

## 2 調理場における災害対策

災害対策には、調理場において火災等の災害を起こさないための対策や災害が起きた時の対応策としての備え及び再開時の対策のほか、災害時において学校給食が果たす役割についての準備がある。いずれにおいても、平常時から体制を整え、従事者が対処方法について理解し行動できるような準備や訓練が必要である。

### (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(point)の点検は毎日行う。
- ・ フライヤーの排気口のすすや油の管理を行う。
- ・ 回転釜・焼き物機・ボイラー等、ガスを使用する機器の燃焼状態を確認する。

#### 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。
- ・ 消火器は誰でもわかり目立つ赤い標識をつけ、使用方法もわかるようにする。
- ・ 消火器の薬剤入れ替えや点検は適切に行い記録をする。
- ・ 消火栓の位置や、警報装置等の操作は、誰でもわかるようになっているか確認する。

#### ウ 避難経路の確保

- ・ 火災発生場所ごとの避難経路を策定する。
- ・ 避難経路は2方向に設定する。
- ・ 避難経路が物品等で塞がれないようにする。
- ・ 非常口のドアは解錠できるようにする。

#### 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、随時防火訓練を行い、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。

##### (7) 教育、訓練の徹底

地震で最も注意すべきことは、火災を発生させないことである。

被害が小さいと思われる小規模な地震に際しても、出火を防止するための初動措置を行うなど、日頃から出火防止を図るための訓練を徹底しておくことが必要である。

##### (1) 消火器等の準備と管理

万一の出火に備え、初期消火対策を講じておく。揺れを感じたら、出火防止の確認を行い、万一火災が発生した場合は早期に消火する。

#### イ 設備（ボイラー、棚等）

(7) ボイラー等の設備の総合的な点検は、専門の施工業者などに依頼する。

(1) 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

(7) 地震動によってボイラーの重油等の危険物があふれることがないようにする。

- (イ) 高架タンク等の転倒、落下防止措置の安全を確認する。
- (ウ) 自動消火装置及び燃料の自動停止装置をつけ、正しく作動するか確認する。
- (エ) 火気使用設備等周囲の整理整頓をする。(危険な薬物が混合しないように留意する)

#### エ 燃料等の管理

- (ア) 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。
- (イ) 送油管などの緩衝装置の機能を確認する。

#### オ 初期消火が困難な場合

初期消火が困難な場合は、安全な避難経路を確認したうえで、人命の安全確保を最優先に行動する。

### (3) 災害時の学校給食

地震、火災、台風等の災害に伴い、学校給食の実施については、様々な観点から予測し対応する取組が必要である。

災害用備蓄食品等の調理や災害時の炊き出し等についても情報を集め、熱源が確保できない時や限られた熱源での調理や献立についても検討しておく。また、調理場保管用の備蓄食品については、関係機関との連携を図り、可能な範囲でアレルギーフリーのものや、調整食等特別な支援を要する食事を必要とする子どもへの配慮を行う。

なお、食中毒や感染症を防止するために、調理従事者は健康状態の確認をしたうえで作業に従事すること。喫食者においても、食品を介した食中毒や感染症を防止するために、調理した食品の取扱い等には留意する。

### (4) 学校給食の再開

学校給食の再開に当たっての、施設・設備の点検や清掃の方法、安全衛生研修や、安全に調理し喫食できる献立の検討をし、必要な書類を揃えるとともにマニュアルを作成しておく。