

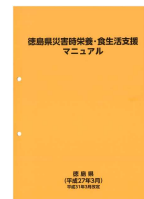
給食施設における危機管理対策についてのアンケート

施設名称 _____

回答者職種 _____

問1 H27.3作成(H31.3改定)の『徳島県災害時栄養・食生活支援マニュアル』(以下、徳島県マニュアル)の活用状況について、お伺いします。当てはまる番号を1つ選んで○印をつけてください。

- 1 徳島県マニュアルを必要に応じて目をとおり、活用している
- 2 徳島県マニュアルは手元にあるが、ほとんど活用していない
- 3 徳島県マニュアルがあることは知っているが、今は手元がない
- 4 徳島県マニュアルがあることを知らなかった
- 5 その他 ()



問2 貴施設における地震・台風等の『災害発生時の給食提供体制』について、お伺いします。当てはまる番号を1つ選んで○印をつけてください。

- 1 マニュアルがあり、施設の組織的な体制が整備・検討できている
- 2 マニュアルはあるが、施設の組織的な体制整備、検討は不十分である
- 3 マニュアルはないが、体制整備・検討は、できている
- 4 マニュアル作成を含め、体制整備に向け検討中である
- 5 対策を検討する予定はない ⇒ 理由 ()

} 問2-②へ

問2-② 『災害発生時の給食提供体制』について、貴施設のマニュアルに明記されている等、平常時に施設内で取り決めができている項目を全て選んでください。

(1) 初期対応に関すること

- a 連絡・指示体制(職員の緊急連絡網と配備体制、給食提供の決定と役割等)
- b 発災直後の厨房内における行動(二次被害防止のための役割分担等)
- c 施設設備の被災状況把握に関する項目(ライフライン、厨房機器等)
- d 利用者の被災状況及び必要食数把握に関する項目

(2) 給食提供を続ける上で必要なこと

- a 備蓄食品一覧表(備蓄品リスト、保管場所、賞味期限、必要な食器等)
- b 非常時献立例(ライフラインの状況を考慮した献立例、作り方等)
- c ライフライン遮断時の対応(代替厨房、食事配膳の対応等)
- d 食材の入手方法に関する項目(業者状況チェック表、業者配膳ルートの確認等)

問3 貴施設として災害等緊急時の給食の提供方法について訓練を行っていますか。当てはまる番号を1つ選んで○印をつけてください。

- 1 地域や外部も参加した訓練を実施
- 2 施設全体において訓練を実施
- 3 給食部門内で訓練を実施
- 4 訓練はしていない

問4 災害発生時における備蓄品についてお聞きします。備蓄しているものを全て選んで番号に○印をつけてください。※但し、喫食者に一日以上給食を提供できる体制を備えている場合を備蓄と考えてください。

- (1) 食品
- 1 主食になるもの(アルファ化米、パン、粥、インスタント麺等)
 - 2 主菜になるもの(肉・魚・大豆の缶詰、たんぱく源となる食材を使用したレトル食品等)
 - 3 副菜になるもの(野菜、海藻・キノコ類の加工品、インスタントの汁物等)
 - 4 主菜・副菜を兼ねるもの(カレー、シチュー、おでん等)
 - 5 菓子類
 - 6 野菜ジュース
 - 7 要配慮者用食品(経管栄養剤、栄養調整食品、ベビーフード等)
 - 8 水(飲料・調理用)
 - 9 その他()
 - 10 特に備蓄しているものはない

- (2) 器具
- 1 ディスポ食器
 - 2 紙コップ
 - 3 割り箸
 - 4 ストロー
 - 5 ディスポスプーン・フォーク
 - 6 ラップ
 - 7 アルミホイル
 - 8 ビニール袋
 - 9 缶切り
 - 10 消毒スプレー
 - 11 ディスポ手袋
 - 12 ウェットティッシュ
 - 13 運搬箱
 - 14 カセットコンロ
 - 15 特殊献立(要配慮者用)調理用器具(経管チューブ・ディスポは乳瓶等)
 - 16 上記以外の器具()
 - 17 特に備蓄しているものはない

(3) 備蓄品等の保管について、当てはまる番号を全て選んで○印をつけてください。

- 1 敷地内での分散保管
- 2 浸水することを想定した高い場所での保管
- 3 給食担当者以外でも内容等がわかるような表示の実施
- 4 その他()

御協力ありがとうございました。

徳島県