

# 給食危機対応マニュアル

(厨房業務は平成29年11月1日より、施設直営になりました)

令和2年10月1日

社会福祉法人 萌寿会

# 目次

## I. 基本対応マニュアル

1. はじめに施設の給食体制について	1
2. 停電時の対応	1
3. ガス供給ストップの時の対応	2
4. 断水時の対応	2
5. 食材納品が止まった時の対応	3
6. 厨房スタッフが入厨出来ない時の対応	3
7. 感染症発生時（インフルエンザ／胃腸炎など）	4
8. その他の緊急対応	4
9. 検便結果が陽性時の対応	5

## II. 感染症・食中毒の場合

1. 食中毒（かな？）が発生した場合	6
2. ノロウイルスによる感染性胃腸炎（かな？）が発生した場合	6
3. 発症者が3名になった時の対応	8
4. 医療機関の受診	8
5. 平常時に準備しておくもの	8
6. 消毒容器の設置場所・消毒液の交換時間	9
7. 消毒が終わった食器類の回収	9
8. その他確認事項	9
9. 対応フロー図	10
10. 災害時メニュー 5日分(案)	11

# I. 基本対応マニュアル

## 1. はじめに施設の給食体制について

### ① 各事業所による食事提供

事業所	食事提供の状況
特養・ショート	朝、昼、夕の3回
ユニット	朝、昼、夕の3回
グループホーム	朝、昼、夕の3回
デイサービス	昼のみ1回

- 食材の納品は、業者により違いはあるが冷凍品や在庫食品は使用日の2日前納品。その他の業者は前日納品となっている。
- その為、もしもの災害時は当日も含め給食食材は2日ないし3日分まで確保されている状況である。
- 作業工程も次の日の昼食までの加熱食材のみ、切り込み作業は厨房スタッフの昼休憩前には終了済みである。
- 各事業所と連携をとり、速やかに今できる最善の対応を行う。
- すぐに状況判断が難しく、食事の提供までに時間が掛かりそうな場合は、備蓄食品の使用も考慮する。

## 2. 停電時の対応

- ① 停電時は、ガス・水道が正常で有れば出来上がり時間の確認をしっかりと行い、作業工程でコンベクション調理をガスオーブン使用などで調理を行う。  
調理途中の時は、しっかりと出来上がり時間の確認と各部署への連絡を行う。
- ② しっかりと加熱確認（中心温度の確認）を行う。
- ③ 冷蔵庫や冷凍庫の食材の保管は、緊急時使用の発電機を使用し、無駄な開閉を少なくし効率よく行う。  
※施設内発電機保有台数 3台  
※停電時間の確認なども把握を行う
- ④ 生鮮食品や冷蔵食材から使用するか、冷凍食材から使用するかは、その時点で確認をして調理を行う。
- ⑤ 献立・食材変更等も出来れば各部署連絡を行うが、無理な場合は配膳時に伝える。
- ⑥ 時間的に調理が間に合わない場合は、欠食はなるべくさける。
- ⑦ 基本は献立通りで行う事とするが状況により変更もありうる。

- ⑧ ガス炊飯器や鍋での対応を行う。
- ⑨ 食器洗浄機・乾燥機が使用出来ない為、お湯を沸かしながら熱湯消毒をしっかりと行う。
- ⑩ その他
  - ユニット・グループホームは、オール電化の為、カセットコンロでの炊飯や味噌汁を作る事になる
  - 鍋は、土鍋やある鍋で対応。カセットコンロやカセットボンベが不足の時は、栄養士室や厨房に連絡し借用の数量を確保する
  - 各ユニットで、カセットコンロが2台保有済み
  - 鍋は有る物で対応可能
  - グループホームは、カセットコンロが2台保有済み

### 3. ガス供給ストップ時の対応

- ① コンベクション調理も出来ないため、ホットプレートやカセットコンロを使用する。そのため調理に時間が掛かることが想定されるため、この時はメニューにより効率良く行えるような対応での調理工夫が必要となる。
- ② 献立変更も想定される。焼物は煮物に変更する等、使用食材の調整が考えられる。ただし、ユニットやグループホームはオール電化の為、必要食材量を各事業所に分けてあげて各部署で調理をお願いする事も可能ですので、無理をせず全体で対応することを検討する。その時は、ユニット・グループホームでの調理をお願いし、調理行程の指示は栄養士若しくは厨房スタッフが説明を行う。
- ③ 調理途中の場合も、どこまで出来上がっているか、どのように調理すればよいか等、詳しく説明が必要となる。基本は献立通りで行う事とするが状況により変更も可能。
- ④ 食器洗浄機が使用不可の状況となるため、手洗いで洗う必要がある。すすぎをしっかりと行い乾燥機にかけることが必要となる。

※使用食器の工夫で洗い物を少なくする事も検討。盛合わせやランチ盛りなど

### 4. 断水時の対応

- ① 水タンクの用意と補給する事が可能かどうかの情報をもろうように連絡を密にする。
- ② 備蓄用水による調理や飲用水として使用することも検討する。  
※今後備蓄用水を各事業所での用意も検討する
- ③ 煮炊き調理の場合は、献立変更も焼などに検討する。汁物としての最小限に飲用水を使用するかなどの検討と汁物抜きでの提供も考慮する。野菜の煮物などは無水調理の検討もする。
- ④ 食器の使用や洗浄のことも考え使い捨て容器にするか、ある食器で提供がいつまで

(何回まで)出来るか等の検討をし盛り付けもランチ盛りなど食器の使用枚数を最低限使用で済むように工夫をする。

※使い捨て容器の使用も今後検討とする。

※お弁当容器の使用も検討、現在、各事業所2回使用分は確保

※今後様子をみて準備を検討する

- ⑤ 食器の代わりにビニール袋やラップの使用も検討とはなるが、目が行き届きにくい点もあり使用しないことが望ましい。(異物混入、異食の可能性もあるため。)ただし、問題が無い事が確認できる時には使用も検討する。

## 5. 食材納品が止まった時の対応

- ① 2日前納品の為、2日間の食材確保は出来ている状況ではあるが、納品のストップの可能性や再開のタイミングなどの情報収集の把握に努める。
- ② 今ある食材で献立調整を行い出来る限りの食事提供に努める。備蓄食品の使用も検討する必要がある。
- ③ 水分と最低栄養量の確保には努力を行う。各部署との連携で、その時の状況確認で調整して行く。
- ④ 食形態の献立把握に努める。
- ⑤ 献立変更やおかず減の場合は、内容の調整もあり得る為、作業工程の確認と必要なる。
- ⑥ 最終的に調理が困難な場合は、備蓄食品の使用で繋げて行けるように検討する。
  - 常食は、おにぎり(水・米・塩)、味噌汁(・水・味噌・だし)だけでも提供する
  - 粥・刻み食は、おじや等の提供をする
  - 備蓄食の高栄養食品を検討する

## 6. 厨房スタッフが入厨出来ない時の対応 <天候不順／集団感染>

- ① 最低限何人で厨房業務を行えるかの検討と検体提出職員の応援を確保出来るかを確認する。
- ② 人数の確保が無理な場合は、各事業所に食材を提供し調理可能か検討を依頼する。
- ③ 栄養士の入厨や毎月検体提出をお願いしている特養・事務・DS・居宅の職員の入厨をお願いする。また、各事業所にも受けてもらっている毎月の検体細菌結果を確認後、応援出来るかの確認も行う。
- ④ 白衣などは厨房職員のクリーニング済のものを貸与する。サイズ等無い場合は検討する。入厨用として、Tシャツとズボンを用意してもらおうなどの対応も依頼する。勤務状況やその時の応援者の体調等の確認を適宜行う。
- ⑤ 献立通りのメニューが無理な場合は、各部署に連絡確認をする。
- ⑥ 完全に入厨が無理な場合は、備蓄食品や提供可能なメニューで対応する。若しくは、市内スーパーなどでの買い出しも検討する。

## 7. 感染症発生時（インフルエンザ／胃腸炎など）

- ① 胃腸炎など発症した場合は、発症人数の把握を行い下痢症状が続く様な場合は、主食、全粥・味噌汁・梅干し／ねり梅、海苔佃煮、鯛みそ等に対応する。（栄養量は考慮せず）  
※流動食基本献立の実施も検討が必要と考える
- ② 牛乳・乳製品、発酵食品使用止めなど検討する。
- ③ 事業所別の対応は行う。基本献立をもとに変更部分の確認を行う。
- ④ その他、ポカリゼリーやエンシュアプリンの提供も随時行う。
- ⑤ 上記は全て各事業所長や担当看護師の指示を受ける。

## 8. その他の緊急対応

- ① 全てにおいて、各事業所と連絡を密にして情報の現状を把握する事に努める。
- ② 利用者は勿論のこと、職員やその家族、地域との情報も把握する事に努める。
- ③ 現状把握をしっかりと行き、厨房スタッフや施設職員との連携を密にする。
- ④ 日頃から緊急連絡網の把握を行う。  
※連絡網については、職員の変更が生じた場合は、更新を行う。
  - 施設全体の連絡網
  - 各事業所の連絡網
- ⑤ 備蓄食品の在庫確認表も都度更新する。（最低でも年2回は在庫確認を行う。）
- ⑥ 最後に、厨房内の使用が出来なくなった時は速やかに各事業所での調理が可能かどうか。それに基づき食材の配布や調理の行程の打ち合わせを行う。
  - 特養においては、調理出来る部屋の確保に努めること
  - 例えば、水道があり配膳台となるテーブルがあり、配膳車などを置くスペースが有ること
  - 例えば食堂とかデイサービス等になりますが、その場所での調理が可能かなど保健所からの許可も必要
  - 緊急時に備え、今ある食材の活用を考慮しながら最低限での食事提供を考える
- ⑦ 厨房が原因で発生 of 感染症の場合は、食材の破棄と消毒に努め、食事提供は備蓄食品やスーパー等の購入を検討する。

【緊急時対応備品リスト】

品目	状況	数量	特記事項
カセットコンロ		10 台	栄養士管理物品庫に 4 台有り
カセットボンベ	使用途中	11 本	
	未使用	30 本	
水タンク 容量 20ℓ		7 個	厨房食品庫 4 個・休憩室 3 個
土鍋	大 10 号	5 個	
	中 9 号	8 個	
	小一人用	3 個	厨房内
LEDランタン		3 個	
ランタン風電灯		2 個	休憩室
ホットプレート	旧	4 台	厨房内
	新	6 台	栄養士管理物品庫
<p>(その他)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 鍋類も大・中・小と現在使用の物が有ります。ただ、電磁調理には不向きの方が多々ある</li> <li>● 栄養士管理物品庫に片手鍋 1 個 ・保温食缶 1 個</li> <li>● スプーン&lt;紙・プラ&gt;やストローの確保等あり</li> </ul> <p>[注意事項]</p> <p>消耗品でもある為、破損や在庫数確認を最低でも年 2 回は行うようにすること</p>			

9. 検便結果が陽性時の対応（従事者本人が定期検査の結果で陽性反応となった場合）

- ① 下痢嘔吐等の症状が出ていなくても、検便結果が陽性反応となった従事者を業務から外す。
- ② 厨房内、休憩室、給食職員専用トイレを消毒する。
  - ※ドアノブ等も忘れずに消毒する
  - ※消毒は次亜塩素酸ナトリウムを使用する
- ③ 検便で陽性反応となった従事者は、概ね 1 週間後に検便検査を行い、陰性反応が確認されてから職場復帰をさせる。

# II. 感染症・食中毒の場合

## 1. 食中毒（かな？）が発生した場合

\* 食事関係での対応とお願いについて \*

検食者も、食事が提供になりましたら、変な臭いがないか？・変な味がしないか？  
しっかりと検食を評価してください。万が一、疑いを感じた場合には、栄養士・厨房スタッフに連絡してください。

- ① 食後の症状として、下痢・腹痛・発熱・嘔吐・吐き気等の症状が現れた場合。  
食後の時間としては、早い時で約 30 分後位から 1～2 日後位、原因によっては更に遅く 7 日目位に発症する場合もある。しかし、高齢者や体力の無い方は発症が早く、発症した場合には体力低下が一気に来ることもある。
- ② 感染症発生の場合は、入居者・利用者の状況確認し、法人内における情報共有を行う。
- ③ 拡大を防ぐようにお互い協力し合い情報交換を常に行っておく。
- ④ 予防も含め、感染症予防対策委員会・給食会議などの資料も自分には関係ないと思わずにきちんと見て確認することを行う。
- ⑤ 日常においても、嘔吐された方がおりましたら必ずノロ処理を行う。  
※嘔吐物の処理・食器の消毒を行う

## 2. ノロウイルスによる感染性胃腸炎（かな？）が発生した場合

- ① 主な症状は、吐き気、嘔吐、下痢、腹痛であり、発熱は軽度であり感染力は強く、処理のしかたを間違えると大変な事になる。疑わしき入居者がおりましたら直ぐに栄養士・看護師に報告を行うことを徹底する。
- ② 栄養士が不在の場合には、委託側栄養士・もしくは厨房スタッフに報告すること。食事中に嘔吐された場合は、嘔吐物・残された食事はすべてノロ汚染時の処理を行う。



## 疑わしき方とは？「発熱・嘔吐と下痢の症状がある方です。」

- ◆ ノロ処理とは？「ノロの感染源と思われるものを次亜塩素酸ナトリウム希釈溶液に浸すか、乾燥させない程度に噴霧してから完全密閉し廃棄すること」
- ◆ 使い捨て手袋・マスクを使用し、嘔吐物、残された食事、新聞紙等使用物なども一緒に、ビニール袋に入れて完全密閉し、処理に使用した次亜塩素酸ナトリウム溶液も残らず廃棄物にまんべんなく噴霧し使い切り、手袋・マスクも入れ完全密閉して廃棄すること
- ◆ 食器・トレイ・箸類はすべて、次亜塩素酸ナトリウムの希釈液に浸すこと
- ◆ 密閉出来る蓋付容器、若しくはビニール袋でおこなうこと
- ◆ 間違っても下膳し、配膳車には乗せないこと

### 次亜塩素酸ナトリウム希釈液について

#### ① 器具消毒・汚物処理用

市販の家庭用塩素系漂白剤（濃度約5%）のキャップ1/2杯（約10ml）を100倍（1Lの水）に薄めたもの（0.05%）

- 十分に洗浄した調理器具等については0.02%以上の次亜塩素酸ナトリウムの使用が可能です

#### ② 汚物処理物品の消毒用

市販の家庭用塩素系漂白剤（濃度約5%）のキャップ1/2杯（約10ml）を50倍（500mlの水）に薄めたもの（0.1%）

- 施設で用意する容器には、水の量と漂白剤を一目で分かるようにして、ノロ対応容器として、解りやすいように準備して置く事とする<0.1%溶液で調整しておきます。>

（少し濃度が濃くなってもいいが臭いがきつくないこと）

#### ③ ノロ対応容器の保管場所は→ステージ横周辺で解りやすいようにしておきます

### 3. 発症者が3名になった時の対応

容器については、使い捨て容器への変更を行うこととする。

- この場合、残された食事、使い捨て容器はすべてビニール袋で密封し廃棄すること
- ノロ汚染時処理を行って廃棄すること。
- 他の食器は、専用容器の次亜塩素酸ナトリウム希釈溶液（消毒液）に入れること。

#### 間違っても下膳し厨房に持ち込まないよう

- ◆ 使い捨て出来ないトレイ（おぼん）等は次亜塩素酸ナトリウム希釈液に浸して置き、その後下膳、厨房での対応、消毒などを行うこと

### 4. 医療機関の受診

- 発熱・嘔吐・下痢の症状があった場合は、医療機関の受診を行いノロウイルス感染かどうかの検査を実施すること。
- 感染していた場合は、陰性になるまで使い捨て容器で対応する。トレイ・カップの浸け置き消毒も引き続き行う。
- 胃腸炎だった場合は、普通食に戻る事となる。胃腸炎が2名までなら普通の食器で消毒しながら対応することとなるが3名以上からは使い捨て食器での対応となる。

### 5. 平常時に準備しておくもの

- 消毒用でトレイ（お盆）も入る大きさのある容器（十分に浸せる容器）
- 消毒容器の移動に使用の台車（溶液の交換時の移動用）
- 消毒の終えた容器を入れるビニール袋
- 塩素系漂白剤
- マスク・使い捨て手袋・ペーパータオル・新聞紙等（あれば使い捨てエプロンも）

容器等	対応
トレイ（おぼん）	消毒して使用
箸	割り箸若しくは消毒して使用
スプーン・フォーク	消毒して使用
カップ（汁・お茶）	紙コップ
味噌汁椀	使い捨て容器
お皿類	使い捨て容器もしくは、仕切りのある使い捨て容器
エンシュアプリン・ポカリゼリーカップ	トレイと同じく、消毒して使用

## 6. 消毒容器の設置場所・消毒液の交換時間

	内 容
配置場所	静養室使用時は静養室の出入り口、若しくは部屋の出入り口付近の部屋の出入りの邪魔にならない場所に配置する
溶液の交換時間	希釈した液の効果は、24 時間位とは言いますが施設では一日 2 回をめぐりに交換する 9:30 頃と 16:30 頃（栄養士出勤時は栄養士が行う）
浸す時間	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 1 時間位は浸すこと</li> <li>● 浸す時間が終わったら専用のビニール袋に入れて密封し厨房に渡す。若しくは配膳車の下段に乗せる</li> </ul>

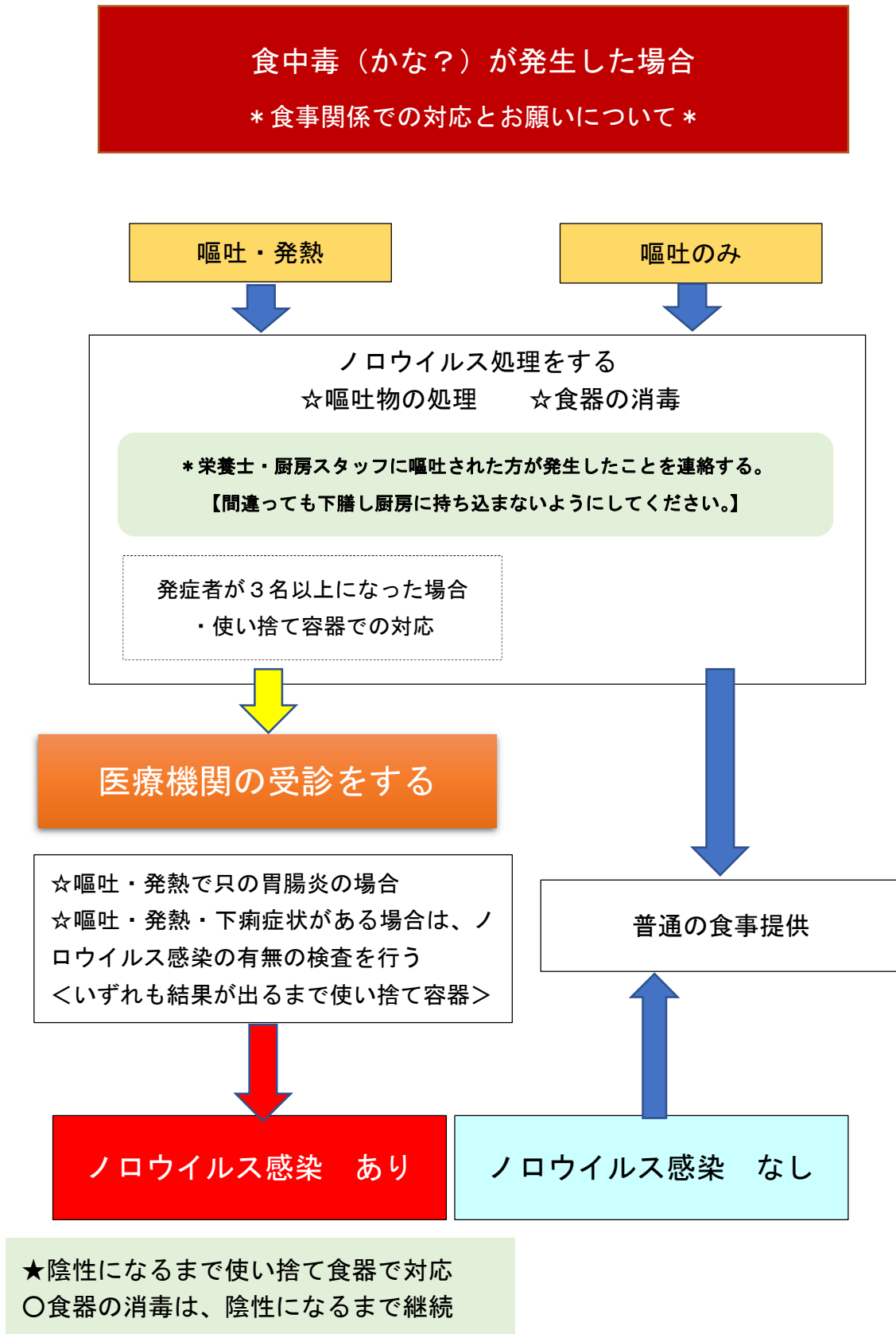
## 7. 消毒が終わった食器類の回収

区分	内容
夕食の容器	9:30 液交換時
朝食の容器	9:30 液交換時
昼食の容器	16:30 液交換時

## 8. その他確認事項

- 栄養士が休日の時は、液交換を日勤の介護員が行う。
- 休日の場合は液交換を朝のみとし、夕食後にもう一度次亜塩素酸ナトリウム液を補充すること。
- 食器はそのまま容器に入れておくこと。栄養士が出勤後回収する。  
<土曜日・日曜日など容器に張り紙などで曜日がわかるようにしておく。>
- 休日が続くような場合は、その都対応策を検討し、確実に実施する。

## 9. 対応フロー図



# 10. 災害時メニュー 5日分(案)

## 災害時メニュー 5日分 (案)

【常食・刻み・超キザ】

	1日目	2日目	3日目	4日目	5日目	備考
朝	お粥 味噌汁(ポケットワン) のり佃煮(パック) さんまかば焼き缶 ひじき煮	お粥 味噌汁(ポケットワン) のり佃煮(パック) サバ味噌煮缶 とりそぼろ	お粥 味噌汁(ポケットワン) のり佃煮(パック) 焼き鳥缶(塩) 筍土佐煮	お粥 味噌汁(ポケットワン) のり佃煮(パック) 里芋いか ひじき煮	お粥 味噌汁(ポケットワン) のり佃煮(パック) 焼きさんま大根おろし缶 白いんげん豆五目煮	■ごはん、お粥はレトルトの物を使用。 ■みそ汁は個包装でそのままカップとして使用可能。粉末スープと乾燥の具。熱湯を注ぐ又は、水で戻すこともできる。
昼	ごはん・お粥 ポークカレー 南瓜いとこ煮 フルーツ缶 野菜ジュース	ごはん・お粥 中華丼 五目豆 フルーツ缶 野菜ジュース	栗五目ご飯・お粥 煮物(ふき、にんじん、人参、高野豆腐) 切干大根 フルーツ缶 野菜ジュース	お粥 いわし醤油煮 きのこ・湯葉煮物 フルーツ缶 野菜ジュース	ごはん・お粥 野菜カレー・シチュー ポテトツナサラダ フルーツ缶 野菜ジュース	■昼食は味噌汁の代わりに野菜ジュースをつける(野菜不足を補う) ■おかずは長期保存ができるタイプの缶詰・レトルトを選ぶ。
夕	お粥 味噌汁(ポケットワン) たいみそ(パック) 和風ハンバーグ 筍フキの煮物	お粥 味噌汁(ポケットワン) たいみそ(パック) おでん 金平ごぼう	お粥 味噌汁(ポケットワン) たいみそ(パック) ウインナーと野菜スープ煮 卵の花	お粥 味噌汁(ポケットワン) たいみそ(パック) 和風ハンバーグ 大根・昆布煮物	お粥 味噌汁(ポケットワン) たいみそ(パック) 焼き鳥缶(たれ) 黒酢根菜金平	■賞味期限が過ぎる前に献立に組み込み随時使用する。

【ムース食】

	1日目	2日目	3日目	4日目	5日目	備考
朝	ミキサー粥 スープ のり佃煮(パック) カレイ煮こごり いんげんゴマ和え	ミキサー粥 スープ のり佃煮(パック) サバ味噌 芋きんとんムース	ミキサー粥 スープ のり佃煮(パック) 焼き鳥 筍おかか煮	ミキサー粥 スープ のり佃煮(パック) 里芋いか	ミキサー粥 スープ のり佃煮(パック) 茶碗蒸し 白花豆煮	■ミキサー粥は、レトルトの物を使用。 ■スープは具の入っていないオニオンスープやポタージュスープはあるが、具のない味噌汁はない。
昼	ミキサー粥 カレー 南瓜煮物 フルーツゼリー 野菜ジュース	ミキサー粥 生姜焼き 大豆の煮物 フルーツゼリー 野菜ジュース	ミキサー粥 肉じゃが 切干大根 フルーツゼリー 野菜ジュース	ミキサー粥 鮭煮こごり ほうれん草ゴマ和え フルーツゼリー 野菜ジュース	ミキサー粥 カレー ブロッコリーサラダ フルーツゼリー 野菜ジュース	■おかずはベスト状又は舌でつぶせる硬さの物を使用。
夕	ミキサー粥 スープ たいみそ(パック) 和風ハンバーグ 筍おかか煮	ミキサー粥 スープ たいみそ(パック) 大根煮物 きんぴらごぼう	ミキサー粥 スープ たいみそ(パック) 鶏肉と野菜 トマトサラダ	ミキサー粥 スープ たいみそ(パック) 和風ハンバーグ 大根煮物	ミキサー粥 スープ たいみそ(パック) 焼き鳥 きんぴらごぼう	