

災害に向けて点検したい「10のポイント」

松月 弘恵 (まつつき ひろえ) 神奈川工科大学 応用バイオ科学部栄養生命科学科 教授

東日本大震災が広範囲の地域に甚大な被害を与えた中、給食施設は食事を出し続けた。このシリーズでは今後の災害対策の一助となることを願い、被災地で実施したインタビュー調査から得られた知見を複数回に分けて掲載する。今回は調査対象である給食施設の生産方式の解説と調査結果の一部を、全6回シリーズで解説する。

1. はじめに

地震だけではなく、長期化した累積雨量や局地的ゲリラ豪雨も水害や土砂災害の脅威となる。折しも2015年9月の台風18号は広範囲の地域に甚大な被害をもたらした。地球の温暖化が進めば豪雨や猛暑といった「異常気象」が増えることは、多くの専門家間で一致した意見である。そのような中、入所型の医療・介護系施設では、災害によりライフラインが途絶え、物流の混乱があっても利用者への食事提供は続けなければならない。前号では被災後除々にライフラインが復旧する10日間に、医療・介護系施設で提供された実施献立を示し、食事提供の困難性と今後の対策を解説した¹⁾。事例の4施設の内、被災直後から災害備蓄食材を使用したのは1施設のみで、他の施設は冷蔵庫・冷凍庫や食材庫の在庫品を活用して食事を提供した。第1回目と第2回目の連載で報告した筆者らの研究調査対象施設16施設（前号の4施設を含む）の内、備蓄食材を被災直後に活用したのは2施設のみであった²⁾³⁾。今回はそれらの災害時の食事提供の事例から、今後災害に向けて点検したい「10のポイント」を解説する。

2. 災害に向けて点検したい「10のポイント」

多くの医療・介護系施設では災害対策マニュアルを整備している。しかし、定期的にそれらを見直して

いる施設は少ないのではないだろうか。以下に災害マニュアルを点検する際の10ポイントを示した。

1) 組織

平時より災害対策組織を作り、役割を明確にしておく。災害対策マニュアルを整備するとともに、災害を想定して訓練を行い、マニュアルが実情に合わない点や不明点の対応を修正や追記して、実践できるマニュアルを整備する。

チェック項目

- 危機管理体制が整備されていますか
- 災害時マニュアルは整備されていますか
- 災害時の給食部門のマニュアルを作成していますか
- 年間、何回訓練を行っていますか
- 各自が災害時の役割を理解していますか
- 災害時を想定して給食提供訓練を行っていますか

図1 組織

2) 施設・設備

施設の築年数、耐震構造の有無により被害状況は異なるが、直下型地震では施設の被害が大きいことが予想される。厨房建物、厨房機器が使えなくなることも想定することが必要である。広域被害となる震災では、厨房機器が破損した場合の修理の対応は難しい。事前に厨房が被災することも考えて、代替厨房の設置場所も決めておくが重要である。代替厨房は給・排水や排気が可能で、採光がとれる場所が条件となる。被災地ではランドリー室や、玄関横のコンコース等が代替厨房として使用されていた。