

## 保育所における食物アレルギーの対応について

北部厚生環境事務所・保健所

○岸 由実 河野由美子 田中 綾 木俣由紀枝  
下畑智和 井上義文 吉田定信

### 1 はじめに

平成 21 年度の日本保育園保健協議会全国調査によると、保育園児の食物アレルギーの有病率は 4.9%であり、また、食物アレルギー症状のうち約 10%はアナフィラキシーショックを起こす危険性があることから、保育所における誤食事故防止は喫緊の課題となっている。

当管内の保育所で、昨年誤食事故が続けて発生したことに加え、平成 24 年度広島県食物アレルギー対策事業検証会議が県内全保育所を対象に実施したアンケート調査結果では、46.8%の施設が誤食事故を経験していることから、我々は管内保育所の食物アレルギーの実態及び対応を調査するとともに、誤食事故の未然防止の方策について検討したので報告する。

### 2 食物アレルギー対応に関する調査の実施

- (1) 調査時期 平成 26 年 7 月 22 日 (火) ～平成 26 年 8 月 29 日 (金)
- (2) 調査対象 管内の保育所 44 施設
- (3) 調査方法 公立保育所は、各市 (保育所主管課) から調査票を送付・回収し、保健所へ送付  
私立保育所、認可外保育所は、保健所から調査票を郵送し、返信用封筒により回収
- (4) 回収率 100% (44 施設)

### 3 調査結果の概要

#### (1) 施設の状況

本調査に回答のあった 44 施設中、35 施設 (79.5%) に食物アレルギー児がいた (図 1)。

食物アレルギー児は 2,634 人中、125 人 (4.7%) であり、その内、食物経口負荷試験を実施しているのは、38 人 (30.4%) であった (図 2)。

施設の規模別に食物アレルギー児の数をみると、施設規模が大きいほど食物アレルギー児の数も多かった (図 3)。

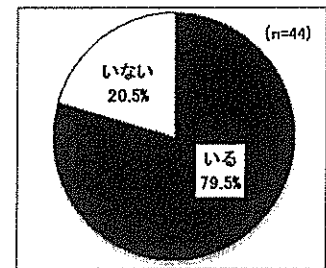


図-1 食物アレルギー児の有無

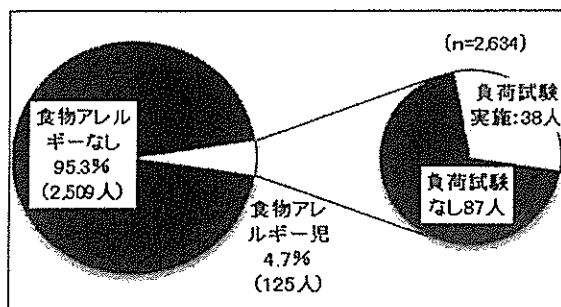


図-2 食物アレルギー児の割合

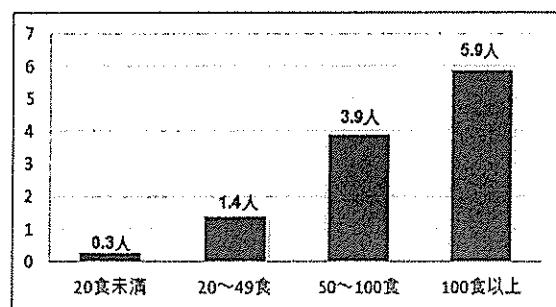


図-3 施設規模別にみた1施設当たりのアレルギー児の数

#### (2) 食物アレルギー児への対応

##### ① 生活管理指導表等の活用状況

生活管理指導表やその他の様式を活用している施設は 29 施設 (65.9%) であった (図 4)。また、その他の様式の多くは、医師の指示書や市で定めている様式を活用していた。

食物アレルギー児がいるにもかかわらず、生活管理指導表等を活用していない施設は、35 施設中 11 施設 (31.4%) であった (図 5)。

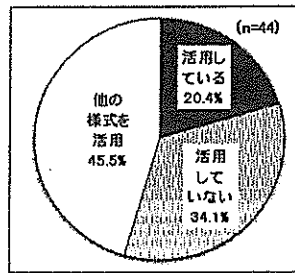


図-4 生活管理指導表等の活用

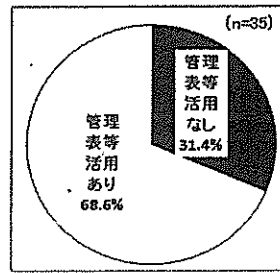


図-5 食物アレルギー児のいる施設での生活管理指導表等の活用状況

② 保護者との面談

食物アレルギー児の入園の際は、保護者との面談が実施されていた。面談には、施設長の他、保育士や調理従事者が同席していた。

③ 情報の共有

食物アレルギー児に関して、職員共通の理解や周知のために、すべての施設で「所内の会議」を実施していた。

また、「担当部署ごとの会議」を実施していたのは、14施設(31.8%)であった(図6)。

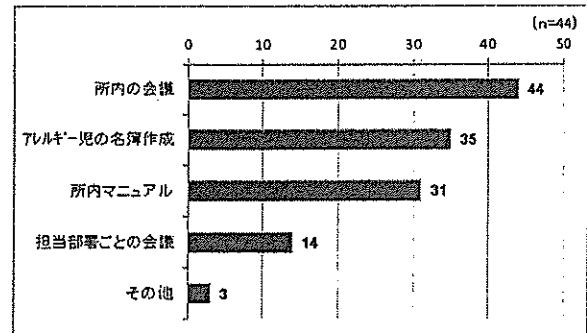


図-6 職員共通の理解や周知のために実施していること(複数回答)

④ 食事の対応方法

食物アレルギー児の食事はすべて給食で対応している施設が多かった。

アレルギー対応食で対応する根拠は、「医師の指示」が42施設(97.7%)であった(図7)。

具体的な対応方法は、「除去食」が41施設、「代替食」が28施設であるが、「提供し食べないように指導」が1施設あった(図8)。

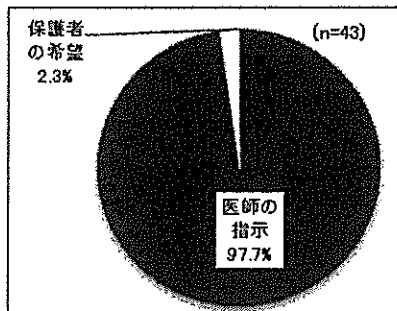


図-7 アレルギー対応食で対応する根拠

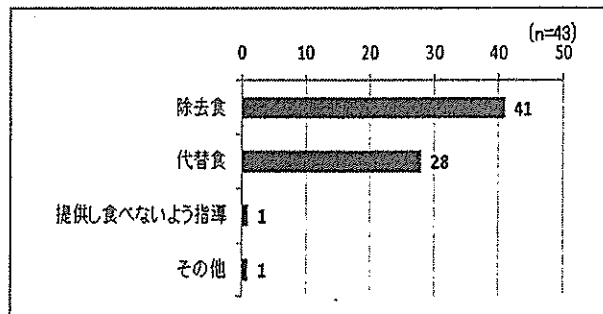


図-8 アレルギー対応食の具体的な対応方法(複数回答)

⑤ おかわりについて

食物アレルギー児のおかわりを、「制限している」が20施設(45.5%),「制限していない」が22施設(50.0%)であった(図9)。

「制限している」20施設のうち、10施設が「除去食・代替食のおかわりなし」としていた(図10)。

「制限していない」22施設では、「その他」として、除去食のおかわりを作る、初めから多めに盛り付ける等の工夫がされていた(図11)。

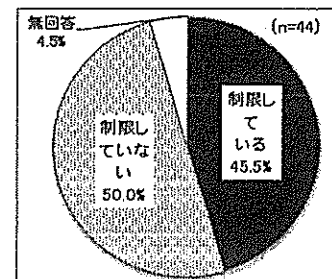


図-9 おかわりについて

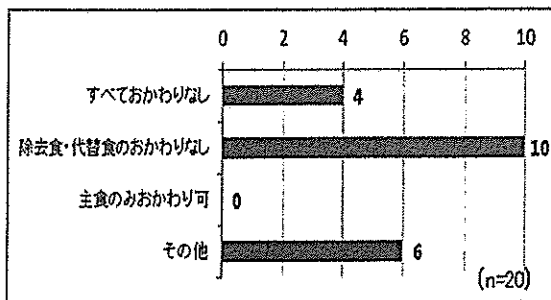


図-10 おかわりを制限している施設の状況(複数回答)

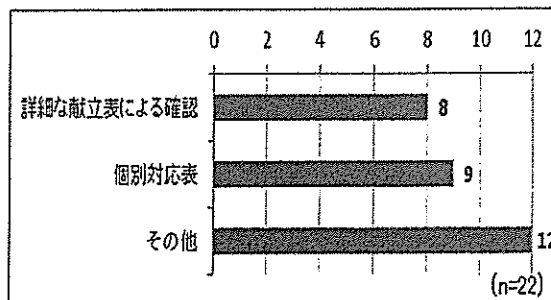


図-11 おかわりを制限していない施設の状況(複数回答)

### (3) 調理室での状況

#### ① 食物アレルギー児の状況の共有

調理室で日々、食物アレルギー児の状況を共有するため、該当児の名前と原因食品や、出欠状況等を把握していた。

#### ② 食物アレルギー児用の食品保管や調理器具

食物アレルギー児用の食品保管場所について、「特に対応していない」は10施設(23.3%)であった。

また、アレルギー対応食用の調理器具について、「特に対応していない」は18施設(41.9%)であった(図12)。

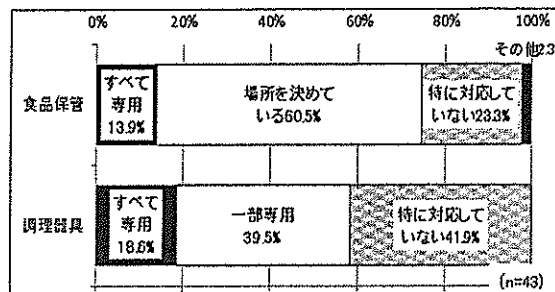


図-12 食物アレルギー児用の食品保管場所や調理器具

#### ③ アレルギー対応食であることが分かるような工夫

アレルギー対応食であることが分かるように「アレルギーメニューを調理室・保育室に掲示」など、すべての施設で様々な工夫がされていた(図13)。

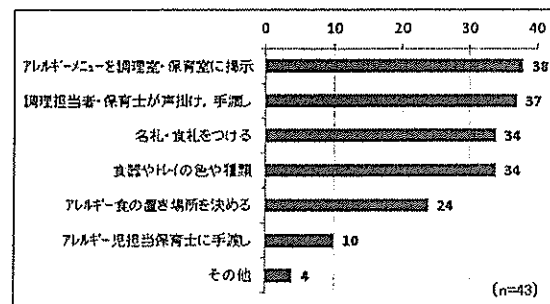


図-13 アレルギー対応食であることが分かるような工夫(複数回答)

### (4) 保育室での状況

保育室での配膳時に留意していることは「アレルギー児が他児のものを食べないように保育士が見守る」が42施設(95.5%)で最も多かったが、「アレルギー児担当保育士を決める」は17施設(38.6%)であった(図14)。

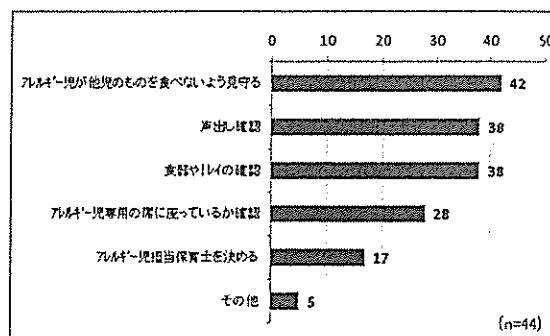


図-14 配膳時の留意点(複数回答)

### (5) ヒヤリハット等事例について

#### ① ヒヤリハット等事例の起こった段階

44施設中、17施設で、計22事例のヒヤリハット等事例が起きていた。

ヒヤリハット等事例が起きたのは「保育室で配膳時」が10事例(45.5%)で最も多かった。

なお、「食事中」に起きた5事例(22.7%)のうち3事例は保育所で初めて症状が出た事例だった(図15)。

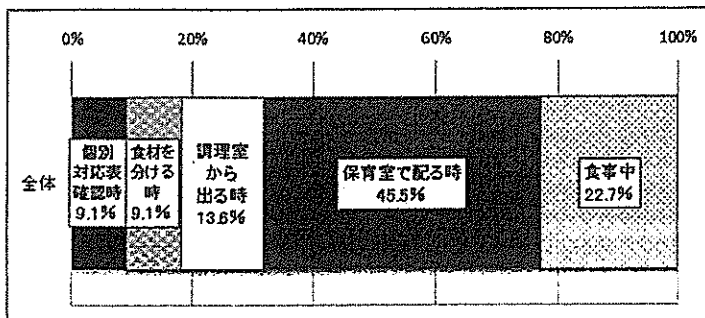


図-15 ヒヤリハット等事例の起こった段階

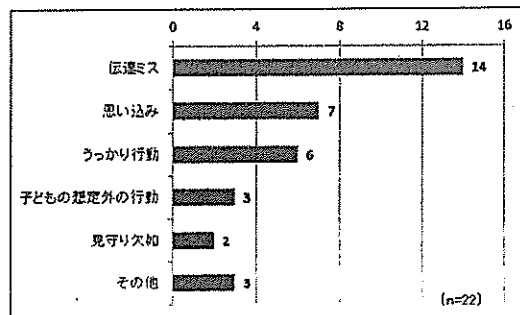


図-16 ヒヤリハット等事例が起きた理由

② ヒヤリハット等事例が起きた理由

ヒヤリハット等事例が起きた理由を「伝達ミス」「思い込み」「うっかり行動」「子どもの想定外の行動」「見守り欠如」の5つに分類し、各事例の起きた理由にあてはめてみると、「伝達ミス」や「思い込み」「うっかり行動」によるものが多かった(図16)。

また、ヒヤリハット等事例が起きた段階別の理由をみると、「伝達ミス」や「思い込み」は、どの段階でも多かった。

なお、「その他」の3事例は、保育所で初めて症状が出た事例であった(図17)。

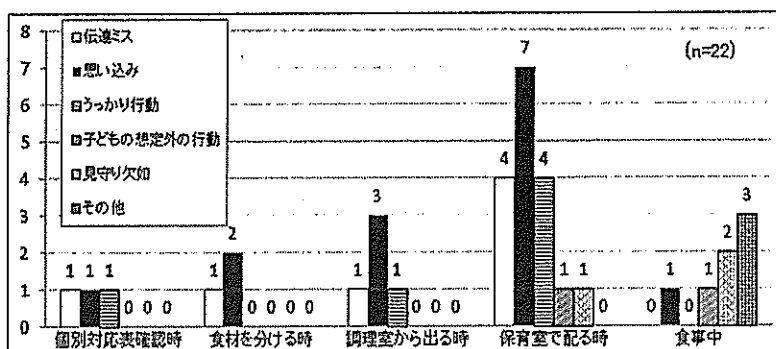


図-17 ヒヤリハット等事例が起きた段階別の理由

③ 施設の規模別にみたヒヤリハット等事例の発生状況

ヒヤリハット等事例の発生状況を施設の規模別にみると、100食以上の大規模施設で発生した割合が高かった(図18)。

4 課題と考察

(1) 食物アレルギーに関する正しい認識の啓発

今回の調査で、食物アレルギー児がいるにも関わらず、子どもの症状を正しく把握するための生活管理指導表等を活用していない施設や、食物アレルギー児の食事の対応方法で、通常の食事を提供し原因食品の含まれる料理は食べないように指導しているという施設があり、誤食事故が発生する潜在的な危険性があることが分かった。このような状況から、食物アレルギーに関する認識を深めるためには、給食施設指導の際、適切な助言や確認を行うことや、定期的に職員研修の機会を持つことが必要である。

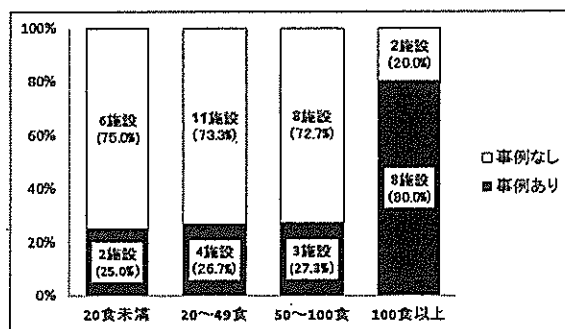


図-18 施設規模別にみたヒヤリハット等事例の発生状況

(2) 食物アレルギー児の適切な状況把握

食物アレルギー児がいるにも関わらず、子どもの症状を正しく把握するための生活管理指導表を活用していない施設があった。誤食事故防止のためには、保育所で生活管理指導表を活用し、保育所職員、保護者、医師等の関係者で資料を確認しながら個別対応できるように、医師会や市等の関係機関に働きかけていく必要がある。

### (3) 食物アレルギー児の誤食防止に向けた情報共有の徹底

ヒヤリハット等事例は保育室内で起こることが最も多く、食物アレルギー児担当保育士を配置することが望まれるが、多くの施設では限られた人員で管理・運営しているのが現状である。このため、どの職員でも対応できるよう、常に食物アレルギーに関する最新の知識や適切な対応方法について定期的に研修することが必要である。

また、給食施設指導では、各場面において確認するポイントをまとめた食物アレルギー対応チェックリストを活用しながら、ミスを防ぐ習慣づけを行っていくことが重要である。

さらに、施設で起きたヒヤリハット等事例は、施設内での原因究明と再発防止策の検討に終わらず、市を通じて他の施設でも情報共有できるようなシステムを構築し、再発防止につなげる必要がある。

### (4) 医療体制の充実

食物アレルギー児に対しては、医師の診断や指導・指示に基づき食事を提供することが必要であるが、当管内には食物経口負荷試験を実施できる医療機関が少ない状況にある。このため、食物経口負荷試験を実施できる医療機関を増やすよう、医師会や地元自治体等、関係機関に働きかけていく必要がある。

## 5 まとめ

保育所における食物アレルギー児への対応は、間食や補食など提供する食事回数が多いことや、対象年齢が0歳から6歳と幅広く、原因食品も様々であることから、事故を未然に防ぐための危機管理が重要となってくる。

今回の調査から、食物アレルギー児の誤食事故を防止するためには、施設内において①常に食物アレルギーに関する最新の知識や情報を学んでいること、②食物アレルギー児の状況を適切に把握すること、③事故を回避するための関係者間のコミュニケーションや情報共有を徹底することが必要であると考えた。

このため、保健所は、保育所を所管する市担当課や母子保健担当課と情報交換を行いながら、各市や個々の施設の実態に応じた支援を行う必要がある。具体的には、誤食事故を未然に防ぐ危機管理意識や対応方法に関する研修を定期的実施するとともに、食物アレルギーに関する最新の情報を提供し、個々の施設に対しては、給食施設指導を通じて施設の状況を観察し、不十分と思われる対応を改善するように支援する必要がある。

## 6 おわりに

今回の調査結果から、誤食事故の未然防止のためには、日頃の確認作業の徹底、なかでも実行可能な幾重ものチェックが重要であることが確認できた。また、学校でも同様のアンケート調査を行ってほしいという要望があり、食物アレルギーへの関心の高さがうかがえた。我々は、今後も市や個々の施設の状況を的確に把握し、情報共有しながら、食物アレルギー児への対応に関する課題を解決していけるよう支援していきたい。

## 7 参考文献

- 1) 厚生労働省 保育所におけるアレルギー対応ガイドライン 平成23年3月
- 2) 広島県食物アレルギー対策事業検証会議報告書 平成26年3月
- 3) 保育所における食物アレルギー対応のポイント～生活管理指導表の活用マニュアル～ 平成26年2月
- 4) 兵庫県公益法人兵庫県保育協会 保育所におけるリスク・マネジメント ヒヤリハット/傷害/発症事例報告書 平成26年3月
- 5) 横浜市子ども青少年局保育運営課・横浜市医師会保育園医部会 保育所における食物アレルギー対応マニュアル 平成26年3月
- 6) 独立行政法人環境再生保全機構 よくわかる食物アレルギーの基礎知識 2012年改訂版