

学校給食における危機管理マニュアル

【異物混入・食中毒・食物アレルギー事故対応】



益田市教育委員会

平成29年11月制定

令和8年3月改訂

目次

○はじめに	P 1
【異物混入編】	
1 異物混入防止対策	P 2
(1) 異物の定義及び分類	
(2) 異物の分類	
(3) 食材の購入	
(4) 食材の検収	
(5) 調理時の対応	
(6) 学校での対応	
2 学校で給食に異物が混入していた場合の対応	P 5
(1) 異物混入の発見（異物の種類により対応を判断すること）	
(2) 異物混入における対応について（レベル4の場合）	
【食中毒編】	
1 食中毒への対応	P 9
(1) 食中毒の種類	
(2) 食中毒の的確な把握	
(3) 学校内体制の確立	
(4) 関係機関への緊急連絡体制（図1参照）	
(5) 食中毒の集団発生又は疑いがある場合の調理場の措置について	
(6) 児童生徒の対応	
(7) 保護者への対応	
(8) 原因の特定	
【食物アレルギー編】	
1 益田市における食物アレルギー対応	P 14
(1) 対応の概要	
(2) 食物アレルギー対応食の概要	
(3) アレルギー対応の内容	
(4) アレルギー対応食の対応基準	
(5) 学校等におけるアレルギー対応食の受け渡しと配膳	
2 緊急時の対応	P 15
(1) 基本的な考え方	
(2) 緊急時対応の流れ	
(3) エピペンについて	

はじめに・・・

子どもたちが食す学校給食の提供にあたっては、学校給食に関わる多くの職員等に献立の決定、食材の仕入れから配膳までを通じて、衛生管理基準等に基づいた安全・安心の徹底が求められるため、日々細かなチェックが実施されています。また、ヒューマンエラーなどによる事故発生を防ぐため、未然の対策が必要であるとともに万一事故が発生した場合には、的確かつ迅速に対応し、再発防止に取り組まなければなりません。

このことから、本市に配置する2か所の学校給食共同調理場（市立高津学校給食センター、美都学校給食共同調理場。以下「調理場」という。）及び市内各学校が共通して認識しておくべき事項を「学校給食における危機管理マニュアル」にまとめ、今後の作業にあたりとともに、学校給食の主役は児童生徒、学校であることを主眼におき、学校、調理場、益田市学校給食会（以下「給食会」という。）、調理委託業者、配送業者が連携して児童生徒に対する安全対策を講じることとします。

異物混入編

1. 異物混入防止対策

(1) 異物の定義及び分類

- ①危険異物・・・喫食することにより生命や健康への影響が大きいと判断されるもの
- ②非危険異物・・・異物自体は不快であり衛生的ではないが、健康への影響が少ないと判断されるもの（ただし、多量の場合は危険異物と考える。）
- ③原材料由来物・・・原材料等由来する物質で喫食した場合、健康への影響があると判断されるもの

(2) 異物の分類

異物	レベル	内容	具体的な物質
危険異物	4	喫食することにより、生命に深刻な影響を与える異物	金属片、ボルト類、針、針金、ガラス片、鋭利なプラスチック片、薬品類等
	3	喫食することにより、健康への影響が大きいと思われる異物	衛生害虫（ゴキブリ、ハエ等）、ネズミ、業務上で不適切な取り扱いにより生成したもの（変色・異臭・カビ等）
非危険異物	2	異物自体は不快であり衛生的ではないが、健康への影響が少ないと思われる異物	毛髪、ビニール片、小規模なプラスチック片、繊維、スポンジ片、植物の皮や殻、小石（米粒大）、羽虫等の衛生害虫以外の虫、海産物に付着した貝殻や小エビやごみ等
原材料由来物	1	原材料に由来する物質で、喫食した場合、健康への影響があると思われるもの	食肉の鋭利な骨

※ 原則として、原料に由来する物質や食品の変色部分などは「異物」に含まない。ただし、形状や大きさや量によっては、異物と同様に扱う。

※ 各学校で発見した異物の判断が困難な場合は、各共同調理場に確認する。

※ 衛生害虫：人間に害を与え、感染症の病原を媒介する昆虫やダニ類、ノミ・シラミ・ブユ・ドクガ・スズメバチ・ハエ・ゴキブリ・ダニなどをいう。

(3) 食材の購入

- ①施設の衛生管理面および食品の取り扱いが良好で、衛生上信用のおける食品納入業者を選定する。（益田市学校給食会物資購入に関する規程に基づき選定する。）
- ②食品納入業者との連絡を密にし、学校給食の意義、役割および衛生管理のあり方について、意見交換を行い衛生管理の啓発に努める。
- ③売買契約にあたっては、衛生管理に関する事項を取り決め、食品納入業者の衛生環境

の整備等の自主的な取り組みを促す。

④必要に応じて、食品納入業者の衛生管理の状況を確認する。

⑤異物の混入した食品を納入する業者への対応については、報告書を提出させるとともに、その程度により給食会が納入停止又は登録取消措置をとる。

(4) 食材の検収

①検収は、指定の場所において、給食会職員又は栄養教諭等が行い、品名、数量のほか、品質、鮮度、袋の汚れ、破れその他の包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無等について点検し記録する。

②食肉類、魚介類等の生鮮食品は、原則当日納入するとともに、1回で使い切る量を購入する。

③検収時に、異物を発見した場合の対応

- ・食品納入業者に異物を示し、速やかに返品して、異物の混入していないものを再度納品させる。
- ・給食会は、その場で食品納入業者に対して、再度発生しないよう注意する。
- ・異物混入報告書に記録する。(日時、業者名、食品名、異物名、内容、写真等)食品納入業者に、給食会会長あてに文書を提出させる。

(5) 調理時の対応

①検収、下処理及び調理前の全ての段階で複数の調理員で目視確認を徹底することにより、異物混入を防ぐよう努める。目視は次の点に留意する。

- ・目視をする部屋の照度は十分に保つ。
- ・海藻類などの海産物は、海のゴミが混入していることが多いので、特に気をつける。
- ・米等は、精米所において色彩選別機と金属探知機で選別されているが、異物混入の可能性はゼロにならないとの認識の上で目視確認を行う。

②フードスライサーについては、ボルトのゆるみや刃こぼれがないかを使用前、使用中(料理ごとまたは、釜ごと)作業終了後に確認し、その都度点検表に名前と時間を記録する。

③ビニール袋に入っている食材をはさみで切って開封する際には、切れ端がでないように二度切りはしない。また、最後まで切り落とさない。シールの上はきらない。素材により、切り落とさざるを得ない場合は、切れ端と袋を確認する。

④野菜、果物等の下処理は、流水で三度洗浄する。加熱せずに提供する場合は、丁寧に洗浄し、三槽目は手袋を着用する。必要に応じて、消毒を実施する。

⑤調理作業中に異物を発見した場合は、調理が可能かどうかを場長に確認し、異物の原因が確認できた状態で場長に最終確認を行い調理が開始出来るかどうかの指示を受ける。

⑥調理員においては、特に次の事項を遵守すること。

- ・調理室内は、関係者以外の立ち入りを禁止する。

- ・調理場に入る前の日常の被服点検を徹底し、調理場に入る際には、エアシャワー等で、ゴミ、髪の毛などを除去する。
- ・施設内の調理機器・器具を調理開始前、終了後に必ず点検し、部品の破損による給食への混入を防ぐ。
- ・機器等は正しい使用法により使用し、禁忌行為は行わない。
- ・調理場内の整理整頓、清掃を実施し、窓の開放を禁止する。
- ・調理室等への入場の際の安全点検と異物となりうる物の持ち込み禁止。
- ・白衣等を自宅に持ち帰ることは禁止。
- ・各調理段階で細心の注意を払って、異物の発見に努める。

⑦配送員においては、特に次の事項を遵守すること。

- ・調理場から各学校等の配膳室入口までの安全・衛生管理を徹底する。
- ・調理した給食は、コンテナ等に入れて各学校等の配膳室入口へ配送し、確実に学校へ受け渡す。
- ・各学校内での人為的な異物混入を避けるために、コンテナの保管やクラスへの移動時間等について、各学校の状況に合わせて慎重に実施する。

(6) 学校での対応

①学校内での衛生管理

- ・配膳室、ランチルーム等の衛生管理に努め、生ゴミ・残菜等を置かない。
- ・配膳室にみだりに人が出入りしないようにする。また、廊下に放置されるコンテナについては、異物混入が起こらないように管理する。
- ・牛乳・給食・パン・デザートなどの受け渡しについては、異物の混入及び破損の有無を確認する。
- ・食器及び食缶に異常がないか確認する。

②児童・生徒に対する指導

- ・教室での配食は、学級担任の管理・指導のもと、異物が混入しないよう十分注意する。
- ・給食当番の健康状態を把握し、下痢、嘔吐、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は給食当番を行わない。
- ・給食当番は、白衣・帽子等を着用し、配食の過程で異物が混入しないよう十分注意する。
- ・教室・ランチルーム内において、画鋸・ホッチキスやコンパスの針、ピン、磁石、クリップ等が散乱しないよう整理整頓を心がける。
- ・危険物が学校給食に混入した場合の危険性について指導する。

【原材料および調理配食までの異物混入や食品の異常の対応】

	レベル1、レベル2 髪の毛、虫（野菜の虫など）ビニールなど	レベル3 虫（ナメクジ、ゴキブリなどの衛生害虫）、ネズミなど	レベル4 金属類、ガラス片、針、針金など
検収	異物を取り除く。状態が悪ければ、返品、交換、使用中止。業者に対して再度発生しないように注意する。		
下処理	異物を取り除き、ほかの釜も確認する。洗浄できる材料は、再度きれいに洗う。（ひどい時は、洗浄回数を増やす）場合によっては、返品、交換、使用中止。原材料由来のものは、業者に対し、再度発生しないように注意する。		
切裁	少しの異物（虫）なら、取り除き、多い時は、切裁したものをもう1度洗う。	異物を取り除く。確認しながら作業し、異物によっては、材料を廃棄する。	異物の混入場所や原因を探し、特定させる。破損したと思われる物に対しては、破損部分を探し本体と合わせてみる。刃こぼれのあった釜は材料を廃棄。他の釜については、確認後状況をみて配食中止やメニューの変更などを判断する。
調理中	異物を取り除く。確認しながら作業し、異物によっては、材料を廃棄する。		
配缶	異物を取り除き、少量ずつ確認しながら配缶する。異物によっては、配食を中止する。		

2. 学校で給食に異物が混入していた場合の対応

(1) 異物混入の発見（異物の種類により対応を判断すること）

調理器具の部品、針、包丁の刃先など、児童生徒の健康に影響を及ぼすと判断される異物混入の場合は、学校長は全クラスの給食を中断するよう指示する。

学校長はただちに市教育委員会（高津学校給食センター受配校は教育総務課、美都学校給食共同調理場受配校は教育委員会美都分室）及び学校給食共同調理場に事態を連絡する。異物の混入状態によっては、市教育委員会（教育総務課、又は教育委員会美都分室）は、学校給食共同調理場の対象校へ緊急連絡して、当該献立にかかる喫食の中止措置をする。

異物が入っていた食缶、食器はできるだけ現状のまま学校給食共同調理場に返却する。

レベル	異物の内容	対応	
		学校	学校給食共同調理場 市教育委員会
1	髪の毛、虫（野菜の虫など）など	<ul style="list-style-type: none"> ・児童生徒の不安解消 ・事実確認、現状保存 ・教育総務課又は教育委員会美都分室、学校給食共同調理場に連絡 	<ul style="list-style-type: none"> ・異物の原因究明 ・異物混入報告書の作成
2	髪の毛、虫、ビニールなどで、喫食時の状況（子どもが不安感を持ったもの等）で判断するもの	<ul style="list-style-type: none"> ・児童生徒の不安解消 ・事実確認、現状保存 ・教育総務課又は教育委員会美都分室、学校給食共同調理場に連絡 	<ul style="list-style-type: none"> ・異物の原因究明 ・異物混入報告書の作成
3	虫（ナメクジ、ゴキブリなどの衛生害虫）、混入状況及び喫食時の状況から教育長へ報告が適当と判断したもの	<ul style="list-style-type: none"> ・児童生徒の不安解消 ・教育総務課又は教育委員会美都分室、学校給食共同調理場に連絡 ・場合によっては、給食を中止し、事実確認、現状保存 	<ul style="list-style-type: none"> ・異物の原因究明 ・異物混入報告書の作成
4	金属類、ガラスなど極めて危険性が高いものの混入や健康被害が懸念されるもので給食中止としたもの	<ul style="list-style-type: none"> ・給食を中止し、事実確認、現状保存 ・教育総務課又は教育委員会美都分室、学校給食共同調理場に連絡 ・児童生徒の不安解消 ・保護者宛て文書の送付 <p>※いたずらに不安を助長させないようにする。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・異物の原因究明 ・異物混入報告書の作成 ・関係機関への連絡 ・保護者宛て文書の作成、配布（サイボウズにて学校へ送付） ・報道発表

(2) 異物混入における対応について (レベル4の場合)

①学校内の連絡体制

児童生徒→担任→学校長・教頭

- (ア) 担任は児童生徒から異物の報告を受けたときは、直ちに当該クラスの給食を中断し、学校長に報告する。
- (イ) 学校長は、全クラスの給食を中止し、児童生徒の被害状況を把握する。
- (ウ) 当該児童生徒並びにその児童生徒のグループからも異物混入の状況について聴取すること。
- (エ) 聴取内容（いつ、どこで、だれが、どんな風に発見し、どのように対応したか）

②関係機関への連絡体制

異物を発見後、ただちに連絡すること。

(ア) 学校→学校給食共同調理場

(イ) 学校→市教育委員会（教育総務課、又は教育委員会美都分室）

③市教育委員会（教育総務課、又は教育委員会美都分室）における連絡体制

(ア) 市教育委員会→学校給食共同調理場

→当該調理場の全対象校に連絡し、当該献立の中止措置をとる。

→教育部長 →教育長 →市長

(イ) 市教育委員会（教育総務課、又は教育委員会美都分室）→益田教育事務所

→島根県保健体育課

(ウ) 市教育委員会（教育総務課、又は教育委員会美都分室）→益田保健所

(エ) 市教育委員会（教育総務課、又は教育委員会美都分室）→益田警察署（事件性がある場合）

（異物の種類や児童生徒の被害状況を把握してから、学校長との協議により調査依頼について検討する。）

④被害児童生徒の保護者への説明と謝罪（市教育委員会）

経過説明と当面の対応策ならびに再発防止策について説明する。

⑤児童生徒の健康被害の有無の確認（全対象校）

学校給食共同調理場の全対象校において、各クラス担任は養護教諭と連絡をとり、児童の体調の変化に注意し、健康被害の有無を確認する。

⑥保護者への報告

重大な異物混入については、市教育委員会において記者発表した場合は、同時に学校給食共同調理場の対象校を通じて保護者に対しても異物混入の概要について説明する。（異物混入が発生した日のうちにサイボウズを利用し対象校へ送付する。下校時刻までに対処ができた場合は印刷を行い、難しい場合はマチコミ等を活用し速やかに周知する。印刷は、速やかな対応を目指すため、学校が行う。）

⑦原因の究明

(ア) 当日の食材の検収時、調理時に異物や外観の異常の有無を確認する。

(イ) 食材の包材や調理機器、機材の素材と一致していないかを確認する。

(ウ) 調理工程を確認し、調理機器、器具の異常の有無を確認する。

(エ) 学校で発見された場合は、学校での混入の可能性を調査、確認する。

(オ) 食材納入業者に確認し、製造、加工の工程における混入の可能性を調査し、必要に応じて保健所と協力して立ち入り等を実施する。

⑧改善策の検討

- (ア) 当日の食材の検収時、調理時に異物や外観の異常の有無を確認する。
- (イ) 食材納入業者、既製品の製造業者に指示した場合は、検査結果や再発防止策について報告書を提出させる。
- (ウ) 学校等に原因があった場合は、学校側と話し合い、必要な再発防止策について協議する。
- (エ) 原因が解明できず、効果的な改善策を講じることができない場合であっても、混入の可能性について調査し、異物混入リスクの軽減に努める。

食中毒編

1. 食中毒への対応

(1) 食中毒の種類

分類		病因物質	原因食品	主な症状
食中毒	細菌性食中毒	サルモネラ	肉類、鶏卵、ネズミの媒介	腹痛（下腹部）、下痢、粘血便、発熱（37.5～39℃）
		腸管出血性大腸菌（0-157等）	肉類、水等	激的な腹痛、下痢（水様、血便）、溶血性尿毒症候群を起こすことあり
		その他の病原性大腸菌	ヒト、肉類、サラダ類	下痢（水様、粘性、粘血便）腹痛、赤痢様症状
		カンピロバクター	肉類	腹痛、下痢（水様便）、発熱（38～39℃）、吐き気、めまい、頭痛
		腸炎ビブリオ	魚介類	腹痛（上腹部の激痛、胃部の痙攣様）、吐き気、嘔吐、下痢（水様便）、発熱（37～39℃）
		ウェルシュ菌	動物性たんぱく食品、煮込み料理	腹痛、下痢、嘔吐
	毒素性	黄色ブドウ球菌	弁当、おにぎり、化膿創	腹痛、下痢、吐き気、嘔吐、悪心
		セレウス菌	チャーハン、スパゲティ等	下痢型：下痢、腹痛 嘔吐型：吐き気、嘔吐
		ボツリヌス菌	真空包装食品、いづし	下痢、嘔吐、めまい複視、嚥下障害、呼吸困難
	ウイルス性食中毒	ノロウイルス	牡蠣類、ヒト、水	吐き気、嘔吐、下痢、腹痛（差し込むような痛み）
アレルギー性食中毒	ヒスタミン	さば、マグロ、カジキ マグロ	顔面（口のまわりや耳たぶ）の紅潮、頭痛、発疹、嘔吐、発熱重症の場合は呼吸困難や意識不明	
科学物質	薬剤等	消毒剤等	物質によって反応が違う	

※細菌性は食べ物の中で増殖し、ウイルス性は体の中で増殖する。

(2) 食中毒の的確な把握

食中毒と思われる症状として、学校において腹痛・発熱・嘔吐・下痢などが、多数の児童・生徒に同時に発症した場合は、速やかに、学校から学校医に連絡し、医療的な指導を仰ぐこと。また、二次感染の防止に努めること。次の基本的状況について把握を行う。

①発症した日時と場所

- ②症状の内容（腹痛・下痢・発熱・嘔吐）
- ③病症者の特定と人数（学年別、学級別、男女別、氏名）
- ④学校、学年、学級、部活、地域等で行われた行事の有無
- ⑤医療機関への受診の有無（診察日時と病院名、所見、検便の有無）
- ⑥学校給食提供献立

（3）学校内体制の確立

食中毒発生を把握した担任は、教頭・校長に報告し、校長は職員全体に周知するなど、校内の連絡体制による情報の共有化と学校医、益田市教育委員会、学校給食共同調理場と連携しながら事故の概要に把握に努めること。

- ①学年・学級・児童生徒の症状
- ②欠席している児童生徒の症状の把握
- ③家族の健康状態についての調査
- ④今後の健康診断、出席停止、消毒その他の措置について協議を行う

（4）関係機関への緊急連絡体制（図1参照）

①関係機関への連絡体制

- （ア）学校→学校給食共同調理場
- （イ）学校→市教育委員会（教育総務課、又は教育委員会美都分室）
- （ウ）学校→学校医及び医療機関

②市教育委員会における連絡体制

- （ア）市教育委員会（教育総務課、又は教育委員会美都分室）
 - ①学校給食共同調理場
 - ②学校給食共同調理場の全対象校に連絡し、発症状況を確認する。
 - ③教育部長 →教育長 →市長
 - ④議会事務局 →総務文教委員会委員長
 - ⑤教育委員
- （イ）市教育委員会（教育総務課、又は教育委員会美都分室）
 - 益田教育事務所→島根県保健体育課
- （ウ）市教育委員会（教育総務課、又は教育委員会美都分室） →益田保健所
- （エ）市教育委員会（教育総務課、又は教育委員会美都分室） →益田警察署

（5）食中毒の集団発生又は疑いがある場合の調理場の措置について

- ①場長は、校長から食中毒の集団発生又は集団発生の疑いの通報を受けたときは、教育委員会と協議し給食停止について速やかに判断する。
- ②場長は、使用水の点検記録、献立表、食材発注表、食材検収記録簿、配送記録簿、職員検便結果、定期点検結果、保存食、日常点検表などを準備し、保健所等による立ち入り検

査等に的確に対応すること。

- ③場長は、学校と連絡を密にして連絡体制を整えること。
- ④場長は、市教育委員会、保健所の指示のもとに、健康調査、検便などにより職員の健康状態の把握を行うこと。
- ⑤場長は、食中毒の再発防止のため、衛生管理体制を強化すること。
- ⑥場長は、職員、栄養教諭等、益田市給食会職員等の役割を明確にし、調理場内外の取組体制を整備すること。

<役割分担>

(場 長) ①学校、市教育委員会等への連絡調整

- ②職員に現状及び今後の措置、業務について説明、指示
- ③関係書類等の取りまとめを指示

(栄養教諭等、調理従事者等)

- ①調理場、配膳室(学校)の現状を保存する
- ②保存食、残菜を確保し保存する
- ③調理員を招集し状況の説明をし、調理場保全等の指示を行う
- ④納入業者への対応を行う
- ⑤関係書類等の取りまとめを行う

(6) 児童生徒の対応

- ①全員の健康観察
- ②益田保健所による検便、喫食調査等への協力
- ③学校医・益田保健所・市教育委員会・学校長と連携しながら、健康診断、出席停止、消毒その他の措置について協議する。

(7) 保護者への対応

①情報提供の依頼

(ア) 正確な発生状況、食中毒についての正しい知識、児童生徒及び家族の健康管の注意事項、今後の対策について、随時文書で通知する。その際、プライバシー等人権の侵害がないように配慮する。

(イ) 児童生徒の健康状態に不安がある場合は、直ちに申し出るよう依頼する。

(ウ) 益田保健所の指示により検便、消毒、健康調査等を実施する場合は、その趣旨や実施方法を説明し、依頼を協力する。

②質問等への対応

保護者からの質問等については、窓口を一本化し、回答する。(マスコミ対応も同様)

③発症児童生徒の保護者対応

面会するなどし、今後の登校の可否については、医師の判断をもとに相談する。

(8) 原因の特定

学校給食共同調理場は、益田保健所の検査に協力するため、次のとおり体制を整備し、益田保健所の指示のもと、給食を中止する。

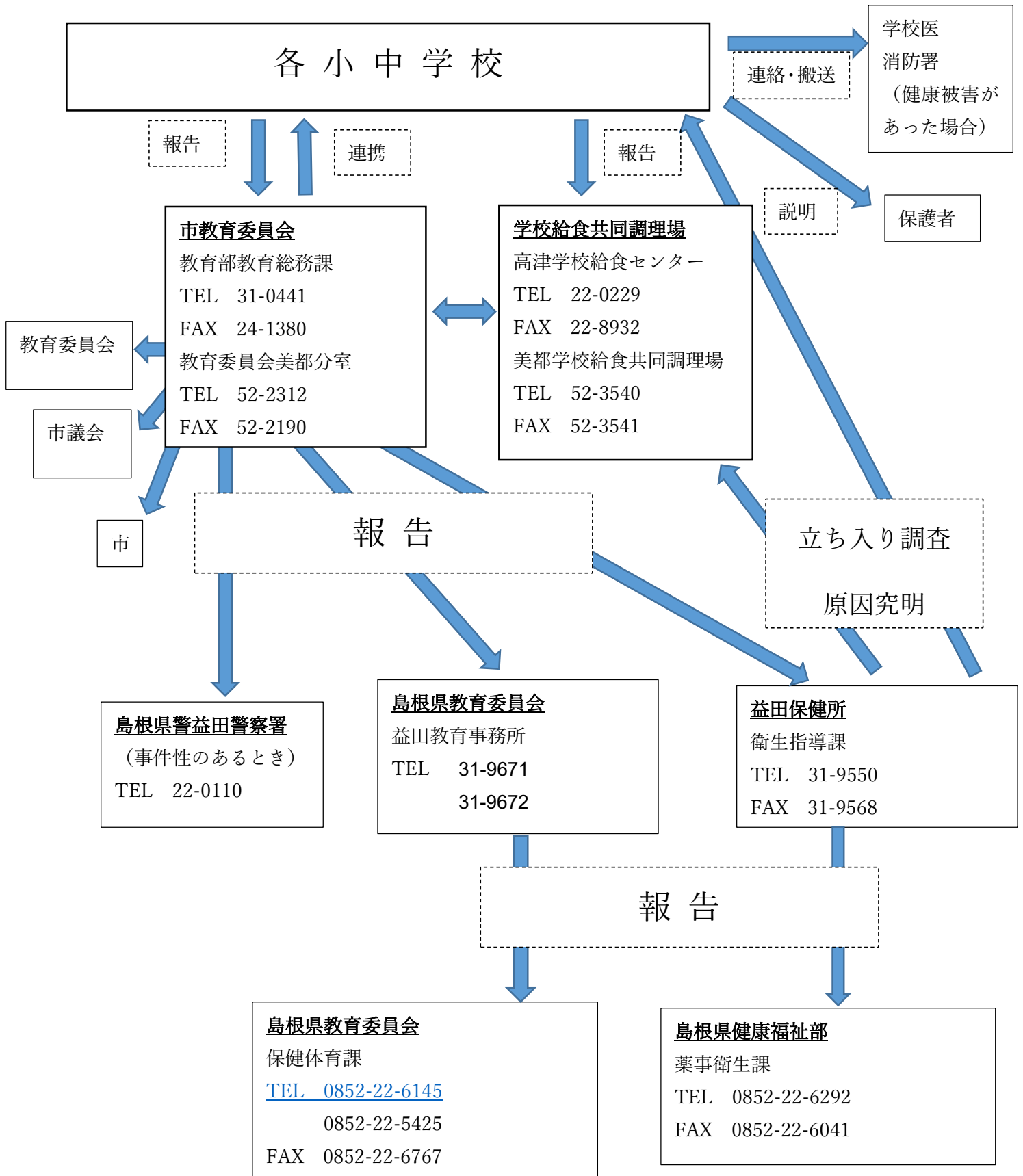
①下処理室、調理室などの現状維持

②調理員、配送員等関係者の検便の実施（食材納入業者、牛乳・デザート等納入業者も含む。）

③保存食の提供

④献立表、食材等一覧表、各種業務点検表など資料の提出

図1 共同調理場における危険異物混入または食中毒（疑）発生時の連絡体制



食物アレルギー編

1. 益田市における食物アレルギー対応

(1) 対応の概要

- ①食べられない献立が確認できるように詳細献立表と 28 品目のアレルギー特定原材料を記載したアレルギー関連表を保護者に配布する。
- ②「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」に沿って、飲用牛乳の提供停止及び対応食の提供を実施する。

(2) 食物アレルギー対応食の概要

基本的な考え方

食物アレルギーを持つ子どもたちも楽しく安全な給食時間を過ごせるよう、施設等が整っている高津学校給食センターにおいて、子ども達の安全確保が可能な範囲で、医師の診断、指示に基づく対応を基本に実施する。

(3) アレルギー対応の内容

対応するアレルギーは、食品衛生法において特定原材料として表示義務の示されている 8 品目、その他 20 品目とします。なお、対応食は「卵」のみとする。

- ①詳細献立表・アレルギー関連表の配布
- ②飲用牛乳の提供停止
- ③対応食の提供「卵」の除去食、代替食の提供

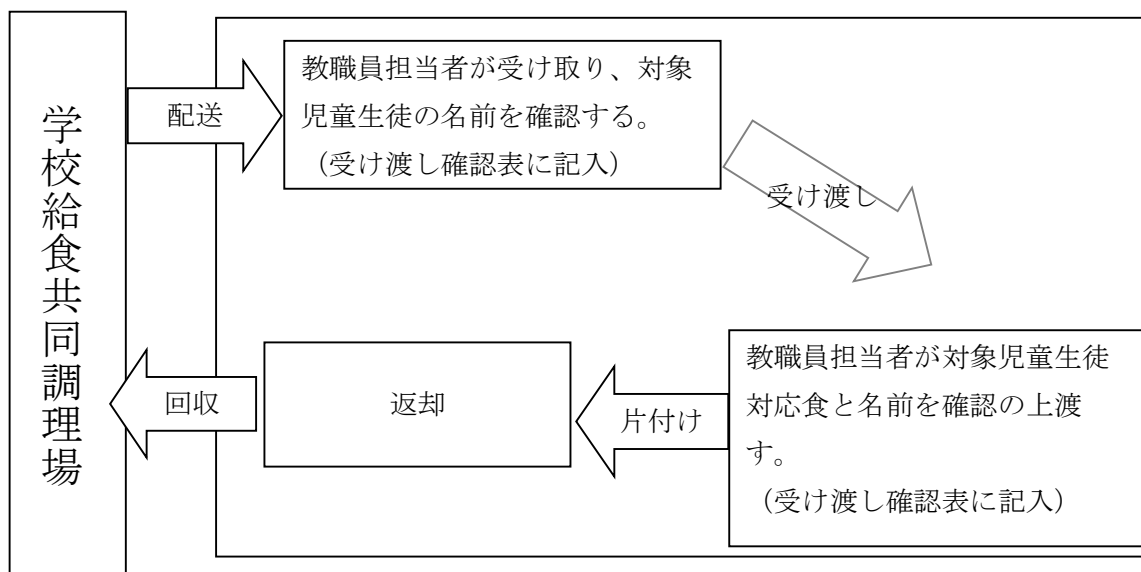
(4) アレルギー対応食の対応基準

次のすべての項目に該当する児童生徒等を対象にアレルギー対応食を実施する。

- ①医師による診察・検査により、食物アレルギーと診断されていること。
- ②アレルギー（原因物質）が特定されており、医師から食事療法を指導されていること。
- ③家庭においても食事療法を実施していること。
- ④保護者、学校、共同調理場栄養教諭等は定期的に面談し、アレルギー症状の家庭を踏まえた上で、対応食の中止・変更などの対応を協議すること。なお、最低年 1 回は医師の診断を受け、対応方法の見直しを行うこと。
- ⑤アナフィラキシーの既往歴がある場合、学校での安全確保ができるまでの間、対応食は提供しないこと。
- ⑥学校および市教育委員会は、児童生徒の心身の発達を促進するため、今後も食物アレルギー対応が家庭との十分な連携と協力関係のもと、与えられた条件のなかで最大の効果を生むよう努力していくこと。

(5) 学校等におけるアレルギー対応食の受け渡しと配膳

毎月分の個人の対応内容を記載している「食物アレルギー対応献立表兼承諾書」を保護者及び学校に配布し、それを確認しながら、以下の受け渡しと配膳を行う。



※対応食の調理は「高津学校給食センター」で行う。美都学校給食共同調理場の対象校に配送する場合の配送ルートは、高津学校給食センター→美都学校給食共同調理場→対象校とする。

2. 緊急時の対応

(1) 基本的な考え方

食物アレルギー事故は、これまで食物アレルギーをもっていなかった児童生徒が新規発症するケースが多いことから、現在の食物アレルギーの有無にかかわらず、すべての小中学校において対応できるよう体制を整えること。

食物アレルギーの誘発症状は、軽いじんま疹から気管支ぜん息やアナフィラキシーのように緊急の対応を要するまで幅が広い。アレルギーをもつ児童生徒等から何らかの体調の変化を訴えた場合は、常にアレルギー症状である可能性を考慮して観察し、迅速な処置のタイミングは逃さないことが大切である。

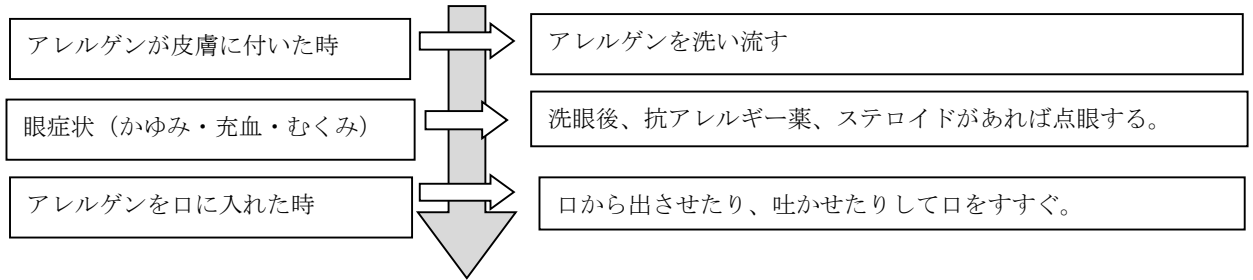
誤食が確認された場合は、数分から2時間後まで、あるいはその後も症状が出現する可能性を念頭に置いて、体調の変化を観察する。児童生徒等が何らかの症状を訴えた時点で誤食の事実が確認できない場合があっても、それに対する症状に基づいて進めるべきである。

一般にアレルギー症状に対して処方されている頓服薬（抗ヒスタミン薬、ステロイド薬、気管支拡張薬等）は安全性の高いものが多く、早期に服用することで問題となる重大な副作用はないと考えてよい。

症状が出始めてから走ったり、激しく動き回ったりすると、症状が急激に悪化する危険がある。局所的なじんま疹等軽い症状を認めた場合でも、消失するまでは安静にするなど、慎重な対応をとる事が望ましい。対応する教職員が交代する場合には、状況を確実に申し送って、症状が完全に消失するまで観察を続けること。

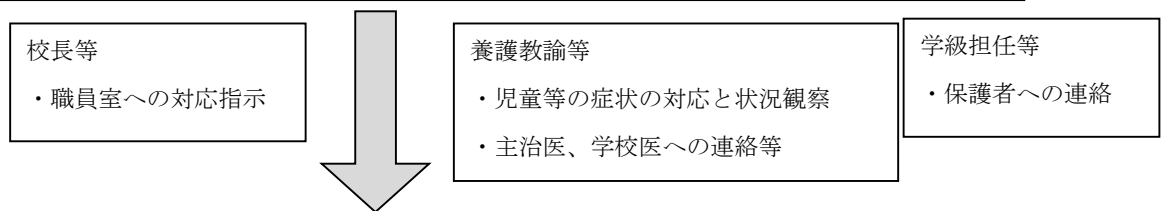
(2) 緊急時対応の流れ

【第1段階】



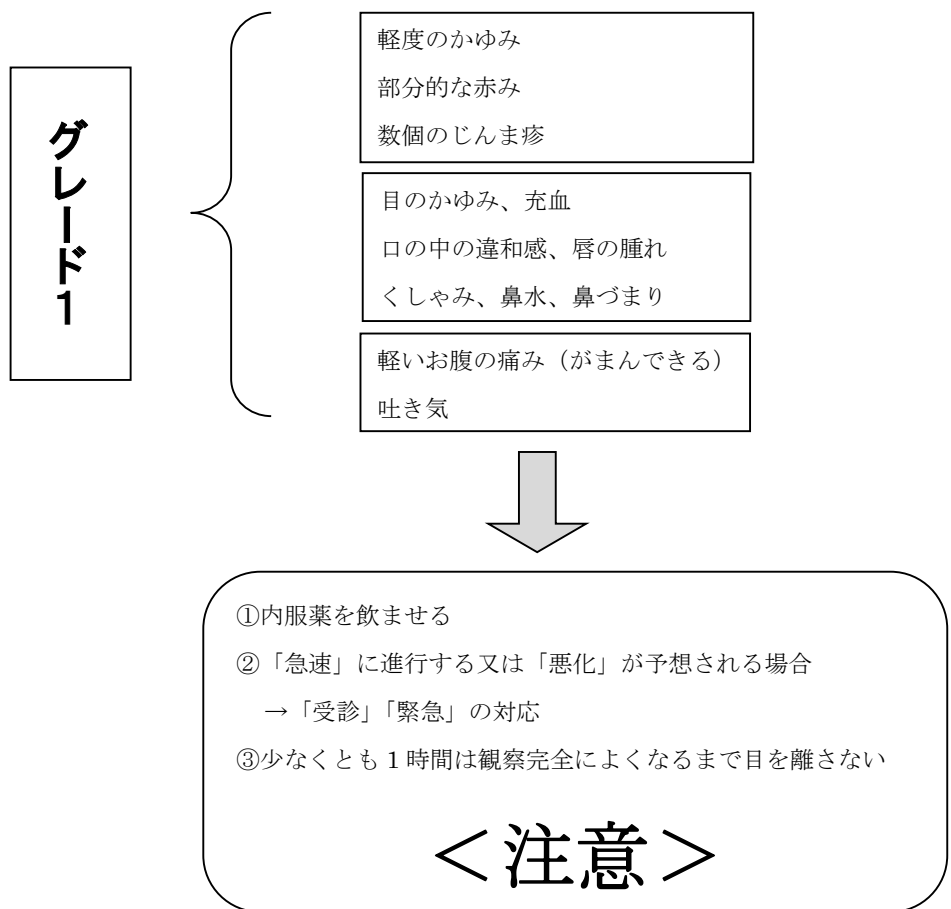
【第2段階】

発見者（学級担任等）が、保健室（職員室）に連れていく。場合によっては、養護教諭等が現場に急行する。（対象者を1人にさせない。）



【第3段階】

※症状レベルによる対応の実施



グレード2

強いかゆみ
全身に広がるじんま疹
全身が真っ赤（救急車の要請も考慮）

数回の軽い咳

顔全体の腫れ
まぶたの腫れ

中等度のお腹の痛み
1～2回のおう吐
1～2回の下痢

1つでも当てはまる場合

- ①内服薬を飲ませ、エピペン（医師の処方による新薬の対応も可）を準備
- ②速やかに医療機関を受診
- ③急速に進行する場合→「緊急」の対応
- ④座位にして会話をしながら観察すると、急変に対する判断・対応がしやすい

<受診>

グレード3

のどや胸が締め付けられる
声がかすれる
犬が吠えるような咳
息がしにくい
持続する強い咳き込み
ゼーゼーする呼吸

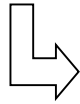
持続する強い（がまんできない）
お腹の痛み
繰り返し吐き続ける

ぐったり
意識もうろう
尿や便を漏らす
脈が触れにくいまたは不規則
唇や爪が青白い

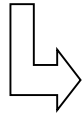
- ①エピペン（医師の処方による新薬の対応も可）を使用
- ②救急車を要請（119番通報）→保護者に連絡
- ③その場で安静を保つ→歩かせない
- ④その場で救急隊を待つ
- ⑤可能なら内服薬を飲ませる
判断・対応がしやすい
- ⑥仰向けにして足を上げる

<緊急>

異変に気がついたら子供から目を離さない

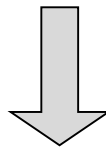


助けを呼び、人を集める



上記症状から重症度を判定し、速やかに行動する

※上記症状は一例であり、そのほかの臓器症状で判断に迷う場合は、グレード2以上の対応を行う。



迷ったらエピペン（医師の処方による新薬の対応も可）を打つ！ただちに119番通報

電話で「119」を押す

救急であることを伝える

「火事ですか? 救急ですか?」

「救急です。」

子ども (患者) のいる場所を伝える

「住所はどこですか?」

「() 学校です。」 (住所:

子ども (患者) の状況を伝える

「どうしましたか?」

だれが⇒〔() 年生の男 (女) 子が〕

いつ⇒〔(例) 給食後の昼休みから〕

どうした⇒〔(例) 全身のかゆみとおう吐がありました〕

今、どんな状態か⇒〔(例) ゼーゼーする呼吸があり、
腹痛もあります〕

エピペン®使用の有無を伝える

●「エピペン®は (時 分) に打ちました。」

●「エピペン®は (持っていません。 / まだ打っていません。)」

通報者を伝える

「あなたの名前と
連絡先を教えてください。」

「() 学校の (役職名) () です。
連絡先は () です。」

救急隊到着までの応急手当に
ついて指導を受ける

救急車要請を伝える
(関係者、保護者)

救急車誘導を手配する

※エピペン®を使用した場合は、エピペン®を携帯して病院へ!

(3) エピペンについて

緊急時にエピペンを使用するのは、医師法違反にならないと文部科学省から全国の都道府県教育委員会に通知されていることから、各学校においては、エピペンを処方されている児童生徒を把握し、アナフィラキシーのショック症状が出た場合は、躊躇せずにエピペンを使用できるよう、教職員に対して研修を実施するなど、十分な知識を備えておくこと。

エピペンの使い方は、エピペンの本体にわかりやすく記載されており、以下の通りである。なお、以下の使用法は、エピペン注射液 0.3mg であるが、エピペン注射液 0.15 mg も同じ使い方である。

エピペン®について

エピペン®はアナフィラキシーが現れたときに使用する自己注射薬で、医療機関で治療を受けるまでの一時的な緊急補助治療薬です。医師から患者個人に処方されます。

安全キャップ(青色)は使用時には外す。



使用前
使用後

片手で簡単に開けられる



実物はケースに入っている。使用時にはキャップを開けて中身を取り出す。
※薬液の量の違いからキャップの色は黄色いものと緑色のものがある。

エピペン®使用の流れとポイント

準備

注意!! エピペン®は練習用トレーナーではないことを確認



ラベルと先端のカバーの形が違う

カバーキャップ



安全キャップ



① ケースのカバーキャップを開け、エピペン®を取り出す。

② エピペン®を利き手で持ち、反対の手で安全キャップを外す。




○正しい持ち方 ×誤った持ち方

注射

衣服の上からでも打てる



③ 太ももの外側にエピペン®の先端(オレンジ色の部分)を当て、「カチッ」と音がするまで強く押し当てる。

④ 注射後はすぐに抜かず、5秒程度は押しつけたままにする。

あお向けで打つ場合も太ももの外側にあたる位置に打つ。介助者がいる場合は、介助者は子どもの太ももの付け根と膝を動かないように押さえる。

✓ 衣服の上から打つ場合には、注射部位にあたるポケットに何も入っていないことを確認!

✓ 教職員が打つ場合には、「子どもに「打つよ!」などと声をかけてから打つ。

✓ エピペン®は振り下ろさない!

確認

オレンジ色のニードルカバー



使用前

伸びた状態



使用後

⑤ エピペン®の先端が伸びているかどうか確認する。伸びていない場合には、エピペン®が正しく打てていないため、再度注射を試みる。

片付け



⑥ 使用済みのエピペン®は、先端のオレンジ部分を下にしてケースに入れる。
※オレンジ色の部分は伸びているため、ケースの蓋は閉まらない。

✓ 使用済みのエピペン®は、青色の安全キャップとともに病院に携行し、エピペン®を使用したことを医師に伝える。

写真提供：ファイザー株式会社