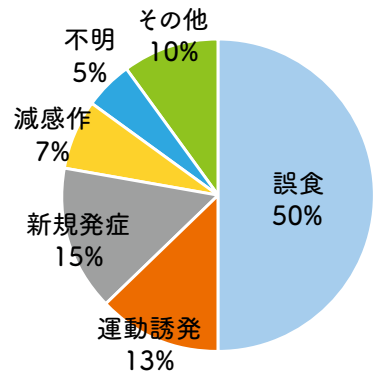


誤食を防ぐ ルーティンづくり

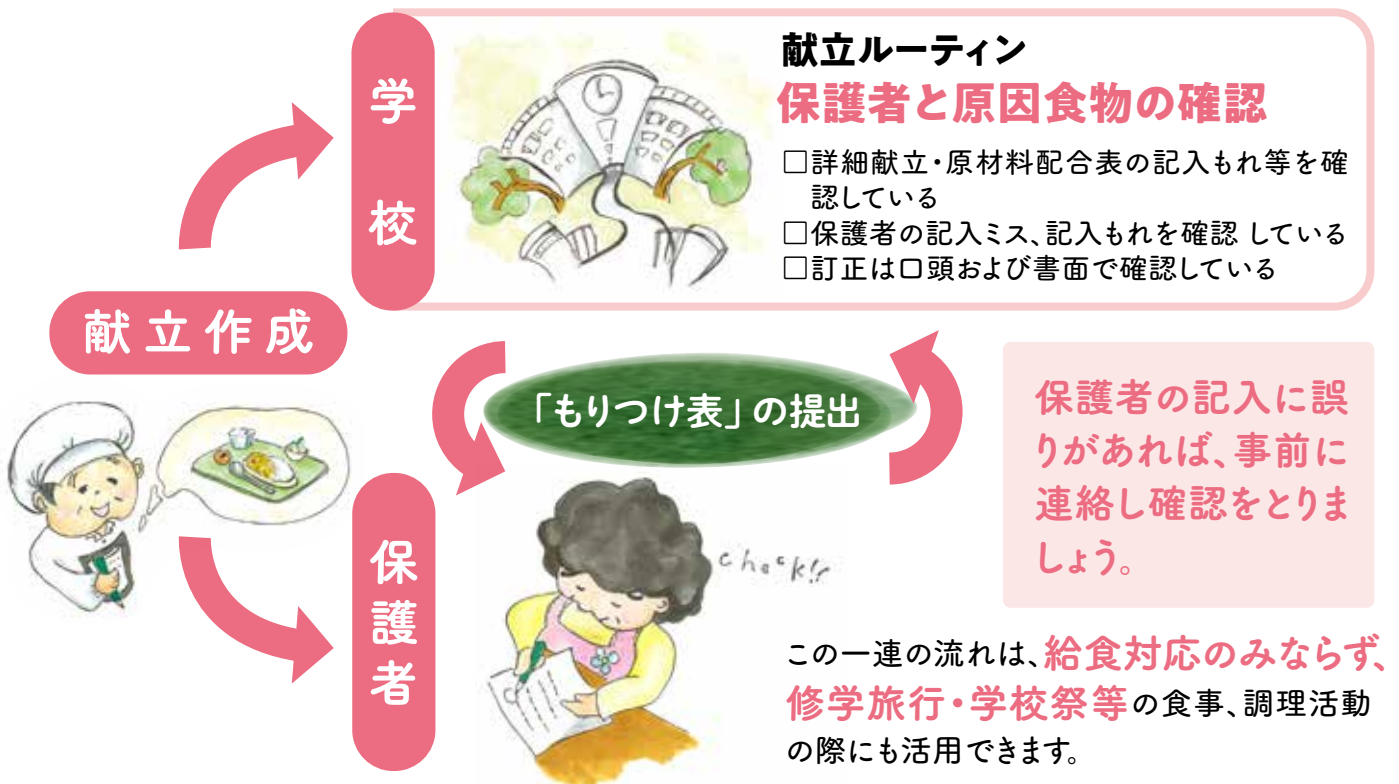


県では平成27～30年度の食物アレルギーの事例報告について事例検証を行いました。その事例の発生原因の半数が**誤食**(右グラフ)であり、誤食の7割に『**事前の確認もれ**』がありました。これらの事例は、明らかにヒューマンエラーであり、予防が可能と考えられます。

教職員全員が食物アレルギーに対する未然防止意識を高め、**日常的な対応の基本的行動について**共有するため、本リーフレットをご活用願います。



毎月の献立ルーティン



毎日の教室ルーティン

朝の会

教室ルーティン①

アレルギー対応の確認



毎朝、担任・本人で当日のアレルギー対応の有無を確認する習慣をつけましょう。

- アレルギー対応の有無を確認している
- 弁当対応の有無について確認している
- 弁当を忘れていないか確認している

配膳前

教室ルーティン②

給食配膳前の確認



配膳前に、担任・本人で「もりつけ表」を確認する習慣をつけましょう。

- 当日の対応について、担任、担当、本人で確認している
(料理、除去の有無など)
- アレルギー対応の児童生徒は誤配がないように最初に配膳している
- 給食当番に、アレルギー対応について指導している

食べる直前

教室ルーティン③

食べる直前の確認



食べる前に、担任・本人・給食担当で「もりつけ表」と配膳された食事を確認する習慣をつけましょう。

- 「いただきます」の前に巡回担当者が除去できているかを担任・本人と確認している
- アレルギー対応のある日はおかわりをしないよう確認している

毎月・毎日の調理場ルーティン

食材管理

調理場ルーティン①

食材管理の確認



- 原因食物がわかりやすい料理名にしている
- 同じ日に複数の原因食物を使用していない
- 原材料配合表を業者から取り寄せている
- 原材料配合表と詳細献立表を確認している
- 発注する際に原因食物を含まない物資であることを記載している
(正しい商品名、規格、メーカー名等)
- 納品された物資が発注した物資であるか検収している

調理作業

調理場ルーティン②

調理作業の確認



- 栄養教諭と調理員との打ち合わせをしている
- 作業工程表を作成している(アレルギー対応食専任の調理員がいる)
- 作業動線図を作成している
(アレルギー対応食専用スペースで調理している)
- アレルギー対応食専用調理器具を使用している
- 除去食対応カードを作成し、確認している
(カードの色を学年または、学校ごとに変えている)
- 食器の色を変えている
- 除去食にラップをしている(配送校の場合は専用容器に入れている)

これまでに起こった誤食事例

△は事例の主な問題点です。

いつ、誰が、どのような行動をとれば誤食が起きなかったのか見直すことが重要です。

第1位

食べる前に原因食物に気がつかなかった (38%)

【小学2年生(エビ)】

「もりつけ表」に×印がついていたが、本人が給食当番をしていたため、他児が配膳した。喫食前に担任が確認せず、エビかのこあげを誤食した。

- △担任・本人・担当で、食べる直前に確認していなかった。
- △本人の配膳を最初にしていなかった。

【中学1年生(卵)】

席替え後の給食で、本人に通常食が間違えて配膳された。別の生徒にラップのかかった除去食が提供された。本人が2口食べた後、マヨネーズが入っていることに気付いた。

- △除去食に名札がなく、誰のものかわからなかった。
- △担任・本人・担当で、食べる直前に確認していなかった。
- △座席が変わっていることを確認していなかった。

【小学5年生(卵)】

合宿の食事で除去食が提供される予定だった。喫食後、痒みが出現し、ドレッシングに卵成分が入っていたことがわかった。

- △宿泊先と学校・保護者の打ち合わせが十分でなかった。
- △本人、担任が原因食物があることを把握していなかった。
- △食べる直前に確認していなかった。

★献立ルーティン

★教室ルーティン1・2・3

アレルギー対応は、担当だけで行うものではありません。役割分担をしっかりと行い、抜けないよう組織的に対応しましょう。

改善点



第2位

調理場での確認もれ、作業ミス (18%)

【小学4年生(イカ)】

通常食はイカ入りの「かみかみサラダ」のところ、本人には除去食が提供された。しかし半量食べた後に「イカのおいがする」と担任に訴えた。

調理場では、専用器具を使用せず、イカに触れた使い捨て手袋を使って和えた。

- △アレルギー専用調理器具を使用していなかった。
- △原因食物に触れた手袋を交換していなかった。

【中学2年(ピーナッツ(落花生))】

給食の肉味噌丼を食べた後、腹痛が出現した。ピーナッツの入っていない調味料を使用する予定だったが、ピーナッツ入りの調味料が納品されていた。

- △納品された物資が発注した原因食物除去の物資であるか検収していなかった。
- △調味料を使用する際に、原因食物が入っていない調味料を確認していなかった。

【小学6年生(ピスタチオ)】

卒業会食で「かぼちゃのタルト」を食べた。巡回指導に来ていた栄養教諭が、ピスタチオが入っていることに気付いた。

- △原材料配合表を取り寄せ、原因食物を確認していなかった。
- △原因食物が使用されていることが明確でない料理名であった。
- △詳細献立表に記載もれがあった。
- △食べる直前に確認していなかった。

★調理場ルーティン1

詳細献立表に記載もれがないこと等を複数で確認しましょう。

★調理場ルーティン2

栄養教諭と調理にかかわる全員で綿密な打ち合わせを行いましょう。

改善点



第3位

弁当を忘れた、または、弁当があることを忘れていた (14%)

【小学1年生(カニ・イカ・魚)】

代替の弁当を持って来ていたが、担任は「もりつけ表」を確認せず、通常食の和風スパゲティを配膳し誤食した。帰宅後保護者からの連絡で誤食がわかった。

△「もりつけ表」の確認がなかった。

【中学1年生(魚)】

当日は家から代替食を持って来る日であったが、忘れてきた。「もりつけ表」を持参することも忘れ、献立を確認せず、魚の竜田揚げを誤食した。喫食開始後担任が気づいて食べるのをやめさせた。

△教室の確認しやすいところに「もりつけ表」がなかった。

△担任・本人・担当で、食べる直前に確認していなかった。



改善点

★教室ルーティン1

朝のうちに、弁当がないことがわかれば、保護者に連絡し対応してもらうことも可能となります。

★教室ルーティン2・3

代替の弁当の場合にも確認する必要があります。

第4位

本人の判断に任せていた (9%)

【小学4年生(魚)】

本人は、保護者から食べないように言われた食材がわからず、おでんのみれと小魚の佃煮を誤食しじんましがでた。

△原因食物の判断を本人に任せていた。

【中学1年生(卵)】

錦糸卵を油揚げと勘違いして誤食し、喉の痒み・吐き気を担任に訴えた。

△担任・本人・担当で、食べる直前に確認していなかった。



改善点

★教室ルーティン2・3

配膳前、食べる直前に確認する習慣をつけましょう。

学校で提供している給食は教職員が責任をもって確認する必要があります。

第4位

保護者による「もりつけ表」に記入ミスがあった (9%)

【小学1年生(小麦)】

給食後に痒み、吐き気、腹痛があり、鶏肉の甘酢あんを誤食したことに気付いた。「もりつけ表」に×印がなかった。

△×印が抜けていることに気がつかなかった。



改善点

★献立ルーティン

事前に保護者の記入した「もりつけ表」を確認する習慣をつけましょう。「もりつけ表」もダブルチェックが重要です。

第6位

その他 (12%)

●調理活動での連絡不足による誤食

●遠足のおやつ交換による誤食

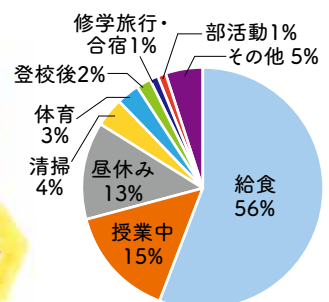
食べ物を取り扱う際は、**献立ルーティン・教室ルーティン**に沿って確認を行いましょう。食べ物の交換はしないよう指導しましょう。



改善点

給食時間だけではない!

「その他」には、遠足、歴史体験活動、球技大会などがありました。



H27~30事例報告発生時間帯の集計より