

2 学校給食施設における災害対策

学校給食施設における災害対策として、日常の防火対策や、地震・台風等の自然災害に備える対策がある。いずれにおいても、平常時から準備をし、被害を抑えたり、被災後の早期復旧を行ったりするために、体制を整えておく必要がある。

(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設備器具の点検は毎日行う。
- ・ 排気口や排気ダクトの煤や油塵の清掃、管理を行う。

イ 定期的な点検・整備

- ・ 消火器は調理場内の適切な場所に使用しやすい状態で設置する。
- ・ 消火器は赤い標識をつけ、設置場所や使用方法が誰もが分かるようにしておく。
- ・ 消火器の薬剤入れ替えや点検は適切に行い、記録する。
- ・ 消火栓の位置や、警報装置等の操作は、誰もが分かるよう掲示などしておく。

ウ 避難経路の確保

- ・ 区域ごとに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。
- ・ 避難口は、安易に解錠、開放できることを確認しておく。

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、定期的に防火訓練を行い、防火意識の高揚に努める。

(2) 地震対策

ア 出火防止

地震に伴う火災発生を防ぐことは、被害を軽減する上で特に重要である。

(7) 教育、訓練の徹底

ガスの火を消す、ガスの元栓を閉める、電源・ブレーカーを落とす等の出火防止のための初動措置について周知し、日頃から訓練を行う。

(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。地震動を感じたら、出火防止対策の確認を行い、早期に消火する。

イ 設備（ボイラー、棚等）の点検・整備

- (7) ボイラー等の設備の総合的な点検は、専門業者に依頼する。
- (1) 火気使用設備器具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) 地震動により、ボイラーの重油等が漏れたり、飛散したりしないようにする。
- (1) 高架タンク等の転倒、落下防止措置の安全を確認する。
- (5) 自動消火装置及び燃料の自動停止装置を設置し、正しく作動するか確認する。

- (エ) 火気使用設備器具の周囲は整理整頓をする(危険な薬物が混入しないように留意する。)
- (オ) ガラスが飛散しないよう対策を講じる。

エ 燃料等の管理

- (ア) 燃料配管やコック類は、機能や材質の点でより安全な機器を設置する。
- (イ) 送油管等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、人命を最優先に行動する。

(3) 災害時における学校給食の実施

学校給食は、適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図るとともに学校生活を豊かにし、被災した児童生徒が日常の学校生活を取り戻す一助になる。災害時は、学校給食の実施が困難となる事態も想定されるが、早期再開は重要である。

地震、火災、台風等の災害に伴う、学校給食の再開実施については、さまざまな観点から予測し対応する。「災害時における学校給食実施体制の構築に関する事例集」(令和3年3月文部科学省)において、「被災を経験した自治体が事前にしておくとよかったと思う取組」として、「ガイドライン・マニュアルの策定」「備蓄品・消耗品の確保」「施設設備の整備」等が挙げられている。

ア マニュアルに記載する内容(例)

- (ア) 施設内の連絡指示体制
- (イ) 災害発生時のフローチャート
- (ウ) 被災状況の確認項目
- (エ) ライフラインの連絡先一覧
- (オ) 業者の連絡先一覧
- (カ) 定期及び日常の衛生検査の点検票による衛生管理に関する確認事項
- (キ) 備蓄品(食品・衛生管理用品・消耗品等)の選定条件と管理の方法
- (ク) 非常時用の献立(食物アレルギー対応等含む)
- (ケ) 災害についての研修や災害時を想定した訓練
- (コ) 自治体が災害連携協定を結んでいる近隣自治体や業者との連携体制
- (サ) 委託の場合は非常時の契約内容

【備蓄品の留意事項と選定条件及び管理方法】(例)

チェック項目
<input type="checkbox"/> 食品は諸条件(長期保存可能・調理の手間・エネルギー量や栄養素の確保・食べ慣れた味・持ち運びが便利・アレルギーフリー等)を考慮し、適切に選定している。
<input type="checkbox"/> 食品、衛生管理用品(マスク、消毒液、使い捨て手袋等)、消耗品(紙皿、紙コップ、割りばし、ラップ、アルミホイル等)は適切な場所に保管し、情報共有している。
<input type="checkbox"/> 各学校や学校給食施設での備蓄品の量・内容・賞味期限等の情報について集約し、情報共有している。
<input type="checkbox"/> ローリングストック法で、計画的な備蓄を行っている。

(4) 災害時における学校給食の再開に関する留意点

ア 施設設備の安全確認

(ア) ライフラインの点検

電気・水道・ガス等は、専門業者による点検と破損や故障箇所等の確認を行う。

(イ) 衛生状態の安全確認

「学校環境衛生基準」及び「学校給食衛生管理基準」に基づき、衛生管理を行う。併せて、状況に応じて臨時の衛生検査を行うなどして、被災した学校給食施設や各学校の適切な衛生状態を確保する。

(ウ) 調理施設設備等の安全・動作確認

施設設備の洗浄・消毒を行い、調理設備等は専門業者による点検と動作を確認する。

イ 学校給食の再開

(ア) 納入業者の被災状況の確認

食品等の納入が可能か確認し、難しい場合は教育委員会等と調整・選定する。

(イ) 学校給食従事者の健康状態の確認

食中毒や感染症を防止するために、健康状態の確認をし、作業に従事する。

(ウ) 給食の形態の検討

通常の給食が開始できない場合は、簡易給食、民間業者等からのデリバリー方式、近隣施設からの提供等、状況に応じた段階的な実施も検討する。

(エ) 食事の配慮が必要な幼児児童生徒（食物アレルギー、形態調整食等）への対応

誤食・誤嚥等の事故防止のため、使用食品の確認と緊急時の対応や連絡先の確認を行う。

(オ) 喫食者の食中毒・感染症予防

手洗いや食品等の保管、ごみの処理等の確認を行う。

【学校給食再開時の確認事項】（例）

チェック項目
<input type="checkbox"/> ライフラインと施設設備の点検をして安全を確認し、使用水の水質検査を行う。
<input type="checkbox"/> 施設設備の洗浄、消毒を行い、状況に応じて衛生検査を行う。
<input type="checkbox"/> 備蓄品の状態や納入可能な業者・物資を確認する。
<input type="checkbox"/> 学校給食従事者の健康状態について、「学校給食衛生管理基準」に基づいて確認し、業務に従事できる人員を把握する。
<input type="checkbox"/> 安全な配送方法、ルート、時間等を確認する。
<input type="checkbox"/> 学校や幼児児童生徒の被災状況等を確認し、学校での配膳方法を検討する。
<input type="checkbox"/> 使用可能な食品や施設設備の状況等に応じて、給食内容を決定する。また、状況に応じて、段階的に簡易給食等から再開することも考える。
<input type="checkbox"/> 食物アレルギー等の対応について、学校と調理場で連携を徹底し、安全に実施する。
<input type="checkbox"/> ごみの回収や処理について、衛生的に行う方法を確認する。
<input type="checkbox"/> 教育委員会、学校、調理場で、給食再開についての情報を共有し、家庭への連絡や説明を行う。

(5) 避難所における学校給食施設等の活用

災害が発生した場合における避難所の良好な生活環境の確保に向けては、食事の提供も重要な事項の一つである。適温食の提供、栄養バランスの確保、食物アレルギー対応、メニューの多様化等、質の確保が求められる。その際、学校給食施設等の活用も有効な手段の一つとなることから、積極的な活用が期待され、「避難所における適切な食事の確保のための学校給食施設等の活用の留意事項」（令和7年1月16日内閣府・文部科学省）において、学校給食施設等の活用を含めた災害時の対応や協力体制等について、関係機関で事前に協議し、災害時の体制づくりを進めるよう示されている。

3 熱中症対策に関わる労働安全対策

「労働安全衛生規則」により、熱中症を生ずるおそれのある作業を行う際、熱中症の重篤化を防止するため、体制整備、手順作成、関係者への周知が事業者には義務付けられている。

学校給食施設は、調理に伴い熱や蒸気が発生し、高温多湿な環境となりやすいことから、熱中症対策を実施する。

ア 施設設備等の整備

- (ア) 「学校給食衛生管理基準」に示されているドライシステムの導入に努めるとともに、空調（冷房）設備の設置についても進める。
- (イ) 整備に時間を要する場合は、「学校給食衛生管理基準」の内容を踏まえつつ、洗浄・清掃作業時において軽装（半袖白衣等）を導入するなど、柔軟に熱中症対策を行う。
- (ウ) 調理等の業務を外部委託して実施する場合には、当該業務の受託者に対して労働安全衛生規則に基づく義務が課せられ、給食業務従事者の労務管理は受託者において行われる。その場合、施設設備等、受託者が変更する余地のない作業環境については、学校設置者において対応を検討する。実情等を踏まえ、受託者の行う対策に協力する。
- (エ) 施設設備や作業工程・方法等について定期的に点検を実施し、必要な措置を行う。

イ 重症化の防止

- (ア) 自覚症状の有無にかかわらず、作業前後及び作業中に水分及び塩分を定期的に摂取する。
- (イ) 熱中症及び熱中症の恐れがある者、又は発見した者は、ただちに管理者に報告する。
- (ウ) 熱中症、又は熱中症の恐れがある者は、作業離脱をして身体冷却、水分補給を行う。
- (エ) 返事ができない、もうろうしている等の意識の異常がみられる場合は、医療機関へ搬送する。
- (オ) 医療機関までの搬送時や経過観察、回復後は、体調が急変により症状が悪化する恐れがあるため、一人にしない。