

## 誤食事故の原因・背景要因と対策案

	原因	事故 No.	背景要因・課題	直接の対策(案)	関連して行う対策・注意ポイントなど
1	<p>対応が必要な児童の把握漏れ（申請漏れ）</p> <p>&lt;事故 A&gt; 保護者は給食にクルミを使わないと思いこんでいたため、学校にはアレルギー対応の相談がなく、管理指導表の提出もなかった。 けがや急病の時に対応するため、家庭から学校に提出する『緊急連絡票』の備考欄（食べられない食品等を記載）には「クルミ」と記載があった。</p>	A	1 保護者に学校生活における食物アレルギー対応の取組の仕組み等が正しく伝わっていない。	1 学校が対象者をしっかり把握するために、保護者に対して食物アレルギーと学校生活についての分かりやすい説明と注意喚起をする。	<p>・小・中学校新1年生用お知らせの新設</p> <p>・在校生向けお知らせの改善</p> <p>・今までは、新入学保護者説明会（1、2月頃）で行っていたが、ガイドラインどおり就学時健診時（11月頃）に行う。</p> <p>・様式案1 「食物アレルギー個別取組プラン（事前調査票兼面談調書）」（様式案1）（資料7）は、書類数、記載事項及び転記を減らすため、ガイドラインが示す3つの帳票を兼ね備えるものとしている。 第1は「保護者の事前調査票」。 第2は「面談調書」。 第3は「取り組みプラン」。 様式案1は、事前調査票として保護者が記入し、管理指導票とともに学校へ提出する。 学校は、面談において、記載内容を確認することをもって面談調書を作成したこととする。 面談後、「食物アレルギー対応委員会」を開催し、様式案1の末尾9の取組プランを検討・決定する。 なお、学年進行時の簡易な継続内容等の事案については、面談の際に取組内容を決定し、後日の「食物アレルギー対応委員会」で報告するという取扱いも可とする。</p>
			2 小学校新1年生の保護者から、書類が正しく届出されていない。	2 特に生活の大きな変わり目である小学校新1年生の保護者には、上記のことをしっかり行い、正しく届け出てもらおう。	
			(1) お知らせが多数渡されるので、必要な情報を見落とすことがある。	(1) お知らせを、アレルギーのこととわかる簡単な案内と、具体的な詳しい案内と2段階とする。 ア 簡単な案内を就学時健診の通知に同封し、食物アレルギー対応があることを知らせる。 イ 就学時健診会場で、具体的な案内を配布する。	
			(2) 提出する書類が多いので、一部の書類にアレルギー情報を記入して十分と思い、管理指導表が提出されなかった。	(2) 提出書類の厳選及び校内の情報確認 ア 提出する書類を管理指導表と「食物アレルギー個別取組プラン（事前調査票兼面談調書）」（様式案1）に統一し、管理指導票が最も重要な書類であることを明示する。 イ 保健室へ提出する「緊急連絡票」などに、食物アレルギーに関する内容が届け出られている場合があるので、そのような情報が無いか、「食物アレルギー対応委員会」において確認等をする。	
			(3) 食物アレルギー対応について、思いこみや勘違いをしている場合がある。	(3) 相談窓口を設ける。 就学時健診時に相談窓口を設置し、食物アレルギーと学校生活について分かりやすい説明をするとともに、必要な相談をする。もって提出漏れ等を防ぎ、児童の早期状況把握に努める。 必要に応じ負荷試験の案内、入学前通園施設の確認なども行う。	
			3 管理指導表とあわせて保護者から事前調査票の提出を求めることが徹底されていなかった。	3 事前調査票の様式を整え（様式案1）、その提出を徹底する。	
			4 面談において、面談調書を作成することが徹底されていなかった。	4 面談の実施を徹底するとともに、面談調書の様式を整え（様式案1）、その作成を徹底する。	
			5 対応委員会の設置がほとんどされていなかった。	5 校内に「食物アレルギー対応委員会」を設置することを徹底する。 教育委員会は、各校の食物アレルギー対応委員会の報告を受け、内容を確認把握し、環境の整備や指導を行う。	
			6 取り組みプランの作成が徹底されていなかった。	6 取り組みプランの様式を整え（様式案1）、その作成を徹底する。その内容を全教職員に周知徹底する。保護者へ対応内容を通知し、必要に応じて具体的な内容の調整を行う。	

	原因	事故 No.	背景要因	直接の対策(案)	関連して行う対策・注意ポイントなど
2	<p>発症原因(食材)が分からないもの。新規の発症とも考えられるもの</p> <p>&lt;事故B&gt; 除去食は保護者との打合せどおりに調理されており、コンタミネーションの可能性も低く、教室では担任が喫食状況も確認しているため、原因の特定はできなかった。 <u>医師の診断はアレルギー反応だが原因は不明とのこと。</u></p> <p>&lt;事故C&gt; ゴマが原因で発症したと思われるが、除去の必要がないと診断されていることから、原因の特定は困難。</p>	B C	<p>7 学校給食で発症した食物アレルギー症状の約60%は新規の発症であり、小学生以降に新規発症することは稀ではないため学校給食における食物アレルギーの発症を100%防ぐことはできない。(ガイドライン70ページ)</p>	<p>7 万が一、発症した場合の体制を整えておくことが重要(ガイドライン70ページ)なため、体制整備については、緊急対応部会で検討している。</p>	<p>・「新規に症状を誘発するリスクの高い食物の少ない献立」については、別途、献立のあり方の中で検討している。</p> <p>・人的及び物理的環境整備 「教育委員会が各学校の状況を的確に把握し、(中略)人的及び物理的環境の整備を図ることが大切であり、各学校は教育委員会が整えた環境の中で、最良の対応が実現できるよう努力することが望まれます。」(ガイドライン71ページ)</p>
<p>8 現在の施設等は、食物アレルギー対応を前提として整備されていないため、コンタミネーション(混入)の可能性もある。あわせて、大量調理を前提とする学校給食に対して、個別の対応を求めている。</p>	<p>8 根本的な事故防止策として、学校給食提供環境の整備は必要である。 ※ 実現には財政的制約や敷地の課題等があり、一挙に解決するのは難しいため、部会では具体策までは協議できなかったが、事故防止策の検討に当たっては、<b>第一に考えるべき対策である</b>と考える。</p>				
<p>(1) 学校の給食室には食物アレルギー専用のスペースがない。</p>					
<p>(2) 食物アレルギー対応調理の十分なスペースの確保も難しい。</p>					
<p>(3) 専用の人員の配置がない。</p>					
<p>(4) 換気扇の影響等で材料が舞うことも考えられる状況の中で調理している。</p>					

	原因	事故 No.	背景要因	直接の対策(案)	関連して行う対策・注意ポイントなど
3	<p>誤食（除去誤り，誤配，おかわりでの事故など） 10件</p> <p>【除去誤り，除去漏れ】 ＜事故D＞ 除去食用の名札の用意不足，調理担当者間での情報共有の不足により，除去しないまま提供した。</p> <p>＜事故E＞ エビは除去したが，エビの煮汁を使用した。</p> <p>＜事故F＞ 調味料の原材料確認を怠り，ゴマを提供。</p> <p>【誤配。児童の取違え】 ＜事故G＞ 調理担当者が対象者二人の除去食を取り違えた。</p> <p>＜事故H＞ 調理担当者が対象者二人の除去食を取り違えた。また，除去を考慮した献立となっていなかった。</p> <p>＜事故I＞ 提供しないことの管理ができなかった。</p> <p>＜事故J＞ 持参品で代替する予定のオムレツを提供した。</p> <p>＜事故K＞ 代替品を持参する予定の児童が，普通食をとろうとした。</p> <p>【おかわりでの事故】 ＜事故L＞ 除去食を食べた後，おかわりで普通食を食べた。<u>食べてはいけない「ねぎ卵焼き」(普通食)が厚揚げに見えたためらしい。</u></p> <p>＜事故M＞ 除去食を食べた後，おかわりした。担任がおかわり表での確認を怠った。</p>	H M	9 栄養や食文化等だけでなく，食物アレルギーに留意した献立の立て方の基本的な考え方がない。	9 献立の立て方に関する基本的な考え方を新たに示す。 (1) 「除去を意識した献立」，「新規に症状を誘発するリスクの高い食物の少ない献立」，「調理室における調理作業を意識した献立」を基本に献立を作成すること。 (2) 使用頻度が少なく，栄養面で使用を禁止しても差し支えないと考えるため，「ピーナツ」「そば」「キウイフルーツ」については，学校給食での使用を禁止する。 (3) 学校は，管理指導表の内容を把握し，対象児童の除去品目や対象人数により，献立の立て方を工夫する。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 献立のあり方 チーズは抗原性が強いので取扱いには特に注意を要する（粉チーズの使用や練り込み，使用頻度など）。 東京都学校給食会に，原材料に脱脂粉乳を使用しないパンの製造を申し入れる。</li> <li>・ 様式案2及び様式案3は，様式への転記について，誤りが生じないようにしなければならない。転記者とは別のものが転記内容を別途確認するダブルチェックを必ず行うこととする。</li> <li>・ 様式案3は，「提供しない」など例外的な扱いでも「対応内容」として表示し，確認できるようにする。</li> <li>・ 学年進行の面談においては，耐性化についても確認し，耐性化による「解除」の管理を徹底する。</li> <li>・ 食物アレルギーのある児童は，異なる色のトレイを使用する。除去食については，異なる色の食器に盛り付ける。</li> <li>・ 教室では，配食器への付着等による混入を避けるため，食物アレルギー対応児童には最初に盛り付ける。</li> </ul>
		F	10 食物アレルギー対応の給食は，原材料の確認が大切となるが，原材料表による抗原の確認を栄養士が行った後のチェックがない。	10 原材料の確認 原材料表により栄養士，調理員で抗原を確認し，さらに保護者にも確認してもらう。	
			11 統一様式の作成	11 統一様式の作成	
			(1) 献立表，調理室手配表，おかわり表等が色々あり，学校によってもまちまちであった。	(1) 食物アレルギー対応献立表（様式案2）（資料5） 1か月分のアレルギー対応が記されている献立表で，担任，栄養士，調理員，保護者，本人が各々所持し，対応内容を確認する。校長，養護教諭は，対応内容を確認し，誤食・誤配への配慮を行う。	
			(2) 除去の対応内容を確認できるものが不十分だった。	(2) アレルギー対応カード（様式案3）（資料6） 食器又はトレイに貼付し，調理，盛付，学級での喫食前の各段階で除去食の確認をする。カードには「★きょうはおかわりできません！」と表示されている。	
			12 調理・配食・配膳における対応が各校任せになっていた。児童の状況に応じてきめ細かく対応するために複雑になっている部分もあった。	12 作業の単純化や見える化を図る。	
		E G H	(1) 除去対応が複雑だった。	(1) 除去対応の単純化と共通化を進める ア 管理指導表の適正な理解を深めるなどして，不要な除去対応を減らしていく。 イ 除去対応は，完全除去とし徹底する。 ウ ひとつの料理に複数の原因食品があった場合でも，ひとつの除去食とする。	
		D I J K L M	(2) 安全対策が十分ではなかった。	(2) 安全対策の見える化や単純化，共通化を図る。 ア 食物アレルギー対応献立表（様式案2）の活用 イ 食物アレルギー対応カード（様式案3）の活用 ウ <u>食缶に「〇〇さん食べられません」等の表記をする。</u> エ <u>重篤な症状の場合は給食室でセットし提供（教室では配膳しない。）</u> オ <u>アレルギー対応が必要な児童のトレイや食器の色を変える。</u>	
		K L M	13 担任の負担が大きい。	13 教室での喫食時での対策 (1) 上記12(2)のア～オによる見える化 (2) <u>おかわりルールの徹底（食物アレルギー対応の児童は，除去食対応の日は，おかわり禁止とする。）</u> (3) 給食指導による本人の自覚及び同級生の理解の向上	

