

アレルギー対応食を作る時には こんな点に注意しましょう

食物アレルギー事故を防ぐには、「アレルギーを含む食品を避けること」が基本です。原材料だけでなく、他の食材からの混入にも気をつけましょう。



アレルギー食対応をしている保育所に対して、厨房内や洗浄後の器具に対してアレルギーの残存について調査した結果、以下の箇所から残存がみとめられました。



卵タンパクが残存していた箇所

- ◆ 錦糸卵を切ったまな板



- ◆ オーブンの取っ手



- ◆ ゆで卵を砕いたフードプロセッサー



乳タンパクが残存していた箇所

- ◆ 保管庫の取っ手



- ◆ ラップの箱



- ◆ オーブンの取っ手



小麦タンパクが残存していた箇所

- ◆ 水道カラン



- ◆ 小麦粉を使用した近くの調理台



- ◆ ラップの箱

アレルゲンの混入を防ぐには調理器具や調理場所、調理者を専用にするのが望ましいとされていますが、難しい場合もあります。そこで下記の点を参考に、より安全な食事の提供を目指しましょう。

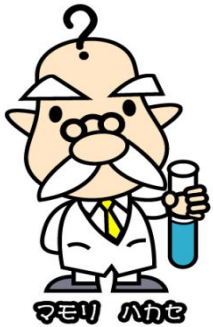


優先的に器具を専用化しましょう

アレルゲンが残存しやすい形状、素材の器具
例：まな板、フードプロセッサーなど

特定原材料に触れた後、アレルギー対応食を作る前は手を洗いましょう

調理作業中に手にアレルゲンが付着します。そのため手が触れる箇所にもアレルゲンをつけてしまいます。触った後は手を洗いましょう。
例：ラップの箱、取っ手、水道カラン など



調理場所を工夫しましょう

小麦粉は飛散するため、取り扱う場所を限定し、作業時に食器や食材を置かないようにしましょう。

器具、食器は使用後すぐに漬け置きし、軽く手洗いした後、食器洗浄機で洗浄することが効果的です。

