

## 第7章 健康危機管理（食中毒・感染症、自然災害）

特定給食施設における健康危機管理とは食中毒・感染症、自然災害発生等により生じる利用者の生命、健康の安全を脅かす事態に対して行われる健康被害の発生予防、拡大防止等である。

食中毒、感染症は腸管出血性大腸菌（O157等）、ノロウイルス等の菌やウイルスによって引き起こされる。そもそも、食中毒は食品を介して人へ感染するもの、感染症は人から人へ感染し、症状が起こるものである。発生直後の対応の仕方では被害が拡大し、原因究明も難しくなる場合がある。

自然災害は、地震、台風、水害などがあり、予期せずに起こることが多い。喫食者の栄養改善を図るための社会的役割をもつ給食施設においては、ライフラインの寸断や調理室の損壊などの問題が発生した場合でも、継続的な食事提供が求められる。

このようなことから、いずれも万一発生した場合に対応できるよう、施設の特性、規模、スタッフ等を考慮した体制整備及びマニュアルを作成し、定期的に確認しながら機能できるように備えておくことが大切となる。さらに、業務従事者全員に周知するとともに、業務委託している場合には、施設と給食業務受託業者は、相互の健康危機管理マニュアルの内容を十分に検討しておく必要もある。

なお、本手引（書）はあくまで利用者の栄養管理及び食事提供サービスを継続するための最低限必要な項目を書いているため、各施設にあわせた健康危機管理マニュアル作成が求められる。

また、緊急時は施設設備が使用不能となることもあるため、施設間の相互援助協定やコンビニエンスストア、スーパー等との協定を結んでおくことが望ましい。

### 第1 健康危機管理（食中毒・感染症、自然災害）体制の整備

#### 1 対策委員会等の設置

健康危機管理対策体制を整備するためには、各部門で対応すべきことを集約し、それをもとに、各部門が連携し、役割を整理しておく必要がある。そのため、各部門の責任者による委員会を設置し、定期的に健康危機管理時の職員の対応を確認しておき、非常時に備える。

【構成員】施設長、事務長、各部門責任者、その他必要と認められる職員等

## 2 連絡体制、指令体制の整備

### （1）電話連絡網の作成

食中毒・感染症、自然災害発生時の対応を迅速にするため、緊急連絡網を作成しておく。そこには電話番号、住所、通勤手段を記載しておき、異動時など定期的に連絡先の確認を行う。

### （2）指令体制の整備

必要な業務を遂行するため、それぞれの業務の責任者を明確にしており、指令体制を整備しておく。

## 3 業務の明確化

### （1）業務内容の明確化

業務分担及びその責任者を明確にしておく。特に自然災害時には責任者が出勤できないことも想定されるので、全職員が対応可能なような指令内容と業務内容を明記しておく。

### （2）従事者確保が不可な場合の検討

通常従事者が、どのような通勤手段やどのようなルートを使って出勤しているか確認しておく。交通手段が絶たれ、調理従事者の人数が揃わない場合に、給食を出すためにどのような動きを取るか検討しておく。

また、固定電話や携帯電話が使用できず連絡がとれない場合も考えられるため、まず勤務地から近い職員が出勤することなど決めておくことよい。

## 4 代替給食の検討、非常食の備蓄

給食を停止した場合に備え、緊急な給食の配送や弁当の調達が可能で、十分な衛生管理を行っている業者等を日常から準備しておくことも大切である。さらに、災害時や食中毒発生時に調理施設が使用不可な場合に備え、非常食の備蓄をしておく。なお、非常食を利用する際の献立を作成しておくとともに、非常食は賞味期限を確認し、定期的に交換する。

## 第2 食中毒・感染症発生時の対応

食中毒・感染症が発生した場合、患者の発生を最小限に食い止めるため、事故の発生を早期に探知し、原因を速やかに追究する必要がある。また、できるだけ迅速に原因となった食品や発生の機序を排除するために適切な措置を講じなければならない。

### 1 発症者の受診と関係者への連絡

施設の責任者は、患者の発生を確認したら医療機関に受診させるとともに、関係機関等への連絡を行なう。

### 2 患者の発生状況等の把握

利用者や職員などの健康状態（特に嘔吐・腹痛・便の状態・発熱等）を確認し、患者数や発生状況を把握する。

【把握する項目】発生患者の範囲、人数、発生日時、症状、食物摂取状況等

### 3 検体の確保

患者の吐物、下痢便等原因調査に役立つ検体を保管する。

### 4 喫食物やメニューの調査

2週間分の献立、保存食、原材料の購入先リストや衛生管理の関係帳簿類を確認する。また、調理及び配膳までの時間的経緯、温度を確認する。

### 5 調理従事者の健康状態の把握

調理従事者の健康状態・体調・切り傷の有無を把握し、検便検査を行う。

## 6 消毒・二次感染の防止

施設の消毒は、保健所の調査の終了を待って行うので、保健所からの指示により行動する。また、施設の消毒や原因究明の調査が終了するまで、消毒剤の使用や手洗いをこまめに行うなど二次感染の防止に努める。特に汚物が付着した器具や吐物等进行处理する場合は、使い捨てのマスクや手袋などを着用する。

### 施設で患者が出た場合の調理室での対応

～ウイルス、細菌を調理室に持ち込まない～

- ・給食従事者は、施設内で感染が広がっている場合、できるだけ施設内へ立ち入らないようにする。
- ・給食従事者は、必ず従事者専用のトイレを使用する。
- ・嘔吐物のついた食器はそのまま下膳しない。

調理室に運ぶ前の食器・お盆の処理

残菜をビニール袋に入れて処理する。

中性洗剤で洗う。

0.02%次亜塩素酸ナトリウムに浸漬する。

その後調理室に下膳する。

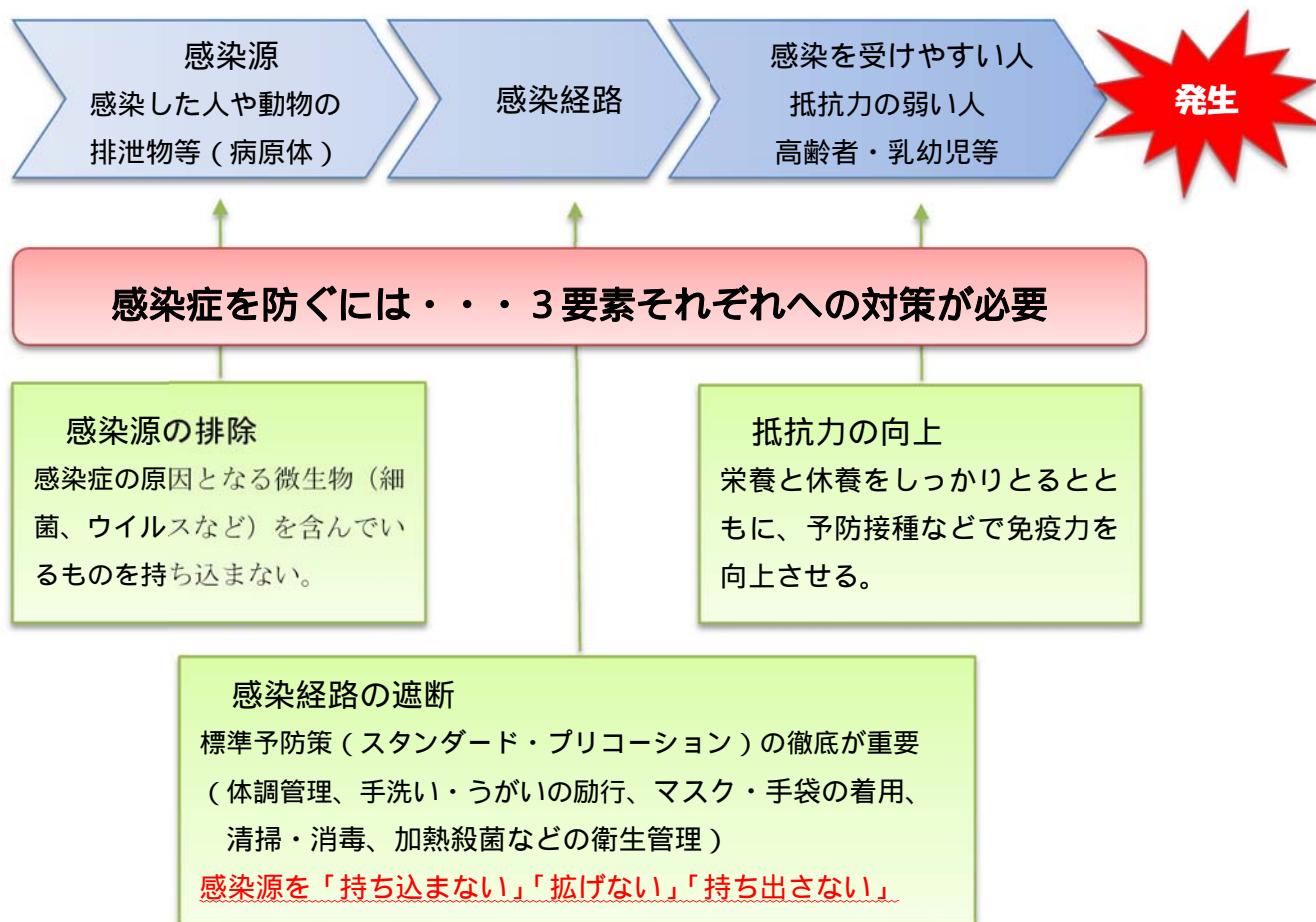
- ・通常の衛生管理に加え、調理室と施設間を移動する配膳・下膳車や、手指が触れる水道蛇口、ドアノブ等も適宜消毒する。

<消毒方法>

	消毒液	消毒方法
ノロウイルス	0.02%次亜塩素酸ナトリウム	使い捨てタオルやペーパータオルに浸して拭き、金属部分は10分程度おいて水拭きする。
腸管出血性大腸菌（O157等）	消毒用アルコール、液体逆性石けん、両性界面活性剤等	使い捨てタオルやペーパータオルに浸して拭く。

### 感染症の成り立ちとその予防

感染症は、感染源、感染経路、感染を受けやすい人の3要素すべてがそろった場合に発生する。予防のためには、それぞれに対する対策が必要である。



### 食中毒と感染症の違い

汚染された食品を介して発生する 食中毒（食品 人）

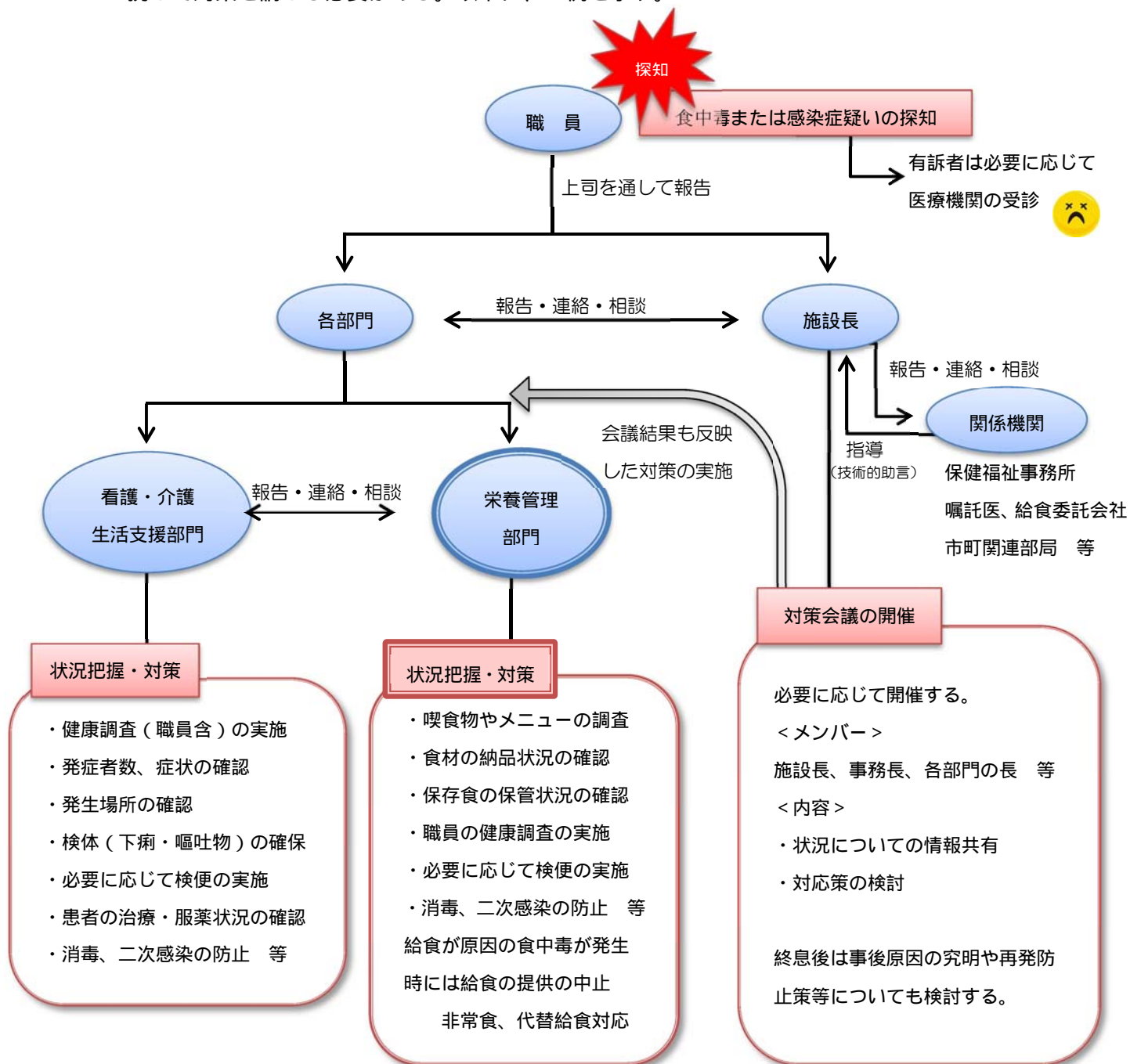
- ・細菌・ウイルスに汚染された食品を、生又は不十分な加熱処理で食べた場合
- ・感染した人が十分に手を洗わず調理を行ったり、使用する調理器具が汚染されたりすることで、食品が汚染され、それが原因になることもある。

感染した人の嘔吐物や便を介して他の人に発生する 感染症（人 嘔吐物や便 人）

- ・細菌やウイルスが付着しているもの（嘔吐物や便）をさわったり、その手指を介して細菌やウイルスが口に入った場合
- ・便や吐物が乾燥して細かな塵と舞い上がり、その塵と一緒に細菌・ウイルスを体内に取り込んだ場合

### 食中毒、感染症発生時のフロー図

施設内で食中毒または感染症が発生した場合の対応は一概には示せないが、管轄保健福祉事務所の指導（技術的助言）を受けながら、適宜対策会議等を開催し、各部門が連携して対策を講じる必要がある。以下に、一例を示す。



#### 参考) 感染拡大防止のために

- 職員は、状況を把握し担当部署に情報を伝達するとともに、感染拡大防止に努め、決められた対応の徹底
- 患者・利用者、家族へは、発生状況や施設の対応を説明し、健康調査・二次感染予防についての協力を依頼
- 他事業者、出入り業者等へは、発生状況を連絡し、二次感染予防・拡大防止の協力を依頼

### 第3 自然災害発生に備えた取組と発生時の対応

平常時における取組は前述しているが、災害発生時には下記のようなことも平常時から検討しておくことで、発生時にスムーズな対策がとれる。

#### 1 ライフラインの確認

通常使用しているライフライン（水、電気、ガス等）の設置状況を把握した上で、災害発生時にどのような対策を講じるべきか整理しておく。また、災害発生時には事態の状況に応じた対策をとるようにする。

##### （1）平常時

・使用しているライフラインの状況把握（例）

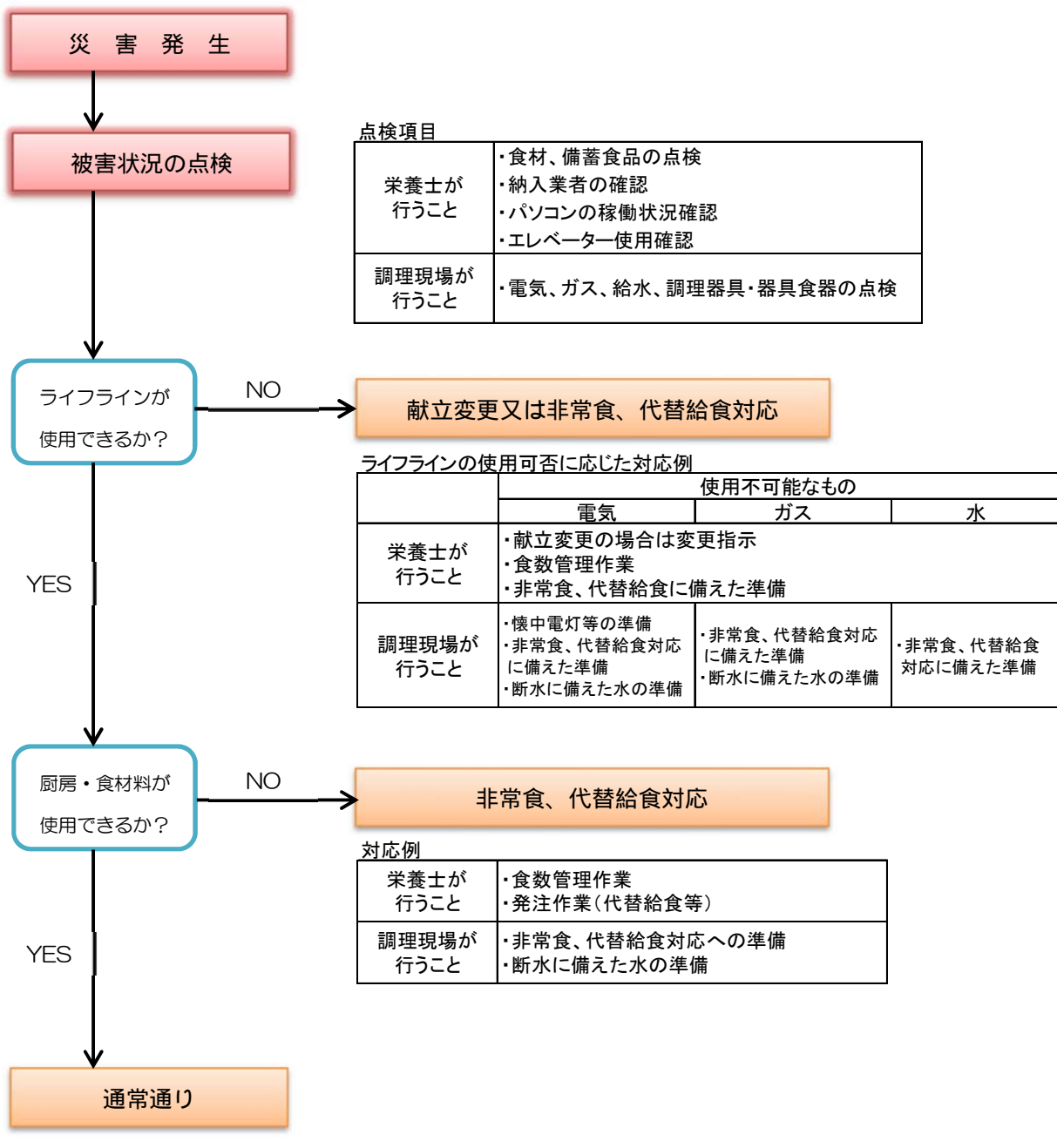
項目	把握事項	使用不可な状況	検討事項
水	<ul style="list-style-type: none"> <li>・貯水の現状</li> <li>・貯水槽の栄養部門で使用可能な容量</li> <li>・1日の平均的使用量</li> <li>・貯水槽のみで対応可能な使用時間</li> </ul>	断水 貯水槽の破損 給水車到着までの間	<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立や調理方法</li> <li>・手洗い等衛生管理</li> <li>・食器の洗浄方法 使用食器の種類 （食器洗浄機使用不可）</li> </ul>
電気	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自家発電設備</li> <li>・電化調理機器の使用状況</li> <li>・センサー式機器（手洗い等）</li> <li>・自家発電が栄養部門で使用可能な時間</li> </ul>	停電	<ul style="list-style-type: none"> <li>・代替機器(ガス、懐中電灯等)の使用</li> <li>・献立や調理方法</li> <li>・食器洗浄方法（食器洗浄機使用不可）</li> <li>・食事運搬方法(エレベーター使用不可)</li> <li>・食事せん、食数把握方法 （パソコンの使用不可）</li> </ul>
ガス	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ガスの種類</li> <li>・ガス調理機器の使用状況</li> </ul>	供給不可	<ul style="list-style-type: none"> <li>・代替機器（カセットコンロ、ガスボンベ等）の使用</li> <li>・献立、調理方法</li> <li>・食器の洗浄方法 使用食器の種類 （食器洗浄機使用不可）</li> </ul>

（2）発生時

ガス、水道、電気の使用可能・不可の確認、食器の破損、使用器具の状況など施設の安全点検を実施し、ライフラインや給食施設自体の使用可否等の状況を考慮して、どのような食事提供を行うか検討する。＜資料1＞

＜資料1＞ 給食施設利用不可の場合のフローチャート

<b>栄養管理部門の長の役割</b>						
1. 部門の統括	2. 職員の状況確認	3. 厨房施設の状況確認	4. 非常食・代替給食の確認	5. 施設内他部門との連絡・調整	6. 納入業者の状況確認・調整	7. 委託業者との調整 等



点検項目

栄養士が行うこと	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食材、備蓄食品の点検</li> <li>・納入業者の確認</li> <li>・パソコンの稼働状況確認</li> <li>・エレベーター使用確認</li> </ul>
調理現場が行うこと	<ul style="list-style-type: none"> <li>・電気、ガス、給水、調理器具・器具食器の点検</li> </ul>

ライフラインの使用可否に応じた対応例

	使用不可能なもの		
	電気	ガス	水
栄養士が行うこと	<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立変更の場合は変更指示</li> <li>・食数管理作業</li> <li>・非常食、代替給食に備えた準備</li> </ul>		
調理現場が行うこと	<ul style="list-style-type: none"> <li>・懐中電灯等の準備</li> <li>・非常食、代替給食対応に備えた準備</li> <li>・断水に備えた水の準備</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・非常食、代替給食対応に備えた準備</li> <li>・断水に備えた水の準備</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・非常食、代替給食対応に備えた準備</li> </ul>

対応例

栄養士が行うこと	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食数管理作業</li> <li>・発注作業（代替給食等）</li> </ul>
調理現場が行うこと	<ul style="list-style-type: none"> <li>・非常食、代替給食対応への準備</li> <li>・断水に備えた水の準備</li> </ul>



2 納品可能食品等の確認

自施設での対応範囲を考える際には、現在の納品業者に何を何時間以内にどれだけ準備できるかを確認しておくといよい。＜資料2＞

＜資料2＞業者一覧表

区分	品名	業者 代表者名	TEL・FAX 住所	条件その他
パン	食パン・ロールパン サンドイッチ			6時間内に納品
飲料	乳酸菌飲料 オレンジジュース 野菜ジュース 豆乳			病院にオレンジジュース 450本ストック有り
牛乳	牛乳			1日以内に納品
魚	赤魚等冷凍魚 (切り身で)			300人分 1時間内に100人分納品
肉	牛肉、豚肉、鶏肉			1時間内に納品 日曜休み
卵				病院に10kg有り
豆腐	全て(特殊品を除く)			30分以内に納品 日曜休み 消費期限5日
野菜	葉物、根菜類、芋類 果物			1時間以内に納品

様式提供：地方独立行政法人佐賀県立病院好生館

### 3 災害時用備蓄食料品の確保

災害時には生活道路の寸断により孤立状態になることも想定されることから、施設内に確保していた備蓄食料品を活用した献立での食事提供となる。過去の事例における救援物資到着や自衛隊等の給食支援の期間を考慮して、最低で2日間、通常は3日間分の備蓄食料品が必要であると考えられている。

また、非常用献立での食事提供のために必要な備品や、ガス、電気が寸断された時の加熱対応策としてのカセットコンロ等の燃料も用意しておく。

なお、備蓄食料品の保管場所は、建物崩壊の危機を免れるために、全部を一ヶ所にまとめるのではなく、施設外資材棟に分散して保管することが望ましい。

#### （1）平常時

##### ア 確保数量

対象人数（患者・利用者＋職員数）×3日分

最低でも2日分

##### イ 食料品の種類例 <資料3>

対象者が食べられる物を用意すること。

また長期間保存が効くものが望ましい。

##### ウ 備品及び燃料 <資料4>

##### エ その他の用品 <資料5>

\*在庫一覧表を作成し、定期的に更新する。

#### （2）発生時

##### ア 在庫の食材（生鮮、乾物、備蓄食品）調味料が使用可能であるか点検

##### イ 食材運搬業者へ連絡し、食材の確保が可能かどうか確認

第7章 健康危機管理（食中毒・感染症、自然災害）

< 資料3 例 > 非常食在庫一覧

メニュー	内容	規格	保存期間	必要量	在庫	在庫期限
パン	缶パン	Aパン 1缶100g	3年	300缶	24缶×5ケース 24缶×12ケース	120 288 09.10月 10.10月
白がゆ	かゆ缶	Bフーズ 1缶200g	3年	300缶	24缶×13ケース	312 10.6月
まぐろそぼろ煮	マグロフレーク味付缶	Cフーズ 1缶75g	3年	300缶	48缶×7ケース	336 09.10月
クラッカー	サバイバルフーズ	D食品 1缶70枚	10年	51.6缶	15缶 37缶	15 37 13.7月 16.7月
もどし水	エコアクア	F食品 1本2L	5年	111本	6本×5ケース 6本×16ケース	30 96 11.2月 11.12月
チキンシチュー	サバイバルフーズ	D食品 1缶538g	10年	30缶	13缶 17缶	13 17 13.7月 16.7月
五目ご飯	アルファ米	F食品 1パック100g	5年	300パック	50パック×1ケース 50パック×5ケース	50 250 11.10月 13.10月
梅がゆ	アルファ米	F食品 1パック42g	5年	300パック	50パック×6ケース	300 11.11月
わかめご飯	アルファ米	F食品 1パック100g	5年	300パック	50パック×6ケース	300 11.11月
果物	黄桃缶	1缶30～35ヶ	3年	10缶	10缶	11.11月
果物	みかん缶	1缶1700g	3年	8.8缶	8缶	10.10月
ジュース	みかん果汁	1本125ml	6ヶ月	300本	通常使用より	常時
ジュース	りんご果汁	1本125ml	6ヶ月	300本	通常使用より	常時
フルーツみつ豆	おやつフルーツ	G食品 1缶210g	3年	300缶	24缶×9ケース	216 11.9月
カレー	ビーフカレー缶	E食品 1缶3000g	3年	10缶	6缶×2ケース	12 11.9月
豚汁	豚汁缶	F食品 1缶3000g	3年	20缶	6缶×4ケース	24 11.9月

様式提供：地方独立行政法人佐賀県立病院好生館

< 資料3 例 > 非常食在庫一覧

献立名	規格	在庫
ご飯	A食品 アルファ米 非常用保存食 白飯 100g	20パック×10ケース
五目ご飯	A食品 アルファ米 非常用保存食 五目ご飯 100g	20パック×5ケース
粥	B食品 レトルト 280g	27ケース(540パック)
味噌汁	C食品 即席(生みそ)	100食×5パック
ふりかけ	D食品	在庫使用
水	E食品 非常災害備蓄用 2L	300本(60本×5ケース)
カレー	F食品 レトルト 200g	200パック
魚缶詰A	G食品 いわし味付	100缶
魚缶詰B	G食品 いわしみそ煮	100缶
魚缶詰C	G食品 さんま蒲焼き	100缶
ゆかり	H食品 ゆかりご飯の素 26g	15パック(3パック×5回)
吸物パック	C食品 即席(粉末)	100食×8パック
切干大根の煮物	I食品 レトルト	700g×10パック
白いんげん豆の煮物	G食品 レトルト	10kg

様式提供：野菊の里

第7章 健康危機管理（食中毒・感染症、自然災害）

<資料4 例> 備品・燃料一覧

品目	規格		備蓄量	
アルミホイル	30cm×50m		10本	
ラップ	30cm×50m		10本	
割り箸			100客	厨房盛り付け用3食×10客
玉じゃくし			5本	厨房盛り付け用
鍋			3個	厨房湯沸かし用
やかん			2個	厨房湯沸かし用
卓上カセットコンロ			5台	厨房湯沸かし用
カセットボンベ			15本	厨房湯沸かし用
点火棒			2本	予備1本
懐中電灯			10個	
乾電池				懐中電灯×2回分
エンボス手袋	L		2巻	
ゴミ袋	No.6(65×80)	10枚	5袋	厨房用
ビニール袋	30×45	100枚	1袋	
キッチンペーパー			4巻	1日1巻(2巻組)
ペーパータオル			10個	1日3個
軍手			10組	
手指洗浄用擦式アルコール			3本	1日1本
食品用アルコール			3本	1日1本
ディスポカップ蓋付	TC-13, TC-13-FG		1000組	
ディスポ紙皿	15cm	100枚	13袋	
ビニール袋	15×25	100枚	12袋	クラッカー分配用

様式提供: 地方独立行政法人佐賀県立病院好生館

<資料4 例> 非常食提供時に必要な消耗品・機材一覧表

品名	規格	数量
おわん	100枚	12パック
CFカップ	100枚	12パック
丼	50枚	4パック
紙コップ	50枚	28パック
割り箸	1000膳	1パック
スプーン	100本	10パック
ゴム手袋	S・M	
ゴミ袋		
消毒用アルコール		
ガスボンベ	8kg 調整器・コンロ付	2台

様式提供: 野菊の里

第7章 健康危機管理（食中毒・感染症、自然災害）

<資料5> 日常給食の在庫一覧

区分	品目	規格			在庫量		備考
穀類	米		1袋	10kg	10袋	1日分	
	小麦粉	梅月	1袋	1kg	10袋		
	焼麩	焼き麩	1袋	30g	5袋	みそ汁50人分	
主菜源	高野豆腐	小500g	1袋	500g	1袋	50人分	
	鮭水煮缶	150g	1缶	150g	5缶	びしょ煮30人分	
	鶏卵	L			20kg	250~300ヶ	
	(冷)チキンボール	1kg(約60ヶ)	1袋	1kg	2袋	50人分	
副菜源	(冷)かぼちゃ	500g	1袋	500g	5袋	50人分	
	(冷)ミックスベジタブル	1kg	1袋	1kg	2袋	50人分	
	カットわかめ	200g	1袋	200g	1袋	みそ汁400人分	
	干し椎茸	1kg	1袋	1kg	1袋	約500ヶ	
飲料	豆乳	200ml	1ケース	24本	1ケース	流動食用	
	りんご果汁	125ml	1ケース	36本	13ケース	非常食	非常食
	みかん果汁	125ml	1ケース	40本	13ケース	非常食	非常食
漬物類	梅干し		1瓶	0.9kg	10瓶	約500ヶ	
	のり佃煮		1箱	100ヶ	1箱		
	ふりかけ		1袋	50ヶ	2袋		
	焼き海苔		1袋	100ヶ	4袋		
果実類	白桃缶	4号缶	1箱	24缶	1箱		
調味料	しょうゆ	1本1.8L	1ケース	6本	3ケース		
	塩	5kg	1袋	20kg	1袋		
	さとう	1kg	1袋	20kg	1袋		
	麦みそ	1kg	1ケース	10kg	1ケース		
菓子類	ビスコ		1箱	13ヶ	1箱	10人×1回	
	クラッカー		1箱	9ヶ	1箱	5人×1回	
	衛生ポーチ		1連	5ヶ	3連	離乳食用	
乳児用	育児用粉乳	商品名( )	1缶	1缶	5缶	5人	
	育児用粉乳	商品名( )	1缶	1缶	3缶		
	育児用粉乳	商品名( )	1缶	1缶	2缶		
	育児用粉乳	商品名( )	1缶	1缶	3缶		
栄養剤	商品名( )	1ヶ18g	1箱	20ヶ	2箱	非常食	非常食
	商品名( )	1本125ml	1ケース	24本	14ケース	3人×6本+300本	非常食
	商品名( )	1本125ml	1ケース	18本	1ケース	3人×6本	
	商品名( )	1パック400ml	1ケース	18ヶ	5ケース	10人×3P×3日	
	商品名( )	1缶250ml	1ケース	24缶	2ケース	3人×4本×3日	
	商品名( )	1本125ml	1ケース	36本	2ケース	20人×3回	非常食

様式提供：地方独立行政法人佐賀県立病院好生館

#### 4 災害時用献立作成及び食事の提供 <資料6>

ガス、電気等の加熱源が使用不可能となった場合は、備蓄食品を加温することなく、常温のまま提供することになる。このため、献立は加熱しなくても提供可能な主食、副食、水分、簡単なデザート等の備蓄食品を組合せ、さらに高齢者や嚥下困難者には誤嚥しないよう、利用者の年齢、嚥下状態を考慮して作成する。

##### （1）平常時

- ア 利用者に応じて、簡素化して作成する。その際、疾患、食形態、ミキサー、きざみ食等の対応も考えておく。
- イ 備蓄日数分作成し、疾患によっては、摂取量が関係するものもあるため、栄養価計算は明記しておいた方が望ましい。
- ウ 容器や残飯等、ゴミの分別や回収、処理方法について検討しておく。

##### （2）発生時

平常時に準備していた内容に基づき食事の提供を行う。なお、災害時はショック、不安、おびえ等がストレスとなり、食事摂取にも大きな影響を与えることから、復興までに時間がかかる場合は、看護・介護部門と連携しながら患者・利用者の個別の健康状況を把握する。

第7章 健康危機管理（食中毒・感染症、自然災害）

<資料6 例> 非常食献立（一覧：9食分）

	メニュー	内容	規格	提供量	300人分	保存
1食目	パン	缶パン	Aパン 1缶100g	1缶	300缶	3年
	ジュース	みかん果汁	1本125ml	1本	300本	6ヶ月
2食目	白がゆ	かゆ缶	Bフーズ 1缶200g	1缶	300缶	3年
	まぐろそぼろ煮	マグロフレーク味付缶	Cフーズ 1缶75g	1缶	300缶	3年
3食目	クラッカー	サバイバルフーズ	D食品 1缶70枚	3枚	12.9缶	10年
	カレー	ビーフカレー缶	E食品 1缶3000g	100g	10缶	3年
	ジュース	りんご果汁	1本125ml	1本	300本	6ヶ月
4食目	梅がゆ	アルファ米	F食品 1パック42g	1パック	300パック	5年
	もどし水	エコアクア	F食品 1本2L	180ml	27本	5年
	フルーツみつ豆	おやつフルーツ	G食品 1缶210g	110g	158缶	3年
5食目	クラッカー	サバイバルフーズ	D食品 1缶70枚	3枚	12.9缶	10年
	チキンシチュー	サバイバルフーズ	D食品 1缶538g	26.9g	15缶	10年
	もどし水		F食品 1本2L	120ml	18本	5年
6食目	五目ご飯	アルファ米	F食品 1パック100g	1パック	300パック	5年
	もどし水		F食品 1本2L	160ml	24本	5年
	果物	黄桃缶	1缶30~35ヶ	1ヶ	10缶	3年
7食目	クラッカー	サバイバルフーズ	D食品 1缶70枚	3枚	12.9缶	10年
	豚汁	豚汁缶	F食品 1缶3000g	200g	20缶	3年
	もどし水		F食品 1本2L	160ml	24本	5年
8食目	わかめご飯	アルファ米	F食品 1パック100g	1パック	300パック	5年
	もどし水		F食品 1本2L	160ml	24本	5年
	果物	みかん缶	1缶1700g	50g	8.8缶	3年
9食目	クラッカー	サバイバルフーズ	D食品 1缶70枚	3枚	12.9缶	10年
	チキンシチュー	サバイバルフーズ	D食品 1缶538g	26.9g	15缶	10年
	もどし水		F食品 1本2L	120ml	18本	5年

様式提供：地方独立行政法人佐賀県立病院好生館

<資料6 例①>非常食献立（厨房用：9食分）

※湯、水は水道水が使えるならば水道水を使用

1食目 月 日（朝・昼・夕食）

メニュー	内容	量	手を加えること	配膳方法
パン	缶パン	1缶	そのまま	病棟ごとに人数分だけまとめて
ジュース	みかん果汁	1本		

6食目 月 日（朝・昼・夕食）

メニュー	内容	量	手を加えること	配膳方法
五目ご飯	α五目ご飯	1P	五目ご飯は封を開け、スプレーと脱酸素剤を出し、湯を内側の線まで入れて、よく混ぜ、フラスナーを閉じ30分待つ。	病棟ごとに人数分だけまとめて
湯	ペットボトル	180ml		
果物	黄桃缶	1ヶ	デイスボ皿に入れてラップをかける。	

2食目 月 日（朝・昼・夕食）

メニュー	内容	量	手を加えること	配膳方法
白がゆ	粥缶	1缶	粥缶は缶ごと15分湯（水道水を沸かす）につける。	病棟ごとに人数分だけまとめて
まぐろそぼろ煮	まぐろルー味付缶	1缶	そのまま	

3食目 月 日（朝・昼・夕食）

メニュー	内容	量	手を加えること	配膳方法
クラッカー	クラッカー	3枚	3枚ずつビニール袋に入れる。	
カレー	ビーフカレー缶	1杯	カレー缶は缶ごと15分湯（水道水を沸かす）につける	病棟ごとに人数分だけまとめて
ジュース	りんご果汁	1本	そのまま	

4食目 月 日（朝・昼・夕食）

メニュー	内容	量	手を加えること	配膳方法
梅がゆ	α梅がゆ	1パック	粥は封を開け、スプレーと脱酸素剤を出し、湯を内側の線まで入れて、よく混ぜ、フラスナーを閉じ30分待つ。	病棟ごとに人数分だけまとめて
湯	ペットボトル	180ml		
みつ豆	フルーツみつ豆缶	1缶	そのまま	

5食目 月 日（朝・昼・夕食）

メニュー	内容	量	手を加えること	配膳方法
クラッカー	クラッカー	3枚	3枚ずつビニール袋に入れる。	
シチュー	チキンシチュー	1杯	1缶に湯2.4リットルを加えて、よく混ぜた後、蓋をして10分待つ。	病棟ごとに人数分だけまとめて
湯	ペットボトル	120ml	デイスボ皿に入れて、蓋をする（1缶20人に分ける）	

メニュー	内容	量	手を加えること	配膳方法
クラッカー	クラッカー	3枚	3枚ずつビニール袋に入れる。	
豚汁	豚汁缶	1杯	1缶に湯2.4リットルを加えて、よく混ぜた後、蓋をして10分待つ。	病棟ごとに人数分だけまとめて
湯	ペットボトル	180ml	デイスボ皿に入れて、蓋をする（1缶20人に分ける）	

8食目 月 日（朝・昼・夕食）

メニュー	内容	量	手を加えること	配膳方法
わかめご飯	αわかめご飯	1P	わかめご飯は封を開け、スプレーと脱酸素剤を出し、湯を内側の線まで入れて、よく混ぜ、フラスナーを閉じ30分待つ。	病棟ごとに人数分だけまとめて
湯	ペットボトル	180ml		
果物	みかん缶	50g	デイスボ皿に入れてラップをかける。	

9食目 月 日（朝・昼・夕食）

メニュー	内容	量	手を加えること	配膳方法
クラッカー	クラッカー	3枚	3枚ずつビニール袋に入れる。	
シチュー	チキンシチュー	1杯	1缶に湯2.4リットルを加えて、よく混ぜた後、蓋をして10分待つ。	病棟ごとに人数分だけまとめて
湯	ペットボトル	120ml	デイスボ皿に入れて、蓋をする（1缶20人に分ける）	

下記以外は、献立表にそって提供すること。

- ・経営栄養は在庫がある限り同じものに対応する。
- ・普通流動食、術後1～2号は、毎食濃厚流動食2本で対応する。
- ・脂肪コントロール5、10（脂肪制限）は毎食粥缶、のり佃煮、りんご果汁。
- ・脂肪コントロール1（脂肪制限）は毎食りんご果汁のみ。

様式提供：地方独立行政法人佐賀県立病院好生館



第7章 健康危機管理（食中毒・感染症、自然災害）

<資料6 例> 非常食献立（一覧：5日分）

※ご飯 40名 粥50名

	1日目	2日目	3日目
朝	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ご飯 アルファ米（粥 レトルト）</li> <li>・味噌汁</li> <li>・ふりかけ</li> <li>・水</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ご飯 アルファ米（粥 レトルト）</li> <li>・味噌汁</li> <li>・ふりかけ</li> <li>・水</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ご飯 アルファ米（粥 レトルト）</li> <li>・味噌汁</li> <li>・ふりかけ</li> <li>・水</li> </ul>
昼	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ご飯 アルファ米（粥 レトルト）</li> <li>・魚缶詰A(いわし味付)</li> <li>・吸物パック</li> <li>・水</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ご飯 アルファ米（粥 レトルト）</li> <li>・カレー(レトルト)</li> <li>・水</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ご飯 アルファ米（粥 レトルト）</li> <li>・魚缶詰B(いわし味噌煮)</li> <li>・吸物パック</li> <li>・水</li> </ul>
夕	<ul style="list-style-type: none"> <li>・五目ご飯 アルファ米（粥 レトルト） ゆかり</li> <li>・吸物パック</li> <li>・白いんげん豆の甘煮</li> <li>・水</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・五目ご飯 アルファ米（粥 レトルト） ゆかり</li> <li>・吸物パック</li> <li>・切干大根の煮物</li> <li>・水</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・五目ご飯 アルファ米（粥 レトルト） ゆかり</li> <li>・吸物パック</li> <li>・白いんげん豆の煮物</li> <li>・水</li> </ul>
	4日目	5日目	
朝	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ご飯 アルファ米（粥 レトルト）</li> <li>・味噌汁</li> <li>・ふりかけ</li> <li>・水</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ご飯 アルファ米（粥 レトルト）</li> <li>・味噌汁</li> <li>・ふりかけ</li> <li>・水</li> </ul>	
昼	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ご飯 アルファ米（粥 レトルト）</li> <li>・魚缶詰C(さんまの蒲焼き)</li> <li>・吸物パック</li> <li>・水</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ご飯 アルファ米（粥 レトルト）</li> <li>・カレー(レトルト)</li> <li>・水</li> </ul>	
夕	<ul style="list-style-type: none"> <li>・五目ご飯 アルファ米（粥 レトルト） ゆかり</li> <li>・吸物パック</li> <li>・切干大根の煮物</li> <li>・水</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・五目ご飯 アルファ米（粥 レトルト） ゆかり</li> <li>・吸物パック</li> <li>・白いんげん豆の煮物</li> <li>・水</li> </ul>	

使用量と使用容器

献立名	使用量	使用容器
ご飯	1パック→2人分	おわん
粥	36パック→50人分	おわん
味噌汁	1パック→1人分	CFカップ
ふりかけ	1パック→1人分	
水	1日2L×60本使用可能 1ユニット 1日2L×3本 1食に2L	紙コップ
カレー	1パック→1人分	丼
魚缶詰	1缶→1人分	
ゆかり	夕食粥に混ぜる	
吸物	1パック→1人分	
切干大根の煮物	1回700g×5パック	
白いんげん豆の煮物	1回3kg	

様式提供：野菊の里

## 5 模擬訓練の実施

定期的に模擬訓練（自己点検）を行うことでマニュアルの実効性を確保することができ、また各職員の意識向上にもつながる。

### （1）平常時

防災の日などに、非常食を実施するなどして、シミュレーションを行う。  
必要があればマニュアルの改訂を行う。

## 第4 健康危機管理体制・対策の評価

食中毒・感染症、自然災害などが発生した後は、平常時から整備していた健康危機管理体制の評価を行い、健康危機管理体制のさらなる向上を図る。

### 1 健康危機管理体制の評価

#### （1）対策委員会機能、連絡・指示体制、施設内職員の協働の評価及び改善

対策委員会が機能し、各職員に迅速かつ的確に連絡及び指示がなされ、各業務が遂行できたかどうかの評価を行い、問題点の改善策を検討する。

#### （2）健康危機管理マニュアルの有効性の評価及び改善

発動事項と作成したマニュアルを比較し、今後の対応に備えてマニュアルの改訂を行う。

### 2 災害時用備蓄食品の評価

#### （1）数量、種類の評価及び改善

非常用備蓄食品の数は不足しなかったか、利用者が食べられるものであったか、全員に対応できたか等の評価と改善を行う。

#### （2）備品、燃料、その他用品の内容検討

備品、燃料、その他用品の数量や種類について再検討する。

### 3 災害時用献立の評価

#### （1）献立の評価及び改善

献立内容や栄養量、形態、食べやすさ等の評価と改善を行う。

### 4 管理栄養士等業務全体の評価

#### （1）健康危機管理時の食生活支援状況評価

利用者の栄養管理面、摂食対応等、栄養・食生活の支援について管理栄養士業務全般を評価する。

## 第5 他施設からの援助協定について

緊急時には施設設備が使用不可になる可能性がある。そのような場合でも患者・利用者に適切な食事を提供しなければならない。しかし、特殊な食事をしている患者・利用者には、通常の非常食では対応できないこともある。

そのような場合の食事提供の1つとして、相互援助がある。同系列の施設や、同委託会社、同規模病院などと相互援助協定を結び、緊急時に備える。

相互援助協定を行う場合、以下の点について確認しておくことを薦める。

- 1 協定施設間での食事の運搬方法
- 2 自施設での対応可能範囲
- 3 他施設への支援可能範囲（全自病協雑誌より） <資料7>

また、コンビニエンスストアは24時間営業し、弁当や惣菜等は製造拠点を複数有していることから、迅速な対応が可能である。その他、スーパー等の大型店には多種類の食品や備品があり、緊急時には入手できるため、連携しておくのもよい。

その際、代替給食や非常食の内容、依頼方法、搬入に関する事項（搬入時刻、搬入方法）、代金及び支払い方法等、様々な協議を行い、施設として書面で交わしておくことが必要である。 <資料8>