

食物アレルギー対応当日のチェックリスト

令和 年 月 日 ()

	内 容		点検 (栄養士 等)	再点検 (調理員)
1	食物アレルギー対応者の対応一覧表を確認したか		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	原因食品は何か確認したか		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	アレルギー対応の調理指示書を確認したか		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	献立日誌の食材や作業工程表・動線図を確認したか (アレルギー対応が記入されているか)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	事前配付の加工品の配合成分表を確認したか(代替食の加工品も含む)※加工品使用の場合		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	納品された加工品の配合成分表を確認したか ※加工品使用の場合		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	除去食、代替食の調理方法について、栄養教諭(栄養職員)・調理員が打ち合わせをしたか		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	除去食・代替食を調理したか		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	除去食・代替食のネームプレート等を付けたか		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	除去食・代替食のネームプレート等の付け間違いはないか		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	除去食・代替食を間違いなく配食(配送)したか		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12	検食時(検食者)に、その日のアレルギー対応児童・生徒の情報を知らせたか		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

※栄養士の未配置校は、点検は調理員が確認する。

※調理員2人校の場合は、再点検は非常勤調理員が確認する。

※1～6は、毎日チェックをする。