検討中）	42.1%
ない（策定の予定なし）	12.1%

② マニュアルの記載内容

マニュアルを策定している205施設のうち、マニュアルに連絡体制、給食提供に関することを定めている施設は多く、一方衛生管理について記載のある施設は半数以下となっていた。

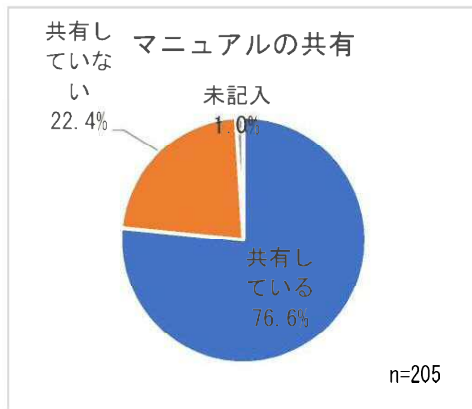
さらに給食提供に関することを具体的に見ると、人員確保についてマニュアルに定めている施設は少なかった。

初期対応に関することでは、205施設中発生直後の行動、状況確認項目、連絡体制をマニュアルに定めている施設は205施設中6～7割であった。



③マニュアルの共有

マニュアルを職員間で共有している施設は 76.6%で、平成 23 年調査時より増加していた。



(参考) 平成 23 年度調査結果
マニュアルの共有

共有している	64.5%
共有していない	31.4%
未記入	4.1%

④マニュアルの確認・見直し

マニュアルの確認及び見直しは 76.1%の施設が実施していた。

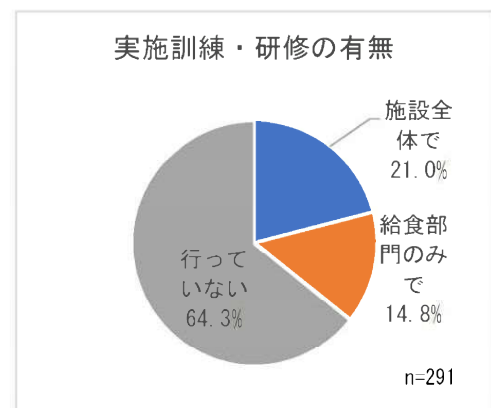
(確認の方法)

- ・マニュアル委員会・会議等にて確認している。
- ・机上訓練で確認している。
- ・計画停電等の実施訓練等で確認の他、定期的に見直しを行っている。
- ・各関係機関からの情報等に照らし合わせて確認している。
- ・備蓄食品の入れ替えの時期に確認している。
- ・防災の日に確認している。
- ・連絡体制しか見直せていない。人員や委託先が変わったタイミングに見直しを行う。
- ・炊き出し訓練で作業手順の確認を行っている。

(自由記載欄より)

(4) 実施訓練・研修の実施

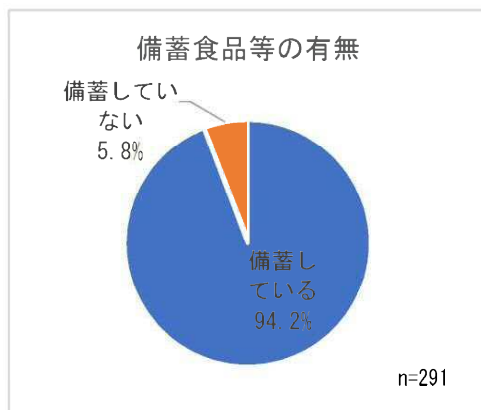
全施設の 64.3%が実施訓練・研修を行っていないと回答した。施設全体で実施訓練・研修を実施していると回答した施設は、21.0%だった。



(5) 災害時に備えた備蓄の状況について

①備蓄品の有無

全体の 94.2%の施設が備蓄していると回答し、平成 23 年度の調査時より増加していた。



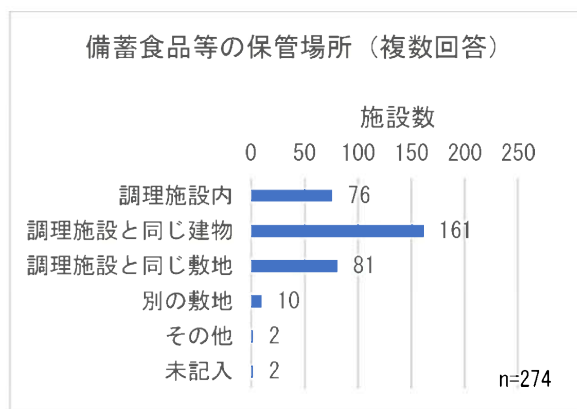
(参考) 平成 23 年度調査結果

備蓄食品等の有無

備蓄している	82.6%
備蓄していない	16.7%
未記入	0.7%

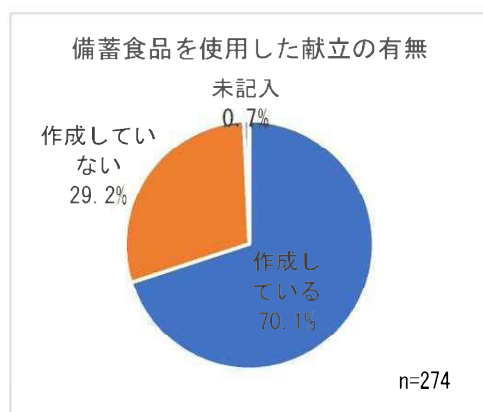
②備蓄品の保管場所

調理施設と同じ建物内が 161 施設、調理施設内が 76 施設、別の建物が 81 施設、別の敷地が 10 施設であった。



③備蓄食品を使用した献立の有無

備蓄食品を使用した献立を作成していると回答した施設は 70.1%で、平成 23 年度調査時よりも増加していた。



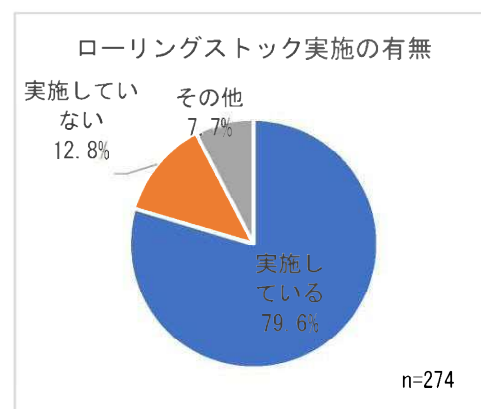
(参考) 平成 23 年度調査結果

備蓄食品を使用した献立の有無

作成している	49.1%
作成していない	48.2%
未記入	2.7%

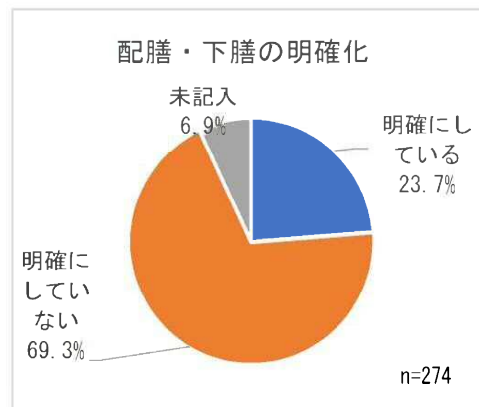
④ローリングストックの実施

ローリングストックを実施している施設は、79.6%だった。



⑤配膳・下膳方法の明確化

69.3%の施設が非常時の配膳・下膳の方法を明確に
していないと回答した。

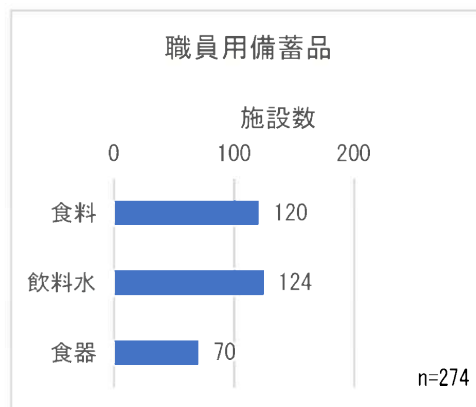
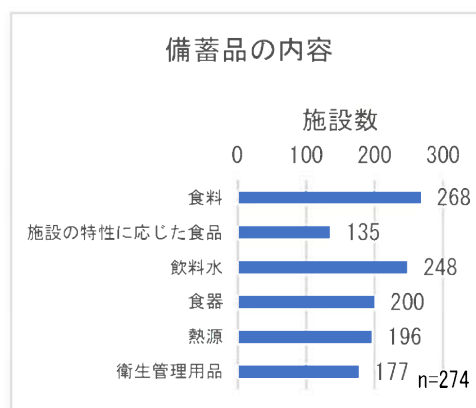
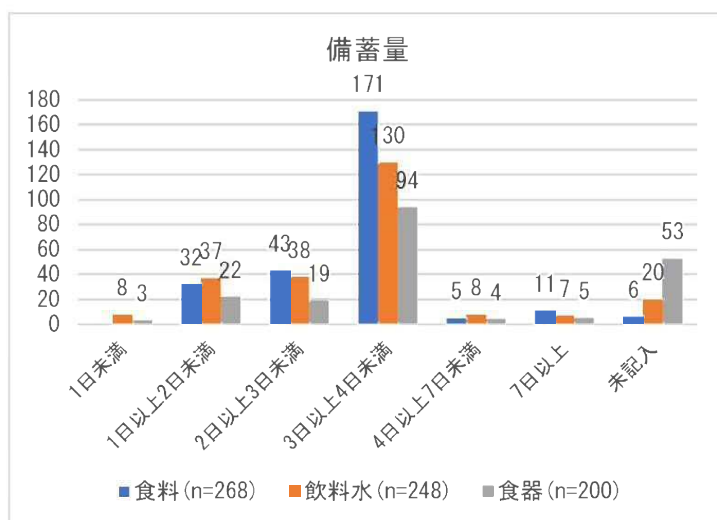


⑥備蓄品の内容と備蓄量

備蓄している施設のうち、ほとんどの施設が食料、
飲料水を備蓄していた。

また、食料、飲料水、食器とも3日以上4日未満の
備蓄をしている施設が最も多くなっていた。

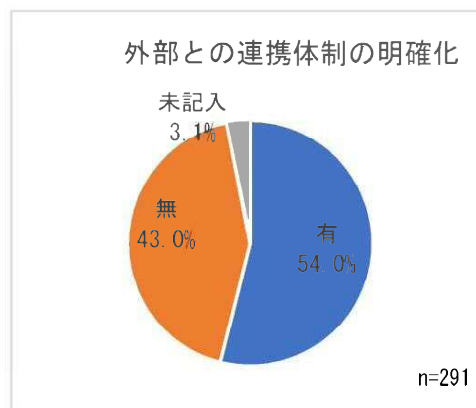
備蓄している施設のうち、職員用の食料、飲料水、食
器を備蓄していると回答した施設は、半数以下だった。

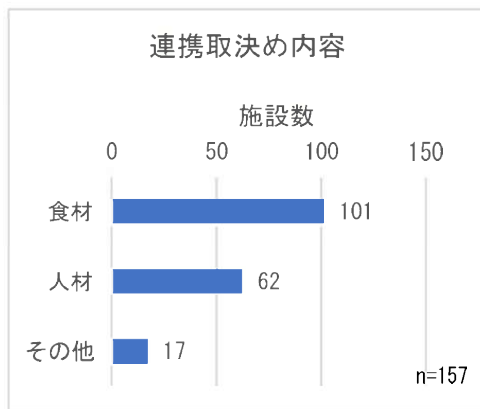


(6) 外部との連携体制の明確化

外部との連携体制を明確化している施設は、54.0%
で、平成23年度調査時と変わらなかった。

外部との連携を明確にしている施設のうち、食料につ
いて連携を取決めている施設が最も多かった。



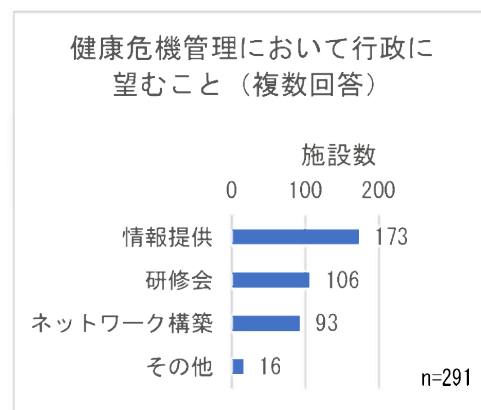


(参考) 平成 23 年度調査結果
 備蓄食品を使用した献立の有無

有	54.5%
無	41.7%
未記入	3.8%

(7) 健康危機管理において行政に望む事

健康危機管理において、173 施設が行政からの情報提供を望むと回答した。



平成29年度災害時の給食提供に関する実態調査

非常災害（地震・風水害・渇水等）が発生したときの貴施設の対応についてお尋ねします。下記の項目に○又は記載にてご回答ください。

施設名		施設定員 (病床数)
施設の種類の種類	1 病院 2 介護老人保健施設 3 老人福祉施設 4 児童福祉施設 5 社会福祉施設(4の施設を除く) 6 その他 ()	() 人(床)

問1 「非常災害時における給食提供に関するマニュアル」または、「災害時におけるマニュアル」の中に給食提供に関する項目がありますか。

- 1 ある → 作成された時期を記入し、問2にお進みください。
作成時期 (年 月)
- 2 ない → 次のうち該当するものに○をつけ、問3にお進みください。
1 現在、検討中 2 策定の予定はない

問2 マニュアルについてお尋ねします。

(1) マニュアルには下記の内容が記載されていますか。該当するものすべてに○をつけてください。

- 1 内部の連絡・指示体制
- 2 外部との連絡体制
- 3 衛生管理に関すること
- 4 給食提供に必要なこと
ア 食料(備蓄食品) イ 水 ウ 食器 エ 熱源 オ 人員の確保
- 5 初期対応に関すること
ア 発生直後の行動 イ 状況確認項目 ウ 連絡体制
- 6 その他 ()

(2) マニュアルの内容について、給食担当を始め施設全体で共有していますか。

- 1 共有している。 2 共有していない。

(3) マニュアルの内容について、定期的に確認をしていますか。

- 1 定期的に確認し、必要に応じて内容の見直しを行っている。 } (4)にお進みください
- 2 定期的に確認はしているが、見直しは行っていない。 }
- 3 確認していない。

(4) マニュアルの内容の確認はどのように行っていますか。

確認方法 ()
(例 実施訓練で確認している等)

問3 災害時の食事提供に関する実施訓練や研修を行っていますか。

- 1 施設全体で行っている。
- 2 給食部門のみで行っている。
- 3 行っていない。

問4 備蓄等災害時食料等の整備をしていますか。

- 1 備蓄している。 → 問5にお進みください
- 2 備蓄していない。 → 問6にお進みください

裏面にも質問があります。

問5 備蓄状況についてお尋ねします。

(1) 備蓄食品等の保管場所はどこですか。

- 1 調理施設内
- 2 調理施設と同じ建物内
- 3 同じ敷地であるが調理施設とは別の建物
- 4 調理施設とは別の敷地にある建物（委託給食会社、提携施設含む）
- 5 その他（

（3）にお進みください

（2）にお進みください

(2) 施設外備蓄を行っている方にお尋ねします。災害時の搬入方法について記入してください。

（ ）（例 自施設で搬入を業者に依頼している等）

(3) 備蓄食品等を活用した非常時用献立を作成していますか。

- 1 作成している。
- 2 作成していない。

(4) ローリングストック（※）を実施していますか。

（※）ローリングストック…備蓄した食品を定期的に消費し、消費した分だけ補充すること。

- 1 実施している。
- 2 実施していない。
- 3 その他（

(5) 非常時の配膳、下膳の方法を明確にしていますか。

- 1 明確にしている。
- 2 明確にしていない。

(6) 備蓄品はどのようなものですか。

	備蓄の有無	備蓄量	職員用備蓄の有無
食料	1 有 2 無	日分	1 有 2 無
施設の特性に応じた食品 (治療食・アレルギー対応食・形態対応食等)	1 有 2 無		
飲料水（1人当たり2L/日）	1 有 2 無	日分	1 有 2 無
食器	1 有 2 無	日分	1 有 2 無
熱源	1 有 2 無		
衛生管理用品	1 有 2 無		

問6 外部との連携体制の明確化についてお尋ねします。

業者（食品納入業者・委託業者等）、系列施設及び所属団体等と災害支援に関する取り決めがありますか。

- 1 有 取決め先（ ）
取決め内容【食材・人材・その他（ ）】
- 2 無

問7 行政支援に望む事、ご意見等あればご記入ください。

- 1 健康危機管理マニュアル作成に関する情報提供
- 2 健康危機管理に関する研修会の開催
- 3 同種施設間のネットワークの構築
- 4 その他

問8 日頃の業務や本調査などを通じて、災害時の給食提供に関して、どのような課題があると考えられますか。（全般的なことや貴施設を含めた個別の事例など自由にご記入ください。）

御協力ありがとうございました。