

除去食対応確認表

令和 年 月 日

保育園名	園児氏名	性別	生年月日
保育園	ふりがな	男・女	令和 年 月 日生

以下について、○印でお答えください。

① アレルゲンとなる食物を同一施設内で調理しても差し支えないですか。(アレルギー専用の施設ではありません)

(例) 小麦粉等は、要注意隔壁等の設備がないため、飛散した小麦粉が他の食品に付着してしまうなどの可能性はあります。差し支える場合は、園での給食提供はできませんので、ご家庭からお弁当(おやつ含む)を持参していただくようお願いいたします。(判断ができない場合は、主治医へご確認ください)

差し支えない ・ 家から弁当等を持参したい

② 調理器具類・食器の共有、洗浄について

給食室では、全ての工程において、除去専用の食器や調理器具類を用意することができません。調理時や盛り付け、喫食時等は配慮いたしますが、洗浄、消毒は全て一緒に行い、洗浄消毒後は全て共有となります。差し支える場合は、園での給食提供はできませんので、ご家庭からお弁当(おやつ含む)を持参していただくようお願いいたします。(判断ができない場合は、主治医へご確認ください)

差し支えない ・ 家から弁当等を持参したい

③ 原因物質は含まないが、同一工場・製造ラインにおいて原因物質の使用がある(※)

既製品等の提供は差し支えないですか。(判断ができない場合は、主治医へご確認ください)

除去食品を 記入してください	コンタミネーション※の危険性のある食品の提供について どちらかに○をしてください
【記入例】 卵、乳、くるみ	差し支えない ・ 家から弁当等を持参したい
	差し支えない ・ 家から弁当等を持参したい

※コンタミネーションとは??

食品を生産する際に、原料としては使っていないが、アレルゲンとなる特定原材料などが意図せず混入することを行います。同一工場、同一製造ラインにおいてアレルゲンの使用がある場合、ごく微量のコンタミネーションが起こる場合があります。給食室内の調理も同様のことがいえます。

(加工品などの表示例)「本製品の製造ラインでは、落花生を使用した製品も製造しています。」