

Ⅱ アレルギー対応食提供の注意点

食物アレルギーのある修学旅行生等に対するアレルギー対応食の基本的な考え方は、安全性を第一に確保し、安心して楽しく食事をしていただくことであり、次の点に注意します。

1 子どもの安全を第一とし、アレルギー原因物質を除去した食事を提供

- 対象となる子どものアレルギーの原因物質を食材として用いない料理を、栄養面にも配慮して提供することとします。
- 食品によっては加熱調理によるアレルゲン性の低下が可能ですが、旅行先であり、様々な環境条件の変化により、身体機能の変化も生じる可能性があるため、安全性の確保を第一優先と考え、アレルゲンを除去し、除去した食材に対して、代替りの食材を加えて提供することにより、症状をおこさずにおいしく食べることを目指した対応を原則とします。

2 除去の対象とするアレルギー物質は特定原材料と定められている9品目

- 除去の対象とする原因物質は、食品衛生法により、加工食品の表示義務が定められている特定原材料(卵、牛乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、くるみ、カシューナッツの9品目)とします。

3 調理施設・器具の取り扱い

- 調理室内にアレルギー食調理用の専用スペース又は床にラインを引いた専用コーナーなどを設け、他の調理からアレルゲンの混入を防ぎます。
- 専用スペースや専用コーナーに入ったら、アレルギー食を作っているという意識を持つことが大切です。
- 調理器具は、洗剤で丁寧に手洗いすることで共用のものを使用することが可能です。

4 原材料(加工食品)の選定と管理

- 納入業者から詳細な原料配合表を取り寄せ、特定原材料について納品毎に確認します。業者の都合で普段と異なる商品が納入されたり、同じ商品でも原材料が変更される場合もあるので、毎回確認が必要です。
- アレルギー用に特別な調味料などを使用する場合には、保管方法や賞味期限切れに注意します。

5 人員配置・調理手順

- 担当の調理員が、一定時間アレルギー食調理に専念できるように、全体の調理からの取り分けの手順、使用する調味料などの確認を複数で行い、ホワイトボードなどに明記しておきます。
- 食札や作業手順書を必ず手元に置いて作業をします。

6 配膳のダブルチェック

- 複数の学校を同日に受け入れる場合には、受入時に学校名、食物アレルギー対応内容を十分、確認の上で受入を行います。
- 配食後、調理担当者以外の調理員が栄養士と一緒に食札と手順書を確認して、作業工程に間違いがなかったか指さし呼称しながらダブルチェックをします。
- その場で本人専用のトレイ等に料理、名札、食札を入れて、配膳します。
- 弁当等による食事提供においては、アレルギー対応食が他と区分できるよう、箱等に表示をします。