

第7章

災害対策について



第7章 災害対策について

1 学校給食調理場における災害対策

学校給食調理場における災害対策には、調理場において火災等を起こさないための事前の対策と、災害が起きた時の対応策の二つがある。いずれにおいても、平常時から体制を整え（事前の危機管理）、万一の場合の対処法について従事者が理解し行動できる準備や訓練を行い（災害発生時の危機管理）、復旧後の速やかな学校給食再開に向けた手順の確認（事後の危機管理）を、計画的・組織的に行うことが重要である。

(1) 防火対策

ア 日常的な点検・整備

- ・ 出火原因となる火気使用箇所の点検を毎日必ず行う。
- ・ 火気使用箇所付近は常に清掃整理し、不用な可燃物がないか確認する。
- ・ フライヤー等の排気口、排気ダクト等のすすや油塵の管理を行う。
- ・ 回転釜、焼物機、ボイラー等、ガスを使用する機器の燃焼状態を常に確認する。
※ 一酸化炭素中毒事故を防止するためにも、ガスを使用する機器及び排気設備の作業状況の確認、ほこりや汚れの除去、フィルターの清掃等に努める。

イ 定期的な点検・整備

- ・ 消火器は調理場内の適切な場所に設置し、取り出しやすい状態にする。
- ・ 消火器には目立つ標識を付け、使用方法が誰にでもわかるようにする。
- ・ 消火器の薬剤入替えや点検は、消防法に基づき適切に行い記録をする。
- ・ 消火栓及び警報装置等の位置や操作は、誰にでもわかり、操作できるようにする。

ウ 避難経路の確保

- ・ 火災発生場所毎の避難経路を策定し、児童生徒及び職員に周知徹底する。
- ・ 避難経路は2方向以上設定する。
- ・ 避難経路が物品等で塞がれていないか常に点検し改善する。
- ・ 非常口ドアは解錠できるようになっているか点検する。

エ 防火計画の見直し及び防火訓練

防火管理者は防火計画を立て、消防署等の指導のもと、随時防火訓練を行い、児童生徒及び職員の防火意識の高揚に努める。

(2) 地震対策

ア 出火防止

地震に伴う火災の発生を防止することは、被害を軽減する上で特に重要である。

(ア) 訓練の徹底

被害が小さいと思われる小規模な地震に際しても、職員は安全確保行動の後、出火を防止するための初動措置（火を消す、ガスを止める等）を行うなど、常に出火防止を図る行動を訓練することが必要である。

なお、立消え安全装置及び感震停止機能を備えたガス機器については、正常に作動したか確認することが大切である。

(イ) 消火器等の準備・管理

万一の出火に備え、初期消火対策を講じておく。調理場内の消火器設置個所の確認と併せて、初期消火対策の役割分担も明確にしておく必要がある。

イ 設備管理

- ・ボイラー等の設備の総合的な点検は、専門の施工業者に依頼し定期的に行う。
- ・火気使用設備や棚等の落下防止措置については、地震動に十分耐えられる強度をもった施工をする。

ウ 重量物の転落、落下、浸水、混合の防止

- ・地震動によってボイラーの重油等の危険物が溢れることがないようにする。
- ・地震動によってガスボンベ等が転倒することがないようにする。
- ・高架タンク等の転倒、落下防止措置を確認する。
- ・自動消火装置及び燃料の自動停止装置を付け、正しく作動するか確認する。
- ・火気使用設備等周囲の整理整頓をする。
- ・洗浄等で使用する薬物は、万一の場合、混合が発生しないようにする。

エ 燃料等の管理

- ・燃料配管やコックなどは、機能や材質の点でより安全な機器を使用する。
- ・送油管などの緩衝装置の機能を確認する。

オ 大規模地震発生の場合

大規模地震の発生により、建物が崩壊したり初期消火が困難な場合は、安全な避難場所及び避難経路を確認した上で、人命の安全確保を最優先に行動する。

2 非常・災害時における学校給食施設の役割

平成 28 年 4 月に発生した熊本地震では、学校施設も甚大な被害を受ける中、一部の学校給食施設では、被災住民への食事提供等、災害救済に非常時対応を行った。

今後も、災害に備えた様々な観点から、学校給食施設が避難所運営に果たす役割を予測し対応する取組が必要となる。

なお、避難所運営の基本的な考え方については、平成 25 年 3 月に熊本県健康福祉部から出された「避難所運営ガイドライン」をもとに、各市町村自治体が「避難所運営マニュアル」を作成し、非常・災害時における学校給食施設の活用について、学校給食施設管理者と事前に確認することが重要である。

(1) 災害発生時の対応

災害発生後、学校給食施設の安全を十分確認した上で、避難者又は災害対策本部等からの要請があった場合、避難生活用スペースとして学校給食調理場を利用することは、災害救済として不可欠である。その際、以下の点に留意することが必要である。

- ・可能な限り「学校給食衛生管理基準」に準じた施設及び調理器具等の利用、食材の管理等に努める。
- ・食中毒及び感染症防止のために、調理従事者の健康状態の確認には十分注意する。
- ・食中毒及び感染症防止のために、避難者に対して、調理した食品の取扱いには十分注意喚起を行う。
- ・避難所運営担当者と連携して、食物アレルギーへの対応、特別食への配慮等、避難者の健康管理に十分注意する。

- ・各市町村自治体の災害対策本部等と学校給食施設管理者が連携・協力して、計画的・組織的に運営・管理を行う。

(2) 学校給食再開への対応

学校においては、災害発生後の学校再開は、最優先の責務である。避難所運営と同時進行になる場合もあるが、市町村自治体と連携・協力しながら学校再開の準備を進める必要がある。その際、学校給食の再開に当たって以下の点について留意する必要がある。《平成 28 年 5 月 2 日付け教体第 150 号「学校給食の再開について」参照》

ア 学校給食施設設備の衛生管理について

学校環境衛生基準に基づき、日常の学校環境衛生管理及び学校給食衛生管理に努めるほか、臨時の衛生検査を行うなど、被災した学校等の適切な衛生状態が確保されるよう配慮する。

(ア) 給食施設設備の清掃、洗浄・消毒の徹底

学校給食施設設備の清掃、洗浄・消毒を行うとともに、学校医、学校薬剤師、保健所等に依頼して、施設内の衛生及び安全管理に万全を期する。特に、被害のあった施設、炊き出しへの協力などで調理従事者以外が使用した施設においては、十分留意する。

【参考】

○調理場で使用される洗浄剤・消毒剤

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」P 8～9

文部科学省ホームページ <http://www.mext.go.jp/amenu/sports/syokuiku/1266268.htm>

○調理場で使用される洗浄剤・消毒剤

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II」P 10～

文部科学省ホームページ <http://www.mext.go.jp/amenu/sports/syokuiku/1292023.htm>

(イ) 学校給食従事者の健康状態の確認

学校給食従事者の検便は、給食再開前に必ず実施し、健康状態を把握する。

(学校給食従事者及び給食用物資の搬入業者の感染症等の発生状況を調査し、保健所と連携して食中毒防止対策に万全を期する。)

【参考】

○平成 28 年 1 月 4 日付け教体第 1221 号「学校給食衛生管理基準の取扱いについて

(平成 27 年 12 月 17 日付け 27 初健食第 21 号「学校給食衛生管理基準の取扱いについて」)

(ウ) 飲料水等の水質の確認

学校環境衛生基準に基づいた水質を確認すること。長期間断水の場合は、貯水タンク内の清掃及び水質検査、各蛇口からの水質検査が必要な場合があり、水質検査に必要となる予算確保、水質検査機関の被災状況確認など計画的に進める必要がある。

(エ) 学校給食施設及び調理器具等の安全確認

学校給食施設設備のボイラー、ガス配管及びガス器具については専門業者による安全点検を行う必要がある。

イ 段階的な学校給食再開についての留意点

(ア) 調理をしない簡易給食

学校給食施設の被害が大きい又はライフラインが復旧していないため施設を使用

できない場合は、調理をしない簡易給食の提供が考えられる。その場合、衛生的に扱えるよう個包装で対応することが望ましい。

【簡易給食の例】

パン、牛乳、 ソーセージ、ヨーグルト	パン、牛乳、 ジャム、チーズ	パン、牛乳、 ゼリー、ナッツ
-----------------------	-------------------	-------------------

(イ) おかずの一部について調理した給食

施設の修繕が完了又はライフラインが復旧したことにより施設内での調理が可能になった場合、完全給食提供までの過程として、調理機器等の安全を確認後、一部のおかずのみ調理した給食の提供が考えられる。

パン、牛乳、 シチュー、バナナ	パン、牛乳、 野菜スープ、リンゴ	パン、牛乳、 わかめスープ、ミカン
--------------------	---------------------	----------------------

(ウ) 完全給食

主食、主菜、副菜、汁物、牛乳等がそろった給食

ウ 保護者への周知・理解

段階的な給食再開において、市町村教育委員会並びに学校から保護者へ給食提供に係る現状について、逐次、具体的に説明を行い、保護者の協力と理解を得ながら実施する。

エ 食物アレルギーを有する児童生徒への配慮について

被災地の学校への給食提供や、被災地からの児童生徒の転入に当たっては、食物アレルギーの有無について十分確認をすると同時に、食物アレルギー対応については、市町村教育委員会・学校・給食調理場・家庭の連携を密にし、熊本県版「学校における食物アレルギー対応の手引き」「学校における食物アレルギー対応Q & A」を参考に実施する。

なお、食物アレルギーを有する児童生徒について、学校間の申し送りを徹底し、適切な対応に配慮する。

オ その他

- ・食器については、水の供給状況や洗浄能力等に合せて、使い捨ての容器を使用することも考慮する。
- ・近隣の学校給食施設で調理し運搬する場合は、衛生管理はもとより道路の被災状況も確認するなど安全についても十分配慮する。
- ・保護者等による炊き出しについては、文部科学省の見解を踏まえ、「児童生徒の生命維持に係る緊急対応とし、やむを得ず時限的に実施するもの」に限り、教育委員会の適切な判断の上、実施可能とする。

