

## 本書の使い方

- 本書は、**食事提供**に関する災害対策（主に震災）について記載した手引書です。
- 本書は、発災後から1週間程度でライフライン（電気等）が一部復旧する災害規模を想定した内容となっております。
- 本書は災害対策マニュアル策定の参考となる内容を記載していますが、本書のとおりマニュアルを作成しなければならないということではありません。施設の種類や規模によって災害対策は異なるため、本書には基本的な内容を記載しています。活用いただく際は、あくまで参考とした上で、施設の実状を考慮しながら作成及び見直しをしていただければと存じます。

## マニュアル策定のポイント

### **CHECK!** ① マニュアルの目的を明確にしましょう

マニュアルを作成する際、災害時の対応方法について細かく決めておくことも大切ですが、災害時は被災状況によってマニュアルどおりの対応ができないことがあります。

細かい取り決め事項に縛られると、災害時の慌ただしい状況下では本来行うべき目的を見失う可能性がありますので、マニュアルを作成する時は『細かい取り決め事項の先にある目的は何か』を明確にしておくことがポイントになります。目的がしっかり見えていると、災害時にマニュアルに記載されている具体的な対策が実行不可能でも、臨機応変に今ある備品や物資を活用して目的を達成することができます。

### **CHECK!** ② 作成したマニュアルは、施設全体に周知しましょう

マニュアルの作成方法として、施設の災害対策マニュアルの一事項として記載する方法や、独立した災害時の食事提供マニュアルとして作成する方法、厨房運営マニュアルとして、食中毒対応と共に災害対応を記載する方法等、施設の方針により形態は様々ですが、食事提供のマニュアルを作成した際は、職場内会議や研修にて他職員に必ず周知するようにします。

### **CHECK!** ③ マニュアルは、定期的に見直しましょう

既に施設で食事提供を含めた災害対策マニュアルを作成している場合でも、施設の状況の変更等にあわせてマニュアルの内容を見直す必要があります。（施設の状況の変更とは、例えば災害対応可能な人員の数、備蓄量の増減、ライフライン関連（補助電源の確保等）等が挙げられます。）

施設の状況に変更がない場合も、各所で起こった災害対策に関する情報を常時収集し、必要に応じて見直しを行いましょう。

また、保健所が主催する講習会等の事例発表や情報交換で得た、他施設の災害対策を参考にしながら見直すのも良いでしょう。