**簡易チェックリストを使った**

**“BCP備蓄食”策定の具体ステップ**

* 研修日時 ：2022年11月30日（水）　14時00分～15時30分
* 講演内容
	+ 2024年から完全義務化されるBCP策定を前に、介護サービス事業所や
	障害福祉サービス事業所として、どう対応すれば良いのか？
	BCP策定担当者の皆様が抱える日常的な課題を前提に、実際の災害時の
	対応事例などを交え、備蓄食準備の留意点や、具体的な策定プロセスにつ
	いてご説明いたします。
* 講義形式 ：オンライン形式（ＺＯＯＭ）による会場集合研修
* 講師
* 廣 優樹 （三井物産株式会社）
* 加藤 すみ子 （公益社団法人日本栄養士会・常任理事、栄養ケア・ステーション事業部長）
* 講義内容 ：

1．はじめに～なぜ今BCPか？

2．BCPを考えるときの重要なポイント

3．食のBCPの方針整理

4．備蓄品・代替食事内容の設計

5．備蓄品の管理・提供方法

6．初動対応

7．実際の災害時の事例より

＊質疑応答（約10～15分）