

#### (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、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。