

第4章

啓発編



1. 保育所ごとの体制作り

保育所は開所日が多く開所時間も長いため、職員の勤務体制は振替休日・時間差出勤などで職員の入れ替わりが多く、体制が頻繁に変化する。このため職員間の連絡整備の不備から、配膳や喫食の取り違えなどの誤食事故に繋がりやすいので、各園の体制に合わせて対応の手順や緊急時の対応、園内の研修計画を作成し施設全体で日々の情報共有とパターン化することが必要である。

また、児童がアレルギーを口にしていない場合でも、誤食につながる恐れがある事例については事故を未然に防ぐため、情報共有することが必要である。

他園の情報を受けた場合は、自園でも同じような事故が起きる可能性がないか、その都度手順を見直し、必要があれば計画を修正していく。



2. 誤食・ヒヤリハット事例が起きた場合

誤食が発生した場合には、まず児童福祉課（支所担当室）に一報し、報告書（様式8）（様式9）を児童福祉課（支所担当室を経由）に提出する。

誤食事故につながる恐れがあるヒヤリハット事例が発生した場合には、報告書（様式9）を児童福祉課（支所担当室を経由）に提出する。

事故を未然に防ぎ、子どもが安全・安心な保育所生活を送るために、危機管理意識を高めることが大切である。事故が起こった場合、園全体の問題としてとらえ、なぜ起こったか議論し、原因や背景を分析し、問題点に対処して再発防止に取り組んでいく。そして、いかに改善していくかを園内で周知することが、事故の予防につながる。



3. 誤食・ヒヤリハット事例

庄原市立保育所で発生した事例を紹介します。

事例
1

小麦除去の児童に「無添加ウインナー」と表示されたウインナーを提供後、小麦粉が入っていることが判明した。

除去用となっても商品の原材料の表示を確認しましょう。
以前にアレルギーが含まれていないことを確認して日常的に食べていた同じ商品名でもリニューアルで成分が変わることもあります。使用前にも必ず確認しましょう。

事例
2

特例延長時のおやつに卵白除去の児童にクリームパンを提供した。

体制が変わる延長保育時は要注意です。職員全員が情報共有できる体制を整えましょう。

事例
3

アレルギー児の保護者にチェックしてもらった献立表で、カップケーキへのチェックがなかったことから、卵除去は解除になったと担任が思い込んで卵入りのカップケーキを提供した。

除去・解除は必ず保護者からの書類が提出されてからです。
保護者から除去・解除の申請があったら、職員全員で共有しましょう。

事例
4

調理員がアレルギーA児(鶏卵・牛乳・乳製品・小麦除去)とB児(鶏卵除去)の除去について記入したラベルを間違えてトレーに貼ったため、A児とB児の給食を取り違えて提供した。

アレルギー対応を複雑化させない献立の工夫をしましょう。(B児にもA児と同じ対応をしていく)
A児とB児の違いが目で見えてはつきり分かるように調理をしましょう。