

6 調理場における対応

市町村教育委員会、校長（単独調理場）及び共同調理場長は、調理場の施設・設備や人員等の状況を踏まえ、安全に食物アレルギー対応食が提供できる体制を整えます。

(1) 食物アレルギー対応のための確認作業

学校給食における食物アレルギー対応を安全に行うためには、あらかじめ、確認作業の方法（確認者、ダブルチェック、声出し指差し確認など）やタイミングを決めたマニュアルを作成し、誰もが同じ作業ができるようにします。

Q.74

食物アレルギー対応のための確認作業はどんなタイミングで行うとよいでしょうか？

A.74

食物アレルギー対応のための確認作業の例は次のとおりです。

アレルゲンの混入防止の観点から、調理作業だけでなく、献立表等の記載ミスや誤配膳も含めて確認します。

- 献立表作成、食物アレルギー対応確認、発注
- 作業工程表・作業動線図の作成、打合せ
- 検収、調理、配食、配送前、配送後、給食の受け渡し、配膳



(2) 除去食・代替食対応のための整備

除去食・代替食対応を行うに当たっては、調理器具や食器、食品の管理、調理担当者及び調理作業場所を区別します。

Q.75

除去食・代替食対応を行うための調理器具や食器、食品の管理とはどのようなことですか？

A.75

除去食・代替食対応を行うために、調理器具や食器、食品の管理には次のようなことがあります。

○調理器具・食器の管理

食物アレルギー対応食専用の調理器具や食器具類を使用することが望ましいです。その場合は、一般の学校給食調理器具や食器具類を区別して保管します。共同調理場方式では配送用の個別容器を用意し、学校ではそれを置くスペースを確保することが望ましいです。

○食品の管理

食品の選定委員会で、アレルゲンについて確認し決定されたものを使用します。検収の際には、納入された食品が決定した食品と同じであるか確認します。除去食・代替食対応用食品は、一般の学校給食用食品と区別して保管します。

Q.76

除去食・代替食対応を行うため、調理担当者の区別化で大切なことは何ですか？

A.76

除去食・代替食対応担当調理員を一般の学校給食担当調理員と区別することで、一般の学校給食との掛け持ち作業によるアレルゲンの混入を防ぎます。事前に必ず作業工程表を作成し、いつ、何に気をつけて作業するかを確認します。

人員が少なく、担当調理員が一般の学校給食も担当する時は、作業工程表での確認がより重要になります。作業工程上、安全が確保できない時には、除去食・代替食の調理について検討します。

担当調理員は、他と異なる色の専用エプロンを着用するなど、誰が見ても除去食・代替食対応担当調理員であることが分かるようにして作業します。特に、一般の学校給食も担当する時は、除去食・代替食の調理をしていることを明確にし、アレルゲンの混入を防ぐためにもエプロンを専用のものにします。

Q.77

除去食・代替食対応の、調理作業場所の区別化をどのように行うとよいですか？

A.77

除去食・代替食対応を行う調理作業場所を、一般の学校給食の調理作業場所と区別することは、アレルゲンの混入を防ぎます。事前に必ず作業動線図を作成し、食品の納入から除去食・代替食対応を行う場所までの間でアレルゲン混入の可能性等を検討し、混入防止を図ります。

釜での調理中、卵を入れる前に取り分けるなど、調理している途中で対応食用に取り分ける作業を行う場合は、作業動線図を活用し混入を防ぐ作業場所に移動台車等を設置し、除去食・代替食対応のコーナーを作成して作業をします。

Q.78

食物アレルギー対応食を調理するための、作業工程表・作業動線図のポイントは何か？

A.78

○作業工程表作成のポイント

- ・必ず事前に作成し、アレルゲン混入の恐れがないか確認する。
- ・一般の学校給食の作業工程表の中に、食物アレルギー対応を明記する。
- ・食物アレルギー対応食の注意点を明記する。
- ・途中で取り分ける料理についても明記する。

○作業動線図作成のポイント

- ・必ず事前に作成し、アレルゲン混入の恐れがないか確認する。
- ・一般の学校給食の作業動線図の中に、食物アレルギー対応を明記する。
- ・食物アレルギー対応食の注意点を明記する。
- ・作業を行う場所を明記する。
- ・アレルゲン混入が心配な場所を明記する。

P55・56 参照

(3) 食物アレルギー対応食の注意点

検 収

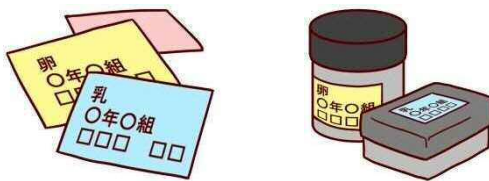
- 検収された食品は、複数の担当者でアレルギーを確認し記録する。
決定食品と異なる食品の納品の際は速やかに栄養教諭等に連絡する。
- 共同調理場方式等で、食物が受配校に納入業者から直接納入される場合についても、各学校で検収責任者を決め、確実に検収する。

調理手順

- 食物アレルギー対応食担当者（以下「対応食担当者」という。）は、他の調理員と違う色のエプロンを着用するなどして作業を行う。
- 対応食担当者は調理指示書、作業工程表や作業動線図に基づいて作業する。調理作業はアレルギーの混入防止の確認を行う。
- 混入を防ぐため、区画された部屋や専用スペースにおいて調理をする。
- 一般食と一緒に調理し、原因食材を入れる前に途中で取り分ける場合は、対応食担当者が原因食材の混入がないことを確認して取り分ける。
- 事前に決められた確認箇所、事前に決められた方法（ダブルチェック、声出し指差し等）での確認を徹底する。流れ作業にならないように配慮し、安全確保に努める。
- 一般の給食と同じように温度管理、保存食の採取、検食を行う。
- アレルギーの混入や取り忘れが起こった場合は、提供を中止する。

配 食

- 材料表、調理指示書をもとに誤調理がないか複数の調理員等でダブルチェックする。
- 食物アレルギー対応食の個人容器は、学年組名前を明記した料理別の耐熱容器を使用することが望まれる。また、トレイの色を変えて用意するなど誤配、誤食のないようにする。
- 学校名・学年・組・児童生徒名・献立名と除去等の内容を記載したカード等をつけて誤配を防ぐ工夫をする。



配送・配膳

- 【単独校方式】**
- 配膳は複数の人でダブルチェックする。
- 【共同調理場方式】**
- わかりやすい表示を心がけ、配送先を間違えない工夫をする。
 - コンテナに入れる際は、複数の調理員等でダブルチェックする。
 - 受配校と連携を密にして、受け取りの確認を誰がするかなどを事前に決めておく。



(4) 全ての事故及びヒヤリハット事例の報告

全ての学校給食関係者は、全ての事故及びヒヤリハット事例について、状況や原因について管理職に報告し、防止対応策を検討します。校長（単独調理場）・共同調理場長は、事故やヒヤリハット事例について、市町村教育委員会へ報告し、情報を共有します。

(5) 調理場における対応の評価

調理場の施設設備や人員等の実態と安全に学校給食において提供できる食物アレルギー対応食について定期的に整理し、市区町村教育委員会等の学校における食物アレルギー対応に関する委員会に報告します。市区町村教育委員会は、食物アレルギー対応に関する委員会で、学校給食における食物アレルギー対応方法の充実を図るための検討を行います。

7 食物アレルギー対応専用施設・設備

食物アレルギー対応食はアレルゲンの混入を起こさないように、一般調理室から壁で仕切られ独立した専用調理室での調理が望ましいことから、新しく調理場を建設する場合には、設計段階から食物アレルギー対応専用調理室を盛り込みます。

食物アレルギー専用調理室がない施設で食物アレルギー対応食を調理する場合は、一般調理室内に専用スペースを設け、専用調理器具を備えて対応します。食物アレルギー専用冷凍冷蔵庫の整備が難しい場合は、一般食と混じることがないように冷凍冷蔵庫内に食物アレルギー専用のプラスチックケース等を整備するなど工夫します。

Q.79

除去食対応を始めるためにどんな機器や器具をそろえればよいですか？

A.79

○作業ゾーン

区画された調理室が望ましいが、調理室の一角を専用スペースとしてもよい。
(対応者が多くなければ90×180 cm程度のスペースでも対応が可能)

○機器

シンク・冷蔵庫・電子レンジ・加熱機器（IH、ガスコンロなど）・調理台・配膳台など必要に応じて用意する。

○調理器具

中心温度計・鍋・フライパン・ボール・菜箸・汁杓子などが必要である。

Q.80

代替食対応を始めるためにどんな機器や調理器具をそろえればよいですか？

A.80

○機器

除去食対応に加え、炊飯器・パン焼き器・オーブンレンジ・フードプロセッサー、冷凍冷蔵庫、消毒保管庫などが必要になる。

○調理器具

除去食対応に加え、まな板・包丁・ざる・計量カップ・計量スプーンなどが必要となる。