

市立保育園における食物アレルギー誤食について

市立保育園での給食提供にあたり、食物アレルギーのある児童に対し、誤って一般児用の給食を提供する事故が発生しました。

1 事故の概要

(1) 施設の概要

- ア 施設名 大熊保育園
- イ 所在地 都筑区仲町台3-6-6
- ウ 入所児童数 133人

(2) 発生日時

平成25年4月24日(水) 午前10時50分

(3) 被害児童

男児(10か月) 1名

(4) 当日の献立

おかゆ、ミルク、クリームシチュー、ゆで野菜

(5) 発生状況

乳製品除去対応をしている0歳児クラスの園児用の代替食として、専用のスティック型ミルクを使用したクリームシチューを調理する際に、誤って一般児用のスティックミルクを使用し、調理を行った。

保育士が代替食であることを確認し、当該児童に1口食べさせたところ、口の周りからあご全体が赤くなったため、直ちに提供を中止。

2 事故後の対応

10時52分 直ちに保育士が当該児童の健康観察を行い、約30分後には赤みが引き始め、約1時間後には収まる。

11時5分 園長から当該児童の保護者に連絡を取り、電話で状況の説明と謝罪を行う。また、11時30分、13時00分、14時00分に保護者に経過の報告を行う。

17時00分 当該児童の降園時に、保護者に園長と保育士が改めて概要を説明し、謝罪を行う。

19時00分 当該児童の保護者に連絡を取り、児童の健康状態は安定しているとの確認を取る。

3 事故原因

代替食として、当該児童専用のスティック型ミルクを牛乳の代わりに使用して調理する際に、誤って一般児用のスティックミルクを使用してしまい、調理員同士の確認も漏れてしまった。

4 再発防止策

- (1) アレルゲンとなる食材を除去する「除去食」を基本とする。
- (2) アレルギー用食材の管理を徹底し、見た目でも分かるようにシールを貼るなどの工夫を行い、保管場所を他の食材と離し、明確に区分する。
- (3) アレルギー用食材の使用時は、複数の職員で確認した上で、使用する。

5 周知徹底

再発防止策等を含め、食物アレルギー誤食事故防止の徹底について、本日（4月25日）、市立保育所の全園長を召集し、食物アレルギー誤食事故防止についての徹底を図りました。また、民間保育所等に対しても、食物アレルギー誤食事故防止の徹底に関する通知を行いました。

今回の再発防止策については、5月中に市立保育所全園の対応状況を確認してまいります。

※代替食：食物アレルギーの原因物質（アレルゲン）を除去し、その代わりとなる食材を使用して調理したものを。

除去食：食物アレルギーの原因物質（アレルゲン）を除去するだけのもの。なお、今回のケースでは、ミルクを使用せず、だし汁を使ったスープとなります。