

アレルギー除去食におけるヒヤリハット事例集

給食室において

- ① アレルギー対応一覧表から調理室手配表に転記するときに除去内容を間違える。
- ② 加工食品において、事前に取り寄せた配合表にアレルギーがあったにも関わらず、見落としてしまう。
- ③ 加工食品において、アレルギーがないものを発注していたのに、納品当日朝、アレルギーがある加工食材が納品され、確認しないまま、調理してしまう。
- ④ 除去食を作り忘れる。
- ⑤ アレルギーを抜かずに調理し、除去食として提供してしまう。
- ⑥ 通常食と除去食が近くで調理されていることによって、通常食から誤って、アレルギーが除去食に混入してしまう。
- ⑦ 通常食と除去食が近くで調理されていることによって、除去食の食器やラップにアレルギーがついてしまい、気が付かないまま、除去食を盛り付けてしまう。
- ⑧ アレルギーを揚げた油で除去食を揚げて提供してしまう。
- ⑨ アレルギーと除去食を同じ鉄板、同じオーブンの中で同時に焼いてしまう。
- ⑩ 通常食調理で使っていたおたまやへらなどで除去食を調理してしまう。
- ⑪ 釜の洗浄不足でアレルギーが釜に残っていて、その釜で調理をしてしまう。
- ⑫ 通常食を作っていた調理員が手洗い不十分で除去食調理にとりかかり、アレルギーが混入してしまう。
- ⑬ 通常食を除去食と間違えて、除去食のお皿に盛りつけてしまう。
- ⑭ 作った除去食をワゴンに載せることを忘れてしまう。
- ⑮ 除去食を載せるべきワゴンではない、違うクラスのワゴンに載せてしまう。
- ⑯ 配膳室にて、除去食がのったワゴンをクラス所定位置と違う位置においてしまう。

教室において

- ① 除去食を最初に配膳するのを忘れ、通常食を配膳してしまう。
- ② 除去食があるにも関わらず、担任が教室にいない間に、通常食を食べてしまう。
- ③ アレルギーがある料理を給食当番として配膳して、アレルギーに触れてしまい反応が出てしまう。
- ④ 通常食で使ったおたまやしゃもじなどで除去食を触ってしまう。
- ⑤ 除去食を食べている児童が周りの児童と料理を交換してしまう。
- ⑥ 通常食がこぼれる、飛び散るなどして、除去食に入ってしまう。
- ⑦ 除去食の料理を食べた後、アレルギーが入っている通常食のおかわりをしてしまう。
- ⑧ 除去食以外の料理のおかわり分に、アレルギーがある料理がまじり、それを食べてしまう。
※例：児童がナッツふりかけがかかったご飯を量の調整のため、ごはんバットに一部戻した。その後、ナッツ除去の児童がご飯をおかわりしてナッツを食べてしまう。
- ⑨ 補教に入る職員に、除去内容について連絡がないまま、通常食をとってしまう。
- ⑩ 空気中に舞っているアレルギーに反応して、症状が出てしまう。
- ⑪ こぼした牛乳や卵などに触れて症状が出る。それらをふいたぞうきんなどが廃棄処分されていない。
- ⑫ 給食室での除去食対応はしておらず、自己管理の元、アレルギーを自分でよけて食べている児童が、普段は症状が出ないのに、体調不良も重なり、症状が出てしまう。
- ⑬ 給食室での除去食対応はしておらず、自己管理の元、アレルギーを自分でよけて食べている児童が、普段は症状が出ないのに、午後の体育や部活などの運動によって、症状が誘発されてしまう。
- ⑭ 初めて食べた食材で、症状が出てしまう。

☆細かな連絡対応、重ね重ねの確認で、漏れを防ぎましょう。