

2024年6月14日

独立行政法人 国立高等専門学校機構
舞鶴工業高等専門学校
校長 林 康裕 様

株式会社魚国総本社 京都支社
常務執行役員支社長 曾根 正樹

寮食堂でのアレルギー事故発生のお詫びと再発防止策について

謹啓 平素は弊社給食業務にご配慮いただき、誠にありがとうございます。

この度は、2024年4月22日、昼食提供時の小鉢である「棒々鶏サラダ」においてピーナッツ由来のアレルギー事故が発生致しました。ピーナッツアレルギーの対象8名様をはじめ、全ての寮生様、保護者様、学校職員の皆様に多大なご迷惑をお掛けいたしました。心より深くお詫び申し上げます。

弊社のアレルギー事故防止の取り組みとして、運営サポート本部にアレルギー事故防止を目的とした専門スタッフを配置し、全社の事業所を対象にアレルギー事故防止情報・指導を発信しております。アレルギー事故は本来のルールに則って行動することで、未然に防ぐことが可能であり、この度の件も同様であると反省しております。同じ過ちを二度と起こさない万全な対策を講じてまいります。

何卒、ご高配賜りますよう、伏してお願い申し上げます

事故発生原因と再発防止策を下記の通り、ご報告申し上げます。

謹白

記

事故発生状況・及び原因

- (1) 配布献立のアレルギー情報と提供献立のアレルギー情報に相違が発生した

献立作成に登録した材料（加工品）を基に発注をしたが、類似品と勘違いして発注・使用した。調理途中でアレルギー対応食（代替食）準備が必要と気づいた。

昼食提供前にアレルギー対応食カウンターにて代替食準備・変更アレルギー情報の食堂内掲示を実施完了。

- (2) アレルギー対象者への献立変更時のアナウンス方法がルール化されていなかった

食堂内献立表へアレルギー変更を行ったのみで完了していた。

除去食もご用意したが、アレルギー対象者への誘導及び声掛けが不十分であった。

上記内容が守られておらず、今回の重大なアレルギー事故が発生致しました。

再発防止策を徹底することで、安心してご利用いただける食堂運営に努めてまいります。

2.再発防止策

原因	再発防止策	実施内容
(1) 今までは、ピーナッツフリーの棒棒鶏ソースを使用していたが、献立に登録されている材料名が、棒棒鶏ドレッシングだった為、普段使用する食材と違うものを発注し、使用した	・献立の食材名と、発注する食材名を合わせる（メーカーも指定）	<ul style="list-style-type: none"> ・5月の献立をアレルギー情報照らし合わせ献立を修正する この作業は今後も継続するものとする (2024年4月24日) ・献立の食材名と献立ソフトの食材名の登録を同じ食材名に変更した (2024年5月14日)
(2) アレルギー対応食の代替食を作成し、食堂内掲示の献立表の修正を行ったが、アレルギー対象者の方へ伝わっていなかった	・やむを得ずメニューを変更する場合はアレルギー対応しなくても良い食材に変更する	<ul style="list-style-type: none"> ・当日のメニュー変更はアレルギーのあるものへの変更の禁止 ・メニューが変更される場合は寮務係様に報告し、対象者に告知していただき内容の了承を得る ・アレルギー受け渡し確認表を、2枚印刷し、1枚を食堂に張り出し、対象者の方にカウンターまで持参いただく事も検討する

3.今後新たに取り組む内容

取り組み内容	実施内容
(1) 従業員対象にアレルギーの内容の周知と、危機管理の重要性について研修を実施し、より一層理解を深める	<ul style="list-style-type: none"> ・アレルギーの内容の周知と危機管理の重要性についての研修を弊社管理栄養士が実施 今年度内にもう一度研修を実施し、今後も、年2回研修を継続する 実施予定月：5月及び11月 (2024年1回目は5月17日に実施済)
(2) アレルギー対応食ご利用者の方へのご利用方法について定期的にご説明する	<ul style="list-style-type: none"> ・新入生入学時含む2回/年のアレルギー対応面談を実施する その内容をアレルギー対応として寮務係様と情報共有する 実施予定月：4月及び9月
(3) アレルギー対応食の告知方法の新たなご提案	<ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー対象者の方へ、食事ごとにアレルギーカウンターで交換していただく交換カードを専用ボードに貼り出し、当日のアレルギー対応であることをお知らせする、その後カードを持参いただき、お食事と交換し受け取っていただく

以上