

## 食べ物による誤嚥窒息を防ぐための留意事項

令和2年2月に大阪市の認可保育所で食物誤嚥による死亡事故が発生しました。これまでもさまざまな事故防止に関する啓発をしてまいりましたが、事故防止巡回を通して見てきた施設の実態を踏まえ、食べ物による誤嚥を防ぐための留意点を示していますので、食事の場面において、再度、ご留意をお願いします。

### ① 食事前、食事中に水分、汁物等を適切に摂らせましょう

水分摂取は熱中症対策としてだけでなく、食事の際にはのどのすべりをよくするために水分で潤すことが大切です。食事直前に水分を摂らないまま食べ始めている施設もあるので、水分摂取の必要性を考慮して、適宜水分を与えるようにしてください。

### ② 食事中、終始子どもの様子を見て職員間で連携を図るようにしましょう

食事介助中に周囲の職員へ声掛け等をしないままに保育士がその場から離れ、見守りのない中で子どもが喫食している場面が見受けられます。誤嚥事故は一瞬で発生し、迅速な気付きと応急処置が不可欠であることから、子どもから絶対に目を離さないようにしましょう。年齢の大きい子どもも注意しましょう。

### ③ 泣いたり嫌がったり眠たくなっている時に無理に食べさせないようにしましょう

特に年齢の小さい子どもは、午前中の活動やその日の体調によって食事の進み具合が変わってきますので、個々の状態を把握し適切に介助しましょう。眠たくなったり、嫌がったりしている時に、その子どもの気持ちや体調を考慮せず、食べさせようとしている場面を見受けられます。食べさせることを優先してしまう保育士の焦りが事故につながります。

### ④ 子どもの口に合った量で与え、適宜飲み込んだことを確認しましょう

食事介助を子どもの後方から行っていることがありますが、後方から介助すると口元や表情が見えないので、状態の把握が十分できません。介助する保育士は子どもの口元がよく見えるところに位置し、喫食中の子どもの状態が把握できるようにしましょう。

### ⑤ 口の中に物が入ったまましゃべったり、笑ったりしない、詰め込まない、よく噛んで食べるよう指導しましょう

「泣く」「笑う」「驚く」ときに息を吸い込み、口の中の食べ物が気管に入ってしまう窒息事故につながりますので、年齢に関係なく、詰め込みすぎず口に合った量で食べるように伝えましょう。また、保育士は、食事中に子どもの肩をたたいたり、大声で呼んだり、びっくりさせたりしないようにしましょう。

## ⑥ 食材の大きさや形は適切に切るなど、食べやすいよう配慮しましょう

離乳食を進める際、月齢や保育士の経験値で判断していることが多く、個々の発達状態の把握が不十分な様子が見受けられます。個々の発達をしっかりと把握するとともに、咀嚼や嚥下がうまくいかない場合は、食材等の大きさ、かたさ、形状が適しているかどうかを見直すことも必要です。

また、食材の切り口が円状のものは窒息のリスクがあります。ソーセージやスティックチーズは縦に切る、ミニトマト・チーズなど球状のものは、必ず切って与えることが重要です。

りんごや梨等の果物については、咀嚼により細かくなったとしても食塊のかたさ、切り方によってはつまりやすいので、(離乳食)完了期までは、加熱して提供します。

ぶどうは、球状というだけでなく皮も口に残るので危険なため、給食での使用を避けます。

## ⑦ 子どもの発達にあった、食器、食具、机、椅子を準備しましょう

食事時の姿勢は、咀嚼・嚥下とも深くかかわっているため、安定した姿勢で食事を行うことが窒息事故防止につながります。子どもの体格にあった机・椅子、手指機能に配慮したスプーン・器を準備することが望ましいです。足台を置いて、足がしっかりと着地するように工夫されている施設もあります。

## ⑧ ミルクの授乳は、寝かせたままの状態は避けましょう

大人がそばにつかずに、寝かせた状態でミルクの授乳をおこなっていたり、抱いた状態であっても子どもの様子を十分観察せず、作業をしながら授乳をしたりしている姿を見受けられます。授乳は、子どもの様子を確認しながら行うとともに、また、吐き戻し等の誤嚥の危険性があるので、特に授乳後の子どもの様子はしっかりと把握しておきましょう。