

子どもの命を守る

アレルギー事故を防ぐために

巡回訪問つうしん5号
令和2年9月発行

ポイント



- ☆常に園の手順書通りに行いましょう！土曜日、合同保育の時も、忙しくてもいつも通りに。常にロールプレイ等全員で確認するといいですね。
- ☆わかりやすく可視化しましょう！個別トレイ、食器の色や柄を変えて、一目で分かるようにするといいですね。
- ☆みんなで声に出して確認しましょう！一人の思い込みは危険です！

ヒューマンエラーは
何故おこる？
(食物アレルギー)

《 事故が起きる要因 》
勘違い、思い込み、失念、
伝達ミス、うっかり行動、
見守り欠如

給食は日々メニューが変わる上に提供されるまでには食材の納入調理、配膳、食事、おかわり等多数の手順を踏み、多数の人が関わります。その為それぞれの段階でヒューマンエラーが起こりやすくなります。さらに、子どもの想定外の行動も事故の起こる要因にあげられます。

《 事故防止のために 》

「ミスが減らす」又「ミスにどこかで気づく」には、日々の職員間の連携が不可欠です。すべての職員が「自分が誤食事故を防ぐ」という気持ちでそれぞれチェックを行うことが、子どもに安全安心な食事を提供することに繋がります。

※『保育所における食物アレルギー対応マニュアル』は、保育・教育人材課のHPよりダウンロードできます。

「横浜市 保育園
アレルギー」で検索Q



こんな時にヒヤリハット!!

対策案

①納品	いつも原材料に卵の入っていないメーカーの『ちくわ』を納品していたが、パッケージを確認すると卵白が入っていることに気づいた。	同じ製品でも、原材料が変わることがあるので納品の際のチェックは毎回実施する。
②スタッフ間の情報共有不足	担任不在時に応援職員が、アレルギー児の情報を知らず、人数報告の際に調理担当者からの確認で気づいた。	アルバイト等含むすべての職員が、常に会議等で全園児のアレルギーの情報を確認する。
③調理中の混入	卵除去のすまし汁を先に作ったが、配膳の際に同じお玉を使いそうになり、他の調理担当者の指摘で気づいた。	除去食を作る際には、調理用具を分けて、混入しないようにする。
④調理担当者と担任との連絡もれ	2人のアレルギー児がおり、1名は欠席だったが、休みの子を間違えて伝達してしまった。配膳時にトレイの色が違ったので気づいた。	出席簿等と共に複数で確認する。
⑤保育室での誤配	クラスに複数名のアレルギー児がおり、Aちゃんの前にBちゃんのトレイを置きそうになった。	配膳時に、声を出し「〇〇ちゃん、△△抜き☆☆です」と言い、名札と名前と顔を確認して提供する。
⑥食事、おかわり	アレルギー児が、隣の子のお皿に自分のスプーンを入れてしまったので、スプーンを取り換えた。	アレルギー児は、配膳から食べ終わるまで保育者が隣に座り、やむを得ず離れる時は他の職員に声をかける。
⑦片づけ	アレルギー児が、椅子に付いていた他児の食べこぼしの中華麺を口に入れそうになってしまった。	食べこぼしは、すぐに丁寧に拭き取る。

★クイズコーナー★

- Q ①『きな粉』はなにからできている？
- Q ②『麩』の原材料は？
- Q ③小麦アレルギーには米粉パン？
- Q ④『乳酸菌』は 乳？
- Q ⑤『石鹼』、工作に使う『ノリ』にもアレルギーはある？

答

① 『大豆』②『小麦』③米粉パンの中に、小麦グルテン等が入っていることもあります。④乳酸菌は、菌の名前です。牛乳成分ではありません。ただし『乳酸菌飲料』は、乳製品です。⑤食物成分(牛乳・小麦等)を原料とする石鹼、ノリもあるので要注意。



アレルギー対応について…こども青少年局保育・教育人材課
連絡先 045-671-2397
つうしんについて…こども青少年局保育・教育運営課
連絡先 045-671-3564