

↓会社名をご記入ください。

オールハザードBCP



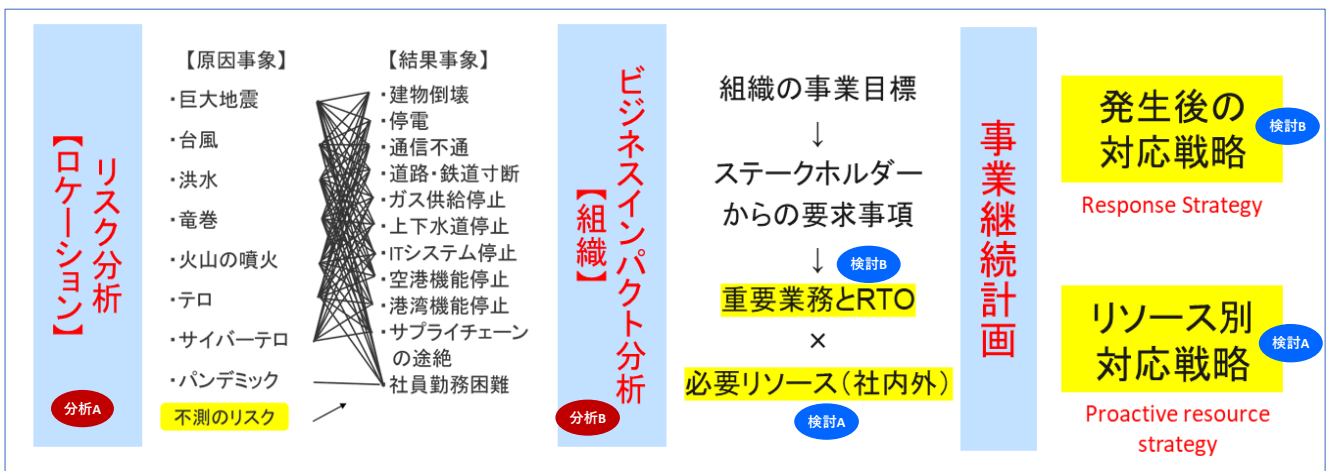
I. オールハザードBCP策定の考え方……………1（表紙）

II. 分析・検討……………2

III. 計画……………3-4

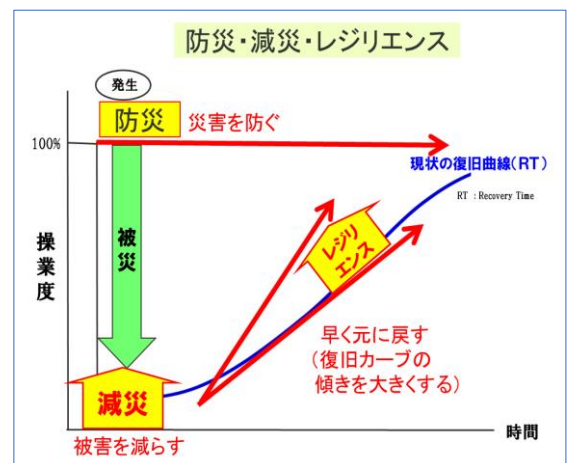
【オールハザードBCP策定の考え方】

- オールハザードBCPとは
事業中断を引き起こすいかなる不測の事態が発生したとしても、重要な事業（製品・サービスの供給）を継続するために、いかにして被害を少なくし、早期に復旧・再開させるかを検討し、策定した方針、体制、手順を示した計画のこと
- 策定のプロセス
下図のとおり、リスク分析、ビジネスインパクト分析を経て、発生後の対応戦略、リソース別対応戦略を検討し、BCPを策定する。



【各プロセスの概要】

- リスク分析
最低限、ロケーション別に予測可能なリスクをハザードマップ等により洗い出す。また、ロケーションに関係ない全社共通のリスクも把握する。ただし、予測不能なリスクもありうることを理解しておく必要がある。
- ビジネスインパクト分析
リスクによらず何らかの理由により重要事業が中断したと仮定した場合に、ステークホルダーからの要求されるであろう事項を想定し、重要業務を洗い出し、目標復旧時間（RTO）を設定する。また各重要業務の遂行に必要な社内外リソースを洗い出す。
- 事業継続計画（BCP）
リスクによらず何らかの事業中断リスクが発生した場合の、発生後の対応戦略を、被害レベル別に検討する。また、リソース別対応戦略（想定されるリスクに対する「減災」の対策と、リスクによらず何らかの事業中断リスクが発生した場合の発生後の対応を可能とするための「レジリエンス」対策（二重化等）の両面）を検討する。（右図参照）



分析A.リスク分析 ☞手引きp.4

「地震の震度」は群馬県地域防災計画（震災対策編） p.20-22 被害の想定（https://www.pref.gunma.jp/uploaded/attachment/698046.pdf）より、
「洪水：浸水深」「土砂災害」は群馬県内ハザードマップ - 群馬県ホームページ(危機管理課)（https://www.pref.gunma.jp/page/8125.html）より、調査のうえご記入ください。
他県の事業所がある場合は、所在地のハザードマップ等より、調査のうえご記入ください。

| No | 種別 | 拠点名称 | 拠点住所 | 避難場所 | 群馬県地域防災計画 | | | その他 (全社共通リスク) |
|----|----|---------|---------------------|-------|-----------|--------|----------|---|
| | | | | | 地震の震度 | 洪水：浸水深 | 土砂災害 | |
| 1 | 本社 | 〇〇本社 | 〇〇県〇〇市〇〇1-2-3〇〇ビル〇階 | 〇〇小学校 | 6強 | 0.5-1m | - | 雪害、竜巻、火山の噴火、サイバー攻撃、新型コロナウイルス、その他予測できないリスク |
| 2 | 店舗 | 店舗（〇〇店） | 〇〇県〇〇市〇〇1-2-4〇〇ビル〇階 | 〇〇公園 | 6強 | 2-3m | - | |
| 3 | 店舗 | 店舗（〇〇店） | 〇〇県〇〇市〇〇1-2-5〇〇ビル〇階 | 〇〇公園 | 5弱 | 0.5-1m | - | |
| 4 | 店舗 | 店舗（〇〇店） | 〇〇県〇〇市〇〇1-2-6〇〇ビル〇階 | 〇〇公園 | 6強 | 2-3m | 土砂災害警戒区域 | |
| 5 | 店舗 | 店舗（〇〇店） | 〇〇県〇〇市〇〇1-2-7〇〇ビル〇階 | 〇〇小学校 | 5強 | 0.5-1m | - | |
| 6 | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | |

(新型コロナウイルスの場合「事業中断リスク」) ☞手引きp.4

(1) 3密となりやすい場所・時間帯

| 主管部門 | 3密となりやすい場所 | 3密となりやすい時間帯 |
|------|--------------------|-------------|
| 管理部門 | 事務フロア・会議室 | 勤務時間 |
| 店舗 | 店内入口、レジ（会計） | 昼時、夕食時 |
| 店舗 | テーブル席 | 昼時、夕食時 |
| 店舗 | ビュッフェ・サラダバー・ドリンクバー | 昼時、夕食時 |
| 調理部門 | 厨房内 | 昼時、夕食時 |

(2) 欠勤者増の場合に補充が必要な業務

| |
|---------------------------------------|
| 飲食提供サービス、総務・人事（健康管理）・経理（支払い）・情報システム管理 |
|---------------------------------------|

(3) サプライチェーン問題（特に海外での生産、調達がある場合）

| 商品 | 生産拠点 | 調達先会社 |
|-------------|--------------|------------|
| 中間加工品 | 県内〇〇食品加工会社工場 | 県内〇〇食品加工会社 |
| 肉・野菜・牛乳など食材 | 県内〇〇卸売市場 | 県内〇〇卸会社 |
| 皿・コップなど食器 | アジア（上海、ソウル） | 海外〇〇会社 |

(4) 需要の減少

| 事業 | 考えられる要因 |
|------------|----------------|
| 店内飲食提供サービス | 外出自粛に伴う来店者数の減少 |

分析B.ビジネスインパクト分析（BIA:Business Impact Analysis）☞手引きp.5

在宅勤務 ○：可能、△：一部可能、×：不可

| No | 部門 | 優先業務 | 目標復旧時間 (RTO) | 在宅勤務 | 社内リソース | 社外リソース |
|----|-----|-----------|--------------|------|---------------------------|------------------|
| 1 | 総務 | 災害対策本部設置 | 6H | ○ | 人、P C、通信手段、電源 | 電気、インターネット |
| 2 | 人事 | 安否確認 | 12H | ○ | 人、P C、通信手段、電源 | 電気、インターネット |
| 3 | 経理 | 支払い | 3日 | × | 人、銀行決済端末、P C、通信手段、電源 | 電気、インターネット |
| 4 | I T | I Tシステム維持 | 1日 | × | 人、サーバ、データセンター、P C、通信手段、電源 | 電気、インターネット |
| 5 | 店舗 | 各店舗での営業再開 | 3日 | × | 人、店舗の建屋、商品棚、商品、POSレジ | 電気、インターネット |
| 6 | 調達 | 商品仕入れ先の確保 | 3日 | ○ | 人、P C、通信手段、電源 | 仕入先、電気、インターネット |
| 7 | ロジ | 物流ルートの確保 | 3日 | △ | 人、P C、通信手段、電源 | 運送業者、トラック、運転手、道路 |

検討A. リソース別対応戦略 ☞手引きp.6

○：できている、△：できていないところがある、×：できていない

| No | リソース | 予測可能なリスクへの減災対策（現状リソースの被害低減） | | | 使用不能となった場合のレジリエンス対策（リソースの代替） | | |
|----|---------|---|----|---------------------|------------------------------|----------|-------------------|
| | | あるべき姿 | 現状 | 現状、できていること／いないこと | あるべき姿 | 現状 | 現状、できていること／いないこと |
| 1 | 建物・店舗 | 全建物、新耐震基準クリア | ○ | | （同時被災しない）複数の店舗営業 | ○ | |
| 2 | 通信手段 | 電話交換機の耐震対策・固定化 | ○ | | 非常用電源、Wi-Fiの確保 | × | |
| 3 | 人（店舗） | 整理整頓、危険箇所の補修 | ○ | | 災害時に応援依頼する要員の確保 | × | 退職者等経験者のリストアップと依頼 |
| 4 | 人（本社） | 在宅勤務の環境整備 | △ | ノートP C等の支給は管理職のみ | （同時被災しない）代替場所の確保 | ○ 社長宅 | |
| 5 | I Tシステム | ・サーバの耐震化、固定化、非常用電源の確保 ・マルウェアの侵入防止（外部記憶装置の使用制限、セキュリティ強化、偽メール対策） | ○ | | クラウド化（または二重化） | △ | 来年3月にクラウド化予定 |
| 6 | 食材仕入れ先 | 仕入れ先のBCP（含在庫積み増し）で供給継続 | △ | セントラルキッチン工場以外はBCPなし | 平時から複数購買 | × | 他県に依頼可能な仕入れ先候補がある |
| 7 | 運送委託先 | 運送会社のBCPで供給継続 | × | 運送委託先はBCP未策定 | 平時から複数委託 | × | 他県に依頼可能な運送会社候補がある |
| 8 | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | |

検討B. 発生後の対応戦略（あるべき姿）☞手引きp.10

| No | 優先業務 | レベル2（甚大：建物は無事だが様々なリソースに被害が発生）の対応 | レベル3（壊滅：建物が損壊し、避難せざるを得ないほどの状況）の対応 |
|----|-----------|--|--|
| 1 | 災害対策本部設置 | ・本社または在宅勤務（管理職のみ）を活用 ・ポータブル発電機／バッテリー、モバイルWi-Fiを活用 | ・非被災地の代替場所に対策本部を設置 （レンタルオフィス、社長宅、避難場所、公民館なども検討） |
| 2 | 安否確認 | ・事務局が発動基準に基づき一斉メール発信（手動） ・回答を集計・各部門への共有 | ・安否確認システムが稼働しない場合は、各職場に置ける緊急連絡網を使って部門別に安否確認を行い、災害対策本部事務局に報告する。 |
| 3 | 支払い | ・社内データ収集は紙ベースの対応 ・支払いは、銀行用決済端末を自宅から操作 | ・クラウドシステムにより、I D・P Wにより非被災地からオンラインで操作 |
| 4 | I Tシステム維持 | ・正常稼働を確認し、不具合があれば、ベンダーに復旧を依頼する | ・クラウドシステムにより、I D・P Wにより非被災地からオンラインで操作 ・ネットワーク切断時は、P Cとプリンタを直接繋ぎ、紙ベースで対応する |
| 5 | 各店舗での営業再開 | ・店舗内フロアや調理場を復旧し、営業を再開（7日以内）する。 | ・（復旧に7日以上かかる）全壊の店舗は営業を停止し、その店舗の勤務可能者を他の稼働可能店舗への応援要員とする。 |
| 6 | 食材仕入れ先の確保 | ・通常の仕入れ先の復旧活動を支援し、調達再開を図る。 | ・非被災地の臨時の食材仕入れ先からの調達に切り替える。 |
| 7 | 物流ルートの確保 | ・通常の運送会社の復旧活動を支援し、物流ルート再開を図る。 | ・非被災地の臨時の運送会社への委託に切り替える。 |

☞手引きp.11

1. 基本方針

事業中断をもたらす事態が発生した場合には、以下の基本方針に即対応する。

| | |
|---|--------------------------------|
| 1 | 店内のお客様・社員（含派遣・パート・アルバイト）の人命を守る |
| 2 | 重要業務である飲食提供サービスを継続する |
| 3 | 地域社会に貢献する（避難所への出張サービスなど） |

2. 対応責任者

| | |
|------------------|--------------------------------|
| 統括責任者 | 全社的な意思決定を行い、対応全体を統括する。 |
| 店長（代行者 フロアリーダー） | |
| 本社機能維持担当 | 安否確認や安全確保等、本社機能の維持に関する実務を指揮する。 |
| 店長（代行者 フロアリーダー） | |
| 事業継続担当 | 重要業務の継続に関する実務を指揮する。 |
| 店長（代行者 調理部門リーダー） | |

3. 重要業務、目標復旧時間

| | |
|--------|----------|
| 重要業務 | 飲食提供サービス |
| 目標復旧時間 | 1週間 |

☞手引きp.12

4. 対応手順（初動）

（対策本部を立ち上げ、以下の手順で対応を実施します。）

①避難（含む店内のお客様の安全確保）

| | |
|------|----------------------------|
| 基準 | 建物の損壊、火災の発生 |
| 避難場所 | 屋外駐車場（建物崩壊の危険がある場合は〇〇公民館へ） |

②救助・負傷者対応

| | |
|--------------|----------------------|
| 救助・応急処置道具の所在 | 事務所内 2番キャビネット |
| 救急搬送先① | 〇〇総合病院（TEL：123-4444） |
| 救急搬送先② | 〇〇第一病院（TEL：123-5555） |

③安否確認

| | | | |
|-------|---|------|----------------------------|
| 基準 | 〇〇市における震度5強以上の地震の発生または災害対策本部長が必要と判断した場合 | お客様 | 店舗の従業員は、お客様の状況を確認する（駐車場含む） |
| 対象者 | 社員（含派遣・パート・アルバイト） 総計 60人（20XX年4月現在） | 店舗社員 | 各店長は、店員の安否状況を確認する。 |
| 集計担当者 | 店長からの報告を総務部が集計する。 | 本社社員 | 部門長は、社内外の社員の安否を確認する。 |

※夜間・休日に事業中断をもたらす事態が発生した場合の対応

| | |
|--------|-----------------------|
| 参集メンバー | 統括責任者、本社機能維持担当、事業継続担当 |
| 参集場所 | 本社 代替場所：〇〇店 |

直後から可能な限り速やかに

直後から24時間以内

| <p>統括責任者</p> <p>本社機能維持担当</p> <p><メンバー> ・総務部門〇〇部長 ・店舗部門長：店長</p> | ①状況確認 | ②帰宅許可 | ③備蓄品の状況（複数事業所がある場合は別紙とする） | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---------|---------------------------|---------------------|-----------------------|------------------|----------|------------------|-----------|-------------|-----------|---------------------|-----------|--------------|-----------|----------------|----------|---|----|---|-----|--|-----|-------------------------------------|--------|---|--|----|----|----|----|-------|-----|---------|----|------|------|-----|--------|-----|------|-------|------|----------|-----|----|-----|-------|------|-----|------|----|-----|--------|----|------|-----|-------|----|-----|----|--------|----|-------|----|--|
| | <table border="1"> <tr> <th>確認対象</th> <th>担当者（部門）</th> </tr> <tr> <td>役員・従業員（含む家族）・お客様の安否</td> <td>総務部門 〇〇部長 店舗部門長/店長</td> </tr> <tr> <td>店舗の建物・設備（含むIT）状況</td> <td>店舗部門長/店長</td> </tr> <tr> <td>本社の建物・設備（含むIT）状況</td> <td>総務部門 〇〇部長</td> </tr> <tr> <td>仕入先・運送業者の状況</td> <td>仕入部門 〇〇部長</td> </tr> <tr> <td>社会インフラ（電力・通信・交通等）状況</td> <td>総務部門 〇〇部長</td> </tr> <tr> <td>自社HPへの被災状況掲載</td> <td>総務部門 〇〇部長</td> </tr> <tr> <td>自治体連携・被災住民の支援等</td> <td>店舗部門長/店長</td> </tr> </table> | 確認対象 | 担当者（部門） | 役員・従業員（含む家族）・お客様の安否 | 総務部門 〇〇部長 店舗部門長/店長 | 店舗の建物・設備（含むIT）状況 | 店舗部門長/店長 | 本社の建物・設備（含むIT）状況 | 総務部門 〇〇部長 | 仕入先・運送業者の状況 | 仕入部門 〇〇部長 | 社会インフラ（電力・通信・交通等）状況 | 総務部門 〇〇部長 | 自社HPへの被災状況掲載 | 総務部門 〇〇部長 | 自治体連携・被災住民の支援等 | 店舗部門長/店長 | <table border="1"> <tr> <th>基準</th> <td>帰宅までのルートの安全が確認されており、自治体から帰宅抑制要請が出されていないこと</td> </tr> <tr> <th>対象者</th> <td>社員のうち、状況確認・事業継続に重要な役割を持たない者（帰宅ルートの安全が確認できない者は除く）</td> </tr> <tr> <th>留意点</th> <td>・帰宅時に水、食料を持たせる。 ・帰宅後、安否状況を報告させる。</td> </tr> <tr> <th>の残対留応者</th> <td>残留者には、備蓄品を配布し、宿泊場所を確保する。また、簡易トイレを設置する等、衛生管理を徹底する。</td> </tr> </table> | 基準 | 帰宅までのルートの安全が確認されており、自治体から帰宅抑制要請が出されていないこと | 対象者 | 社員のうち、状況確認・事業継続に重要な役割を持たない者（帰宅ルートの安全が確認できない者は除く） | 留意点 | ・帰宅時に水、食料を持たせる。 ・帰宅後、安否状況を報告させる。 | の残対留応者 | 残留者には、備蓄品を配布し、宿泊場所を確保する。また、簡易トイレを設置する等、衛生管理を徹底する。 | <table border="1"> <tr> <th>品名</th> <th>数量</th> <th>品名</th> <th>数量</th> </tr> <tr> <td>ヘルメット</td> <td>15個</td> <td>電池式ランタン</td> <td>5台</td> </tr> <tr> <td>飲料水※</td> <td>135L</td> <td>乾電池</td> <td>単1:20本</td> </tr> <tr> <td>食料※</td> <td>135食</td> <td>救助用工具</td> <td>2セット</td> </tr> <tr> <td>トイレトペーパー</td> <td>15個</td> <td>毛布</td> <td>15枚</td> </tr> <tr> <td>簡易トイレ</td> <td>45回分</td> <td>デント</td> <td>2セット</td> </tr> <tr> <td>電卓</td> <td>15個</td> <td>ブルーシート</td> <td>1式</td> </tr> <tr> <td>懐中電灯</td> <td>10台</td> <td>ガムテープ</td> <td>5個</td> </tr> <tr> <td>救急箱</td> <td>2箱</td> <td>非常用発電機</td> <td>1台</td> </tr> <tr> <td>携帯ラジオ</td> <td>2台</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> | 品名 | 数量 | 品名 | 数量 | ヘルメット | 15個 | 電池式ランタン | 5台 | 飲料水※ | 135L | 乾電池 | 単1:20本 | 食料※ | 135食 | 救助用工具 | 2セット | トイレトペーパー | 15個 | 毛布 | 15枚 | 簡易トイレ | 45回分 | デント | 2セット | 電卓 | 15個 | ブルーシート | 1式 | 懐中電灯 | 10台 | ガムテープ | 5個 | 救急箱 | 2箱 | 非常用発電機 | 1台 | 携帯ラジオ | 2台 | |
| 確認対象 | 担当者（部門） | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 役員・従業員（含む家族）・お客様の安否 | 総務部門 〇〇部長 店舗部門長/店長 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 店舗の建物・設備（含むIT）状況 | 店舗部門長/店長 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 本社の建物・設備（含むIT）状況 | 総務部門 〇〇部長 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 仕入先・運送業者の状況 | 仕入部門 〇〇部長 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 社会インフラ（電力・通信・交通等）状況 | 総務部門 〇〇部長 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 自社HPへの被災状況掲載 | 総務部門 〇〇部長 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 自治体連携・被災住民の支援等 | 店舗部門長/店長 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 基準 | 帰宅までのルートの安全が確認されており、自治体から帰宅抑制要請が出されていないこと | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 対象者 | 社員のうち、状況確認・事業継続に重要な役割を持たない者（帰宅ルートの安全が確認できない者は除く） | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 留意点 | ・帰宅時に水、食料を持たせる。 ・帰宅後、安否状況を報告させる。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| の残対留応者 | 残留者には、備蓄品を配布し、宿泊場所を確保する。また、簡易トイレを設置する等、衛生管理を徹底する。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 品名 | 数量 | 品名 | 数量 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ヘルメット | 15個 | 電池式ランタン | 5台 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 飲料水※ | 135L | 乾電池 | 単1:20本 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 食料※ | 135食 | 救助用工具 | 2セット | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| トイレトペーパー | 15個 | 毛布 | 15枚 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 簡易トイレ | 45回分 | デント | 2セット | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 電卓 | 15個 | ブルーシート | 1式 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 懐中電灯 | 10台 | ガムテープ | 5個 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 救急箱 | 2箱 | 非常用発電機 | 1台 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 携帯ラジオ | 2台 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

※飲料水（一人1日3リットル）と食料は最低3日分、できれば7日分を準備しましょう。

（新型コロナウイルスの場合「感染拡大防止対応」） ☞手引きp.13

記入例は、ピーク時(2022年当時)の「業種別ガイドライン（内閣官房）」を参考に作成しています。

①従業員の健康管理

| | |
|----------------|---|
| 出勤前 自宅待機・療養 | 体温や症状の有無を確認させる。体調の不調を感じる場合は各種休暇の取得を奨励する。 |
| 勤務中 | 体調が悪くなった場合、必要に応じて直ちに帰宅、自宅待機とし、早期の受診の推奨する。 |

②勤務体制

| | | |
|------|---|------------|
| 勤務体制 | できる限り2メートル（少なくとも1メートル以上）を目安に、一定の距離を保てるよう、作業空間と人員配置について最大限の見直しを行う。 | |
| 通勤手段 | 自家用車など人との接触を低減する手段を推奨する。 | |
| 出張 | 国内 | 不要不急の出張を自粛 |
| | 国外 | 原則禁止 |

③感染防止策

| | | | |
|------------|----------|---|--|
| 飛沫感染防止 | 3密の回避 | 身体距離の確保 | 店内飲食やテイクアウトで順番待ちをする場合は、各人ができるだけ1m以上の間隔を空けるように誘導する（床に間隔を示すテープを貼るなど） |
| | | 換気の徹底 | 店内（客席）は適切な換気設備の設置及び換気設備の点検を行い、徹底した換気を行う（窓・ドア等の定期的な開放、常時換気扇の使用など） |
| | 施設内混雑の緩和 | 真正面の配置を避けるか、またはテーブル上に区切りのパーティション(アクリル板等)を設けるなど工夫する。少人数の家族等の場合は、他グループとの相席は避ける。 | |
| 接触感染防止 | 飛沫防護 | レジとお客様の間にアクリル板等の仕切りを設置するなど工夫する。テーブルは、パーティションで区切るか、間隔を空けて横並びで座るように配置する。 | |
| | 清掃・消毒 | 店舗入口や手洗い場所には、手指消毒用に消毒液（消毒用アルコール等）を用意。トイレは毎日清掃し、ドア等の不特定多数が触れる箇所は定期的に消毒薬で拭拭する。 | |
| その他の感染症予防策 | 接触の回避 | 会計処理に当たる場合は、可能であれば、電子マネー等の非接触型決済を導入する。現金等の受け渡しが発生する場合には、コインレ（キャッシュレ）などを使用する。 | |
| | | ユニフォームや衣服はこまめに洗濯する。トング等は頻りに消毒若しくは交換するか、または手袋の着用を促す。 | |

感染拡大防止対応

5. 対応手順（事業継続） ④手引きp.13

①重要業務の継続

| 統括責任者 事業継続担当 <メンバー> ・店長 ・店舗部門長 ・調理部門長 | 対応手順 | 災害対策本部/店長 | 店舗部門 | 調理部門 |
|--|----------------------------------|--|---|--|
| | 情報収集 | ・お客様および店員の安否確認、負傷者対応 ・店舗の建物・設備の被害状況確認 ・危険があれば、店外へ避難、避難所へ ・災害に関する情報、店舗周辺の被害の確認 ・ライフライン、フロア、調理部門（厨房）の被害状況および店員の状況等から営業が継続できるかどうか検討 | ・お客様および店員の安否確認、負傷者対応 ・店舗の建物・設備の被害状況確認 ・危険があれば、店外へ避難誘導 ・テーブル・椅子その他フロア内設備の被害状況確認 ・店舗再開の検討 | ・店員の安否確認、負傷者対応 ・厨房内設備・ライフライン被害・稼働確認 ・危険があれば、店外へ避難誘導 ・仕入先の状況確認 ・調理再開の検討 |
| | 戦略決定 | ・被害の程度により、店舗別に営業を休止/再開を指示 ・復旧に向けた対応計画検討、修理業者への手配を指示 ・再開の目途が見えたら店員等に連絡を指示 ・店舗再建の目途が立たない場合は、別の場所での再開も検討。 | ・店長の指示により、店員はしばらく休業 ・復旧に向けた対応計画を検討、修理業者への手配 ・再開の目途が見えたら店員等に連絡 | ・店長の指示により、店員はしばらく休業 ・復旧に向けた対応計画を検討、修理業者への手配 ・再開の目途が見えたら店員・仕入先等に連絡 |
| 実施 | ・各店舗の営業活動の支援 ・店舗の建物設備の復旧工事の手配 | ・店舗状況に応じた食材配送の修正 ・代替調達・運送開始 | ・店舗での営業 | |

発生後の対応戦略（現状で出来ること） ④手引きp.14

| NO | 優先業務 | レベル2（甚大：建物は無事だが様々なリソースに被害が発生）の対応 | レベル3（壊滅：建物が損壊し、避難せざるを得ないほどの状況）の対応 |
|----|-----------|--|--|
| 1 | 災害対策本部 | ・本社に参集（まずは、管理職が在宅勤務で連絡開始） | ・（オフィスの復旧が3日以上かかる場合）在宅勤務、またはレンタルオフィスを新たに契約するなど、代替オフィスを手配して、可能な限り早期に対策本部を設置する。 |
| 2 | 安否確認 | ・事務局が発動基準に基づき一斉メール発信（手動）、回答を集計・各部門への共有 | ・各職場における緊急連絡網を使って行い、災害対策本部事務局に報告する。 |
| 3 | 支払い | ・社内データ収集は紙ベースの対応 ・支払いは銀行用決済端末を自宅から操作 | ・（クラウドシステム移行までは）バックアップデータをできる限り早く復旧して、再開する。 |
| 4 | ITシステム維持 | ・正常稼働を確認し、不具合があれば、ベンダーに復旧を依頼する | ・（クラウドシステム移行までは）バックアップデータをできる限り早く復旧して、再開する。 ・ネットワーク切断時は、P Cとプリンタを直接繋ぎ、紙ベースで対応する |
| 5 | 各店舗での営業再開 | ・店舗内フロアや調理場を復旧し、営業を再開（7日以内）する。 | ・（復旧に7日以上かかる）全壊の店舗は営業を停止し、その店舗の勤務可能者を他の稼働可能店舗への応援要員とする。 |
| 6 | 食材仕入れ先の確保 | ・セントラルキッチン工場の稼働（在庫）を確認し、対応可能であれば仕入れを継続する。 ・その他の仕入れ先については、復旧活動を支援し調達再開を図る。 | ・セントラルキッチン工場のBCPに基づく代替先を確認し、仕入れを継続する。 ・その他は、候補としている他県の仕入れ先に依頼し、可能な限り早く切り替える。 |
| 7 | 物流ルートの確保 | ・通常の運送会社の復旧活動を支援し、物流ルート再開を図る。 | ・候補としている他県の運送会社に依頼し、可能な限り早く切り替える。 |

（新型コロナウイルスの場合「事業継続戦略」） ④手引きp.15

①作業空間の3密を避けるための戦略

| 3密となりやすい作業場所 | リスク回避戦略 | リスク低減戦略 |
|--------------|---------------------------|-----------------------------|
| 執務フロア | 全体を2交替制にして、交互に在宅勤務を実施する。 | — |
| 店舗前入口 | 列に距離を開けるよう地面に目印をつける | サーモセンサー（検温）設置 アルコール消毒 |
| レジ周り | アクリル板の設置、間隔をあけるよう床に目印をつける | 定期的な消毒 |
| 業者対応ブース | 2m間隔を確保するため、イスを半分に減らす。 | アルコール消毒、アクリル板の設置、アルコール消毒を徹底 |

②欠勤増となった重要業務への要員補充

- ・店舗販売への本社（管理部門）からの応援
- ・退職者等経験者への応援の依頼
- ・派遣・パートなど、臨時員の確保

③サプライチェーン問題（既定の調達先からの供給停止）への対応戦略

| 供給停止の可能性のある商品 | 保有在庫での対応 | 代替調達先の確保による対応 |
|---------------------|----------|--------------------------|
| 惣菜（工場に感染者が発生し閉鎖） | 不可 | 別の惣菜屋さんへの依頼（普段から二重購買を検討） |
| インテリア用品（東南アジアからの輸入） | 在庫量の積み増し | 不可 |

④需要量減少への対応戦略

| 需要量減少の可能性のある事業 | 余剰となる設備を活かした新しい事業 | 余剰となる人員でできる新しい事業 |
|----------------|------------------------------------|-------------------------|
| 店頭販売事業 | テイクアウト弁当の販売、YouTubeによる試食デモ販売、〇〇の販売 | インターネット通販事業 宅配サービス事業 |

6. 資金調達 ④手引きp.16

| 必要な資金 | 概要 | 予想資金（3ヵ月） | 調達可能な資金 | 概要 | 予想資金（3ヵ月） |
|------------|--------------------|-----------|------------------------------|-----------------------------|-----------|
| (A) 経営維持費用 | 従業員への給与の支払い | 7,200 万円 | (C) 利用可能な手元資金（現在の現預金） | | 3,000 万円 |
| | 買掛金の支払い | 1,000 万円 | (D) 回収可能な売掛金+稼働可能な店舗での売上げ見込み | | 7,200 万円 |
| | 金融機関からの借入金の返済 | 200 万円 | (E) 地震保険・水災補償口 | 〇〇損害保険の火災保険 | 2,000 万円 |
| | その他 仕入れ費用 | 3,000 万円 | (F) 休業補償口 | 〇〇損害保険の火災保険 | 1,500 万円 |
| (B) 災害復旧費 | 被災建物の復旧 | 1,500 万円 | (G) その他 | 公的機関の特例貸付等 | 1,000 万円 |
| | 被災設備の復旧 | 1,000 万円 | 必要な資金（合計） | (A) + (B) | 14,000 万円 |
| | その他 事業継続対応要員の宿泊費用等 | 100 万円 | 調達可能な資金（合計） | (C) + (D) + (E) + (F) + (G) | 14,700 万円 |

7. 事前対策の実施計画（あるべき姿を実現するために今後実施すべき準備事項） ④手引きp.16

| NO | リソース | 実施内容 | 担当部署 | 目標期限 |
|----|-------------------|---|--------|--------|
| 1 | 災害対策本部用 通信手段 | バッテリー1台（PC10台、スマホ充電用）、モバイルWi-Fi（5台） | 総務課 | 令和X年X月 |
| 2 | 災害対策本部メンバーの在宅勤務環境 | 災害対策本部メンバーにノートPC、モバイルバッテリー、モバイルWi-Fiの配布 | ITシステム | 令和X年X月 |
| 3 | 災害時の店舗要員 | 退職者等経験者野リストアップと依頼 | 店舗 | 令和X年X月 |
| 4 | ITシステム | クラウド化 | ITシステム | 令和X年X月 |
| 5 | 食材仕入れ先 | 仕入れ先のBCP策定（含在庫積み増し）支援、または平時から複数購買 | 調理 | 令和X年X月 |
| 6 | 運送委託先 | 運送会社のBCP策定支援、または平時からの複数委託 | 調理 | 令和X年X月 |