参考１　平常時に確認しておく項目（例）

【人員の状況】

* 施設内連絡網を作成し、職員全員（給食部門を委託している場合には委託職員も含む）に周知している。
* 発生時間や被災状況等に応じて、職員の指示系統・配備体制を検討し作成している。
* 初動時の役割分担を明確にしている。
* 給食提供意思決定の流れが、組織として決められている。

【ライフライン】

* 施設に非常用電源や自家発電機があるか確認している。
* 非常災害時に、非常用電源などを給食室で直ちに使用できるか、厨房の

冷蔵庫や調理器具に対応しているかどうか確認している。

* 冷凍・冷蔵庫が使用できなくなった際の代替え手段を決め、物品を確保している。
* 加熱調理ができない場合でも提供できる食品を備蓄している。
* 熱源が使用できない場合の代替え手段を決め、加熱器具を調整するなど必要物品を準備している。
* 厨房内照明が使えない場合の対応を決めている。
* ライフライン寸断時の連絡先一覧を作成している（様式２）。
* 平常時エレベーターや自走式温冷配膳車等を使用している施設は、電気が寸断された場合の配膳方法について対策を検討している。
* 手洗い・手指の消毒の方法を検討し、必要物品を確保している。
* 食器具、調理器具の洗浄ができない場合の代替え手段を検討し、必要物品を確保している。
* 水確保のための情報をまとめている。
* 水道が再開した際には、残留塩素濃度や水の濁り、におい等の水質点検の確認後に使用することを施設で共有している。

【施設整備（調理室、調理機器、調理器具、食器等）】

* 調理室が使用できなくなった場合に使用する場所、代替調理、配膳場所などのフローチャート等を作成し、施設で共有している。
* 災害発生時を想定した手洗い、調理器具の使用基準を決めている。
* 食器の洗浄ができない場合は、使い捨て食器の使用や食器にラップ、アルミホ　イル等をかぶせて利用するなどの対応を検討している。

【食材、備蓄品】

□ 災害発生時用献立を作成している。

□ 災害発生時用献立に基づき、施設利用者の特性に合わせた食種（腎臓食、アレルギー食等）や食形態（ソフト食、ペースト食等）別の食品や水を備蓄している（３日分程度）。

□ ３日分程度の備蓄を常に準備している（災害発生時用備蓄＋在庫食品）。

□ 水は飲用水以外にも、料理用水を別に準備している。

□ 食料以外にも使い捨て食器、割り箸、スプーン、紙コップ、ストロー等食事に必要なもの、トレー・コンテナ等の配膳に必要なものを準備している。

□ 施設内で災害用備蓄食品の保管場所を検討し、適切に管理している。

□ 備蓄品の一覧表を作成し、賞味期限を明記して管理し、誰もが使えるようにしている。

□ 施設利用者以外の備蓄について施設内で検討している（職員、利用者以外の避難者受入れ等）。

【配膳関係】

□ 配膳ルート（廊下、階段、エレベーター等）が使用できない場合の対応を検討している。

【通信手段】

* 電話、ファクシミリ、ネット環境等が使用できない場合の対応策を施設内で検討している。

【利用者の状況】

□ 非常災害時における利用者の栄養状態・食形態の確認方法を決めている。

□ 非常災害時に提供可能な食種・食形態について決めている。

□ 電子カルテ等で患者情報を管理している場合のバックアップ方法や食事提供の記録確認方法を決めている。

□ 災害時用の食数把握伝票等を準備している。

□ 誰が、どのように食数を把握するかなど施設で共有している。

【納入業者・外部の状況、連携体制】

□ 納入業者に対し、災害時の連絡方法や連絡先、対応等について確認している。

□ 市町村、保健所等外部との連携先を明確にし、必要時に支援を要請できるよう日頃から連携している。

□ 保健所へ、給食施設状況調査（様式７）を提出できるよう準備している。

□ 施設で締結している支援協定や委託契約等をあらかじめ把握している。

□ 災害発生時に食料関係を入手できる近隣食品スーパー、薬局等を確認している。

□ 近隣給食施設や系列施設の相互支援体制により、食料や人材の確保を図れるよう体制づくりをしている。