

VI 施設での取組を確認しましょう。

施設での取組については確認を行い、不十分なところがないかどうかを把握し対応を強化しましょう。定期的な実施することにより、取組の質を継続的に維持・向上していくことが大切です。



施設での取組を確認しましょう。

- 主なチェックポイントを示しました。施設の状態に応じてチェックポイントを追加して、活用してください。

チェックポイント		記載頁
Ⅱ 組織的な安全管理体制の構築	1 食物アレルギー対応委員会を設置します。 <input type="checkbox"/> 食物アレルギー対応委員会を設置し、定期的に開催している。 <input type="checkbox"/> 他の会議が食物アレルギー対応委員会の役割を兼ねている場合は、食物アレルギーについて検討する時間を定期的に設けている。 <input type="checkbox"/> 対応委員会で、基本方針、個別取組プラン、危機管理体制について検討し、決めている。	4
	2 各職員の役割分担を決めます。 <input type="checkbox"/> 職場内の役割分担を決めて、周知している。 <input type="checkbox"/> 職員各々は担当分野の能力の向上に努めている。	5
	3 誤食事故及びヒヤリ・ハット事例が発生した場合は、検証して再発防止策を講じます。 <input type="checkbox"/> 誤食事故やヒヤリ・ハット事例(軽微なものを含む。)は全て施設管理者に報告している。 <input type="checkbox"/> 誤食事故やヒヤリ・ハット事例の問題点を検証し、再発防止策を講じている。 <input type="checkbox"/> 再発防止策が機能しているかを評価している。	6
	1 食物アレルギーのある子供を把握します。 <input type="checkbox"/> 入所申込時や入所時健康診断等で食物アレルギーのある子供を把握している。 <input type="checkbox"/> 保護者に、施設における食物アレルギー対応の基本方針を説明している。 <input type="checkbox"/> 保護者が保育所などにおいて食物アレルギー対応を希望する場合は、「生活管理指導表」を渡し、面談時に提出するよう依頼している。	8
	2 保護者と面談を行います。(1回目) <input type="checkbox"/> 食物アレルギーの状態を把握し、施設の基本方針を伝えるため保護者と面談を実施している。 <input type="checkbox"/> 面談には、施設管理者、担任、看護職員・保健衛生の担当者、栄養職員・調理責任者等が同席している。 <input type="checkbox"/> 医師の診断に基づいた「生活管理指導表」が提出されている。 <input type="checkbox"/> 家庭での食物除去の程度を把握している。 <input type="checkbox"/> 「個別取組プラン」を作成する上で必要な情報を聞き取っている。	9
	3 「個別取組プラン」の案を作成します。 <input type="checkbox"/> 保護者との面談の後に、「個別取組プラン」の案を作成している。 <input type="checkbox"/> 各職員が分担して作成し、複数の職員で確認している。	10
	4 「個別取組プラン」の案を検討し、決定します。 <input type="checkbox"/> 「個別取組プラン」の案を食物アレルギー検討委員会で決定している。 <input type="checkbox"/> 安全を最優先したプランの検討がなされている。 <input type="checkbox"/> 施設での生活を可能な限り楽しめるプランになるよう配慮している。	11
	5 保護者と面談を行います。(2回目) <input type="checkbox"/> 「個別取組プラン」決定後、保護者に説明し了解を得ている。 <input type="checkbox"/> 「個別取組プラン」について、保護者と施設側の双方が署名し、コピーを保護者に渡している。	12
	6 「個別取組プラン」を職員全員へ周知します。 <input type="checkbox"/> 職員全員に「個別取組プラン」を周知している。 <input type="checkbox"/> 個別取組プラン、必要物品の保管場所や使用方法などを職員全員に周知している。	13
「個別取組プラン」は中間評価や見直しを行います。 <input type="checkbox"/> 誤食事故やヒヤリ・ハット事例が発生した場合は、その都度評価を行っている。 <input type="checkbox"/> 「生活管理指導表」の変更があれば、その都度「個別取組プラン」の見直しを検討している。 <input type="checkbox"/> 定期的に医療機関の受診を求め、除去食物の追加など、指示の変更時には「生活管理指導表」の提出を依頼している。 <input type="checkbox"/> 除去解除の場合は、「除去解除申請書」を提出してもらっている。	14	
次年度に向けた準備を行います。 <input type="checkbox"/> 「生活管理指導表」などを毎年提出してもらう目的を保護者に説明している。 <input type="checkbox"/> 次年度に向けて医師の診断に基づいた「生活管理指導表」の提出を求めている。 <input type="checkbox"/> 次年度に向けて家庭における食物除去の程度について提出を求めている。	15	

VI

施設での取組を確認しましょう。

IV 日常生活における配慮と管理	1 給食やおやつを提供は原因食物の完全除去を基本とします。 (原因食物は食べられる量にかかわらず提供しない)	18
	<input type="checkbox"/> 安全確保のため、原因食物の完全除去対応(原因食物は食べられる量にかかわらず提供しない)を原則としている。	
	2 食物アレルギーに対応した献立を作成します。	19
	<input type="checkbox"/> 献立表は、原材料確認が可能、かつ、関係者全員が認識できるよう工夫して作成している。	
	<input type="checkbox"/> 食物アレルギー対応の献立表は、区別しやすいように個人別に作成している。	
	<input type="checkbox"/> 献立表は、毎月、保護者と施設職員で除去食について確認している。	
	<input type="checkbox"/> 献立表は、関係者全員で共有し、調理室及び保育室などに掲示している。	
	<input type="checkbox"/> 献立をやむを得ず変更する場合は、保護者及び関係者全員で共有している。	
	3 使用する食品の安全確認を行います。	20
	<input type="checkbox"/> 使用する加工食品や調味料などの原材料を確認している。	
<input type="checkbox"/> 委託会社や納入業者に、食物アレルギーの観点から安全な食品を提供できるか、繰り返し確認している。		
<input type="checkbox"/> 注文したとおりの商品が納品されているか、毎回確認している。		
4 調理前の確認をします。	21	
<input type="checkbox"/> 対象となる子供の当日の出席状況を確認している。		
<input type="checkbox"/> 職員の勤務体制を確認している。		
<input type="checkbox"/> 毎朝、献立表を栄養職員又は調理担当者と担任が確認している。		
<input type="checkbox"/> 事前に、作業確認の方法(確認者・声出し・指さし)、取り分ける時はそのタイミングを決め、それに基づいて確認を行っている。		
<input type="checkbox"/> 調理器具は完全に分けている。		
<input type="checkbox"/> 食器や調理器具類の洗浄と清掃を徹底している。		
5 調理中には原因食物のコンタミネーションに注意します。	22	
<input type="checkbox"/> 作業分担、工程、動線などを繰り返し確認(指さし・声出し)しながら調理している。		
<input type="checkbox"/> 調理中及び調理終了後もコンタミネーションを防ぐための対応をしている。		
<input type="checkbox"/> 食物アレルギー対応食が確実に対象の子供に届くように、専用の食器やトレイの使用、名前や原因食物の明記、色分けなどの工夫をしている。		
6 調理室から保育室へ受け渡す際には確認を徹底します。	24	
<input type="checkbox"/> 献立表の除去内容どおりに作ったかを複数の調理担当者と確認している。		
<input type="checkbox"/> 誤配膳がないように、各担当部署との連携、確認(指さし、声出し)をしている。		
<input type="checkbox"/> 記録に残すことを徹底している。		
7 保育室では誤食が起きないように注意します。	25	
<input type="checkbox"/> 配膳の都度、「誤配膳しない」ことを強く意識している。		
<input type="checkbox"/> 誤食が起きないように、配膳時だけでなく食事中にも注意している。		
<input type="checkbox"/> 食事後も食べこぼしなどで原因食物に触れないように対応している。		
食物・食材を扱う活動での注意点	26	
<input type="checkbox"/> 職員全員が、食物・食材を扱う活動でも、原因食物に触れたり吸い込んだりすることで症状が誘発される可能性があることを理解している。		
<input type="checkbox"/> 各種活動において、食物アレルギーのある子供に配慮した活動内容を検討している。		
V 緊急時への備え	1 緊急時に備えましょう。	28
	<input type="checkbox"/> 職員全員が食物アレルギー及びアナフィラキシーに対する正しい知識を持っている。	
	<input type="checkbox"/> 緊急時に備えた訓練を実施している。	
	<input type="checkbox"/> 緊急時に必要な物品をすぐ使える場所に保管している。	
	<input type="checkbox"/> 職員全員が緊急時にエピペン®、内服薬を確実に使用できる。	
	<input type="checkbox"/> 緊急時の役割分担を決めている。	
	<input type="checkbox"/> 緊急時の連絡方法を保護者と確認している。	
<input type="checkbox"/> 緊急時に受診する医療機関を主治医及び保護者と確認している。		
<input type="checkbox"/> 地域の小児救急医療機関やアレルギー専門医がいる医療機関の情報をまとめている。		
2 「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」を活用します。	30	
<input type="checkbox"/> 職員全員が「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」の保管場所を知っている。		
<input type="checkbox"/> 職員全員が「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」の使い方を知っている。		
3 原因食物に触れたときの対応	41	
<input type="checkbox"/> 職員全員が原因食物は皮膚や粘膜からも吸収されアレルギー反応が起こることがあることを知っている。		
<input type="checkbox"/> 少なくとも1時間は5分ごとに経過観察をする必要性を理解している。		

