

東日本大震災の教訓を活かした災害対策 ガイドライン (1)

松月 弘恵 (まつづき 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

本連載ではこれまでに、第1回・第2回では「東日本大震災で被災した医療・介護系給食施設の実態」¹⁾²⁾、第3回は「実施献立からみた災害時の食事提供」³⁾、第4回は「災害に向けて点検したい10のポイント」⁴⁾を紹介してきた。東日本大震災後にはそれぞれの自治体、保健所や給食施設で災害対策が見直された。今回は甚大なる被害を受けた宮城県が作成した災害対策ガイドライン、次回は筆者が作成に関与した東京都西多摩保健所及び、神奈川県秦野保健福祉事務所（現、平塚保健福祉事務所秦野センター）が作成した災害対策のガイドラインを紹介する。

2. 特定給食施設における非常・災害対策 チェックリスト 利用の手引き (宮城県 保健福祉部)⁵⁾

これは実際に東日本大震災に遭遇した宮城県が作成した特定給食施設向けの非常・災害対策チェックリストと、その使用手引書である。これまでも阪神淡路大震災後には兵庫県から、中越大地震後には新潟県からそれぞれの教訓を活かした災害対策ガイドラインが公表されている⁶⁾⁷⁾。

宮城県が作成したガイドラインでは、総論では手引きの使い方とチェックリストの各項目が解説され、資料編では宮城県内の給食施設が実際に作成・活用している非常・災害時マニュアルが掲載されている。被災

経験を活かしての工夫が随所に書かれている。

1) チェックリストと活用

非常・災害時対策チェックリストを表1(44~46頁参照)に示した。これは7つの大項目、「危機管理体制の強化」「被害状況の確認」「ライフラインの確保及び復旧情報の収集」「衛生管理に関すること」「備蓄食品・物品の管理と活用」「非常・災害時献立と栄養管理」「食事配膳・下膳の対応」から構成されている。活用では年1回以上の定期的なセルフチェックが推奨され、対応の進捗状況をリスト上の「済」「未」にチェックすることで、確認できるよう工夫されている。

チェックリストの各項目に関する解説書では、目的として「なぜその取り組みが必要なのか?」を理解し、各施設での対応を促すように「うちの施設は十分な備えや対策ができていますか?」と確認するよう構成されている。特にこのマニュアルの優れている点は、各施設が実際に活用できるように「具体的にどうすれば良いのか?」に答えるコラムや資料が豊富であることだ。コラムは28編掲載されており、対象施設の地域が異なるだけでなく、施設の種類も保育園、病院、高齢者施設等多岐に及んでいる。どの内容も経験者だからこそ書けた内容であり、貴重な体験談として学ぶことが多い。

資料編では各施設の災害時対応マニュアルの実例も示されている。その中の一例として、「石巻港湾病院栄養科マニュアル」では、震度5以上の場合にマニュアルを適応し、災害レベルに応じて対応を示していることが特徴である。災害レベル0は被害なし、災害レベル1は厨房業務可能、災害レベル2では厨房被害は