

保育園等における食物アレルギー対策 ～ヒヤリハット事例より～

多くの小規模な給食施設では、通常食とアレルギー対応食が同一の調理室内で作られています。このような施設で起こりうる食物アレルギーの事故事例とともに、効果的なアレルギー事故対応策をご紹介します。

【事故事例】卵を含むメニューに使った揚げ油を、誤ってアレルギー対応食に使用しってしまった

【対応策】アレルギー対応食には**専用の油又は毎回新しい油を使用する**



屋外の換気扇噴出口の付近は様々なアレルギーが排出される可能性があるため、**アレルギー児が噴出口付近に近づかないよう注意しましょう！**

【事故事例】アレルギー児が他の子の通常食を取って食べてしまった

【対応策】アレルギー児から**目を離さないようにする**
(例) アレルギー児を端の席にし、常に大人の目が届くようにする

【事故事例】

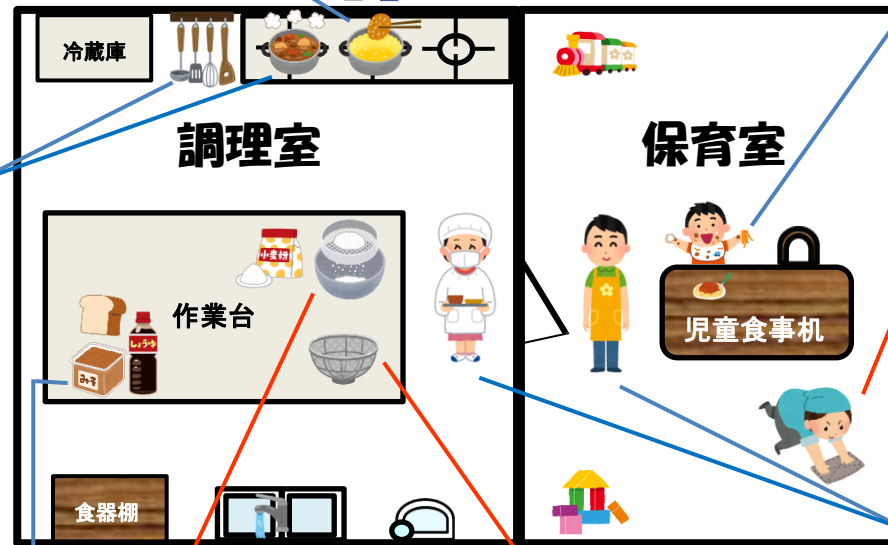
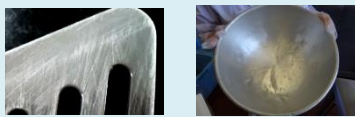
通常食に使用した調理器具をアレルギー対応食に使用してしまった

【対応策】

- ① アレルギー対応食は**先に調理する**
- ② 使用頻度の高い調理器具は色や形を変えて**アレルギー対応食専用**とする



※ 調理器具は劣化により傷つき、凹凸部分に洗い残しやすい(アレルギーの残存)ので定期的に更新しましょう！



食事後の食べこぼしや清掃不足がないよう注意する

※ こぼした牛乳を拭いた雑巾等は完全にアレルギーを除去することが困難です
清掃用具は子供の手が届かない場所で保管しましょう！

【事故事例】

アレルギー対応食を提供したつもりが通常食を提供してしまった(受け渡し時、お代わり時のミス)

【対応策】

- ① アレルギー対応食は**一番初めに配膳する**
- ② アレルギー対応食は食器の色を変えるなど**通常食と区別する**



- ③ アレルギー対応食は通常食と**形等の見た目を変える**



- ④ 配膳時、お代わり時に**声出し確認**をする

【事故事例】

外注品にアレルギーが入っていないことを発注時に口頭で確認したにも関わらず、混入していた

【対応策】

- ① 注文時に発注先に対して口頭によるアレルギー対応を依頼するだけでなく、**仕様書等の書類でも確実に確認する**
- ② 商品到着後も**原材料表示や注意喚起表示をよく確認**する

小麦粉は想像以上に広範囲に飛散するため、小麦粉をふるう際は以下の点に気を付ける

- ① **換気扇の直下で行う**

※ ただし、屋外で園児が遊んでいる時は注意！

- ② **専用の作業衣に着替える**

※ 粉ふるいはビニール袋の中で行うことで、粉の飛散が少なくなることがわかっています

(実験協力者: 大阪国際大学短期大学部 橋本博行氏 他)



- ① 調理器具等を洗浄したかどうか、**調理員同士で声かけ確認**する

- ② **洗浄済みの器具置き場を決める**

※ 調理器具に洗い残しがあると、一般的に発症するといわれている量のアレルギーが食品に移行すると実験でわかっています

※ **(食品の移行実験リーフレット参照)**
パスタ(小麦)などを湯切りしたザルは見た目では洗浄したかどうか分かりづらいので注意！