

自施設の防災訓練 災害に備えた備蓄品管理とローリングストック法

医療法人社団クレド さとうクリニック 佐久間宏治

厚生労働省では備蓄対応日数の初期値として包括的に「3日」と設定しているが、当院では水と食事を職員50名分×7日を備蓄している。また、「災害食用の備蓄」と「ローリングストック法の備蓄」を分けて管理し、年2回期限が切れそうな食料を、職員に試食体験を行っている



【職員50名分×2L/日×7日=700L】



【職員50名分×3食/日×7日=1050食】

食料品の他に簡易トイレ、防寒シート、食器類、サランラップ、カセットコンロ、ガスボンベなどを備蓄しています。

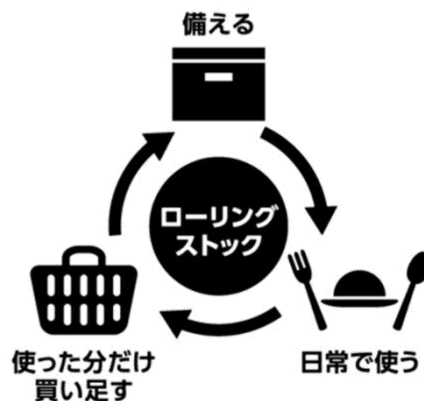
災害食のみで過ごすストレスと日頃から災害へ意識向上を目的に、普段食としてカップラーメン、カレー、ご飯を備蓄している。備蓄品は職員が購入し、昼食や夜食として食べることが出来るような体制をとり、備蓄品はローリングストック法を用いて管理している。



のカップ麺類の保存は各種必ず1箱ストックし、カレーやレトルトご飯は10個単位でストックしています。



食事室の在庫が無くなった場合1箱（カレー、ご飯は10個）を補充し、を1箱（カレー、ご飯10個）購入して備蓄します。



1箱出して職員に販売していきます。