

第60回日本小児保健協会学術集会 シンポジウム2

園・学校における食物アレルギーへの対応

食物アレルギーの基礎知識

宇理須 厚 雄 (藤田保健衛生大学坂文種報徳会病院小児科 / アレルギーセンター)

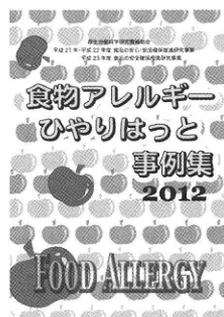
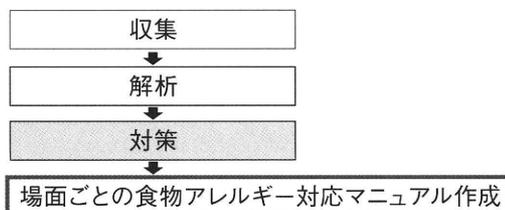
要 旨

食物アレルギーの誤食が起きやすいのは、食物アレルギーの発症頻度が高い年齢層の小児と、食事の提供があることの2つが揃う場面である。また、小児は自己管理能力が成人と比べると未熟であることも小児に誤食が起きやすい理由である。つまり、食物アレルギーの子どもをもつ保護者だけではなく、小児に食事を提供する場面(園・学校、レストランなど)に関係する人は食物アレルギーに関する正しい知識を持ち、誤食などの発症予防と急性症状出現時の緊急対応ができることが求められる。

I. はじめに

食物アレルギーは0歳に最も多く、その後、加齢とともに漸減していく。つまり、アウトグローしやすい疾患といえる。症状も皮膚、粘膜、消化器、呼吸器、循環器、神経と多臓器に出現し、重症度も局所の発赤・蕁麻疹からアナフィラキシーといった致死的な症状まで幅がある。

われわれのアンケートによる事例収集調査では、園での誤食は家庭に次いで多く、園は誤食が起きやすい場所といえる。学校でも園ほどではないが、発生している。この理由として、食物アレルギーは園で預かる年齢層に多い疾患であり、園・学校では給食など食事

食物アレルギー
ひやりはっと事例

事例の場面ごとの注意点

1. 自宅(祖父母宅)
2. 友人宅(友人との食事会)
3. 園・学校・施設
4. 外食
5. 課外活動(塾, 祭り, キャンプ)
6. 旅行
7. 経口免疫療法
8. 震災時

図1 食物アレルギーひやりはっと事例集

を出す機会が多いことが関連すると推測される。その意味で、園・学校では食物アレルギー対応は避けて通れない課題といえる。

われわれは、食物アレルギーの誤食などの事例を収集・解析して場面毎の注意点をまとめた「食物アレルギーひやりはっと事例集2013」(図1)を発刊した。

本講演では、食物アレルギー事例を提示して、園・学校での食物アレルギー対応について解説する。

II. 食物アレルギーの疫学

調布市立富士見台小学校のチーズ入りジャガイモのチヂミによるアナフィラキシーショック死が報告された。あまりにも悲しく心を痛める事故である。園・学校など公的施設では食物アレルギー患児に対する安全管理が求められているといえる。

幸い、日本では食物アレルギーによる死者は1年あたり1桁であるとされている。しかし、原因食品による誤食事故は園でも起きている。日本保育園保健協会からの平成21年の報告によれば、食物アレルギー誤食は953保育所の29%で発生している。これらの中にはアナフィラキシー事例も含まれると推察される。

私たちが作成した「食物アレルギーひやりはっと事例集2012」(図1)(アレルギー支援ネットワーク HR からダウンロード可能)にも、アナフィラキシー事例報告は約10%あった。これはあくまで報告事例なので、頻度を示す疫学調査ではないが、意外に多くのアナフィラキシー事故が発生していることがうかがえる。

III. 園・学校の食物アレルギー対応(表)

食物アレルギー対応は、原因食品の誤食を起こさない対策と、誤食で発症した際の対処に分けられる。

前者には、(1)保護者との面談と情報入手、(2)医師からの診断書・管理指導表の定期的見直し、(3)除去食を提供するなら施設のルールを決める、(4)調理時の混入や配膳時の誤配膳に指差し呼称で注意する、(5)多人数の施設ではできるだけシンプルな除去にする、(6)患児ごとで除去の程度が異なる個別対応は事故が起きやすいので注意する、(7)食事中から食後の観察を怠らない。

また、食物アレルギーは経口摂取以外の侵入ルート、例えば、皮膚接触、吸入でも惹起される。給食やおやつ以外の食物を扱う活動での原因食品の回避が求められる。これには、小麦粘土、牛乳パックのリサイクル

教育、牛乳などが付着した雑巾、大豆など食料品袋を用いた工作などがある。

後者としては、(1)アナフィラキシーなどアレルギー症状出現時の対応マニュアルを作成し、日ごろからシミュレーションをしておく、(2)患児の家族や救急病院の電話番号を確認する、(3)抗ヒスタミン薬、内服ステロイド薬、エピペン[®]など患児が携帯する緊急時薬の内容や保管方法の確認、(4)エピペン[®]の使用法の実技研修などである。

また、個々の園に適した食物アレルギー対応マニュアルを作成することや、スタッフの食物アレルギーに関する知識を高めるための研修、スタッフ間で患児のアレルギー情報を共有することも大切である。

IV. ハインリッヒの1:29:300の法則

食物アレルギー事故にも、ハインリッヒが労働災害で見出した「1件の重要災害の陰には29件の軽症事故があり、そのまた陰には300件の無傷災害が起きている」という1:29:300の法則があてはまると推測される。人間はもともとミスを犯しやすい動物であり、ヒューマン・エラーは避けられない。医療現場では、医療安全管理室・委員会を設置し、安全確保のためにインシデント・アクシデントを収集し、検証し、医療安全マニュアルのブラッシュアップをしている。マニュアルを作成するだけでは意味がない。研修会・ラウンド・ワークショップを行い、啓発活動や実地訓練を常日頃から行う必要がある。

V. 学校での食物アレルギー急性症状に対する安全管理

個々の学校に適した具体的な対処法を記した「食物アレルギー対応マニュアル」を作成し、これを職員が実践するように啓発することが重要である。学校保健安全法には「学校においては、児童生徒等の安全の確保を図るため、当該学校の実情に応じて、危険等発生時において当該学校の職員がとるべき措置の具体的内容および手順を定めた対処要領を作成するものとする。(第二十九条)」と記載されている。

食物アレルギーインシデント・アクシデント事例を収集・検証し、マニュアルをブラッシュアップする作業を継続的に行うことが望まれる。

また、学校給食実施基準の施行については(通知)では「食物アレルギー等のある児童生徒に対しては、校内において校長、学級担任、養護教諭、栄養教諭、学

表 園・学校

個々の園・学校・託児所に適した「食物アレルギー対応マニュアル」を作成しておく

1. スタッフへの食物アレルギー研修

施設に食物アレルギーの子どもがいるならば、スタッフ全員で食物アレルギーの学習をする

2. アレルギー情報の共有をする

施設内スタッフ間の情報共有

- ・事前に患児の原因食物、除去の程度、症状を全員で把握
- ・医師からの診断書・管理指導表は定期的に見直す
- ・スタッフ間で患児名と原因食物の情報を共有する
- ・担当が不在となる日は申し送りを確実にを行う
- ・申し送りは口頭だけではなく、文書で行い、内容について指を差しながら声を出して確認する

保護者との情報共有

- ・患児の原因食物、除去の程度、症状を聞いておく（管理指導表を利用する）
- ・医師からの診断書は定期的に提出してもらう

給食センターとの情報共有

- ・給食センターは、アレルゲンと関連する可能性のある食品についてメーカーなどが変更になった際には、原材料をメーカーに確認し施設にも連絡する

3. 給食について

(1)除去食を提供するなら

- ・施設のルールを決める
- ・多人数の施設では完全除去にする；家庭での除去食とは異なるのもやむを得ない
- ・園児・児童で個々の除去程度に応じて、別々の対応を行う施設は、事故が起きやすいので特に注意する

(2)献立作成、調理の際の注意点

- ・献立表の原材料は料理ごとにわかりやすく記載する
- ・保護者に給食の献立や原材料を提供してチェックをしてもらう
- ・食事スタッフは食品表示を必ずチェックする
- ・チェックできるように表示を外さない
- ・除去食に使う代替食品の一覧表を作成する
- ・除去食用のレシピを揃える
- ・できたら除去食を作るための専用の食器を準備する
- ・献立の記録を残す

(3)配膳時 誤りによる事故発生の防止

- ・色の違いでの区別はルールを知らない職員が間違える恐れがある
- ・原材料も載せたメニューカードを配膳盆に載せ簡単に原材料を確認できるようにする
- ・調理時、配膳時、責任者が必ずメニューを指差し声に出して確認をする
- ・可能であれば複数の職員でチェックする
- ・除去食から先に配る

給食開始時；担任（保育担当者）は

- ・メニューの原材料を記載した一覧表を自分の見えるところに置く
- ・給食の開始時にメニューの原材料を確認して患児の原因食品と照合する

・食物アレルギーの児童の隣に席をとるのもよい

食事中

- ・食事中ならびに食事後（後片付けを含めて）の観察を怠らない
- ・友だちの給食を食べないように注意する
- ・患児にお代わりを与える時は、原因食品の有無をチェックする
- ・児童生徒がお代わりを管理する学校は、除去食・代替食を食べている生徒・児童にはおかわり禁とする
- ・食物アレルギー患児が原因食品（牛乳など）がこぼれても触らないように注意する
- ・原因食品に触ったらすぐに水道水で洗い流す
- ・触った手で目をこすらせないようにする

4. 食事以外の活動

・患児の原因食品が含まれる教材は使わない活動内容に変更する

- (1)活動；大豆の代わりにピーナッツを使用した豆まき、そば打ち体験、うどん作り体験、調理実習
- (2)図工；卵の殻を使った工作、小麦粘土、牛乳パック
- (3)食事後；牛乳パック、皿などの迅速な回収と子どもの手が届かない場所への保管
- (4)清掃；牛乳などが付着した雑巾は園児・児童の手が届かないところへ収納する
- (5)手洗い；牛乳、大豆成分、加水分解小麦など食品成分が含まれた石けんは使用しない
- (6)寝室；そば殻枕

*ラテックスアレルギー患者が参加している時には、ゴム製品にも配慮；ゴム風船

*ハチアレルギー；エピペン®の携帯

*お泊まり保育などで、食事を出すなら事前に家族やスタッフと打ち合わせが必要

5. アナフィラキシーなどアレルギー症状出現時の対応のシミュレーションをしておく

- ・家族への連絡方法
- ・受診する救急病院をあらかじめ保護者と確認しておく
- ・緊急時用の内服やエピペン®使用のタイミングを確認する
- ・スタッフのエピペン®実技講習などを行う

6. 心理的、社会的配慮

- ・保護者と医療従事者との連携、ならびに患児への励まし
- ・異なった食事内容でも楽しく食べられる雰囲気作り

7. 食物アレルギー教育

- ・年齢に応じて自己管理能力の育成をする
- ・周りの友だちが理解し協力できる体制づくり
- ・回避のための教育；食品の見分け方
- ・アレルゲン食品が提供された時の回避の方法
- ・アレルギー反応の出現時の対応

上記以外の園・託児所での特徴

- ・食物アレルギーは乳幼児期に多いため、園や託児所で預かる年齢は食物アレルギーが多い
- ・年齢的に未摂取の食品が多い

校医等による指導体制を整備し、保護者や主治医との連携を図りつつ、可能な限り、個々の児童生徒の状況に応じた対応に努めること。なお、実施にあたっては財団法人日本学校保健会で取りまとめられた「アレルギー疾患対応の学校生活管理指導表」および「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」を参考とすること（文科ス第6007号（平成21年4月1日）」とある。

VI. 園・学校でのインシデント・アクシデント報告制度と園・学校生活安全管理委員会設置の提案（図2）

園の食物アレルギー患児の安全確保のためにインシデント・アクシデント報告制度と食物アレルギー安全管理委員会の設置を提案する。

前述のごとく、誤食による食物アレルギー事故を根絶することは不可能と考える。しかし、それを少しでも減らし、特に、死亡といった大事故を未然に防ぐことは避けては通れない課題である。この課題に対して全職員が真正面から対応する必要がある。食物アレルギーに関する知識を得るための研修や、マニュアル作成とその実践、エピペン®注射の実地訓練などは重要な業務といえる。さらに、インシデント・アクシデント報告とこれの検証に基づいたマニュアルのブラッシュアップ作業は、より具体的な対応方法の構築だけでなく、職員の食物アレルギー対応への認識を深め、積極的に参加しているという意識を高めることへつながる。平素からの地道な食物アレルギー対策の実践が何より大切であることを強調したい。

VII. おわりに

給食は園児や児童にとって、成長・発育のための栄養源というだけでなく、園・学校での生活の中で楽しみの1つである。園児・児童同士の交流する時間でもある。

食物アレルギーをもった児も他の健康な児と同じように園・学校での食を含めた活動において安全が保障され、安心して参加できるように、職員全員の前向きな対応が期待される。

[Summary]

Accidental ingestions in food allergy are easy to happen in the scene where there are children, in whom frequency of food allergy is high, and foods are served. Furthermore, less self-management ability of children for food allergy is also responsible for accidental ingestion. Not only parents but also people who get engaged with the on-site such as nursery, school and restaurant related with both of children and meals should have knowledge about food allergy and be able to deal with acute symptoms by unexpected ingestion.

[Key words]

food allergy, anaphylaxis, incidents and accidents of food allergy 2012, committee of safety management in nursery and school

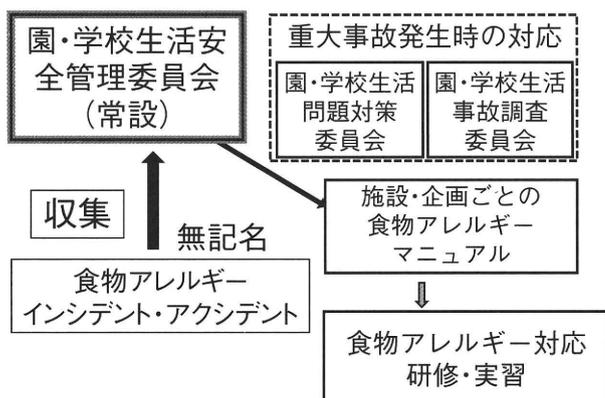


図2 学校生活安全管理委員会設置の提言