みんなで取り組む

事故予防

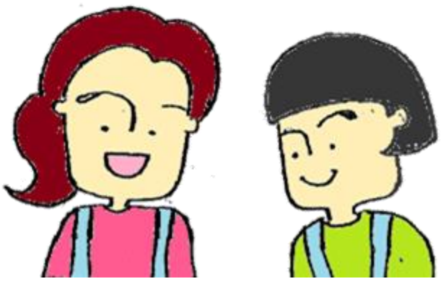
まず確認！

睡眠中も保育中

もちろん配置！

水遊びには監視役

リスクを減らす！



いつも観察　誤嚥予防

# 誤嚥・誤飲・窒息事故防止マニュアル

　こどもは発達過程において、食べもの以外でも身の回りのものを何でも口に入れる時期があります。

　乳幼児はそしゃく能力が弱く、嚥下機能も未発達であるため、誤嚥が起こりやすいです。食べものやおもちゃだけではなく、想定外のものや口に入るもの全てで誤嚥※1、誤飲※2、窒息事故につながることを意識しておく必要があります。

※1　誤嚥とは、飲み込んだものが食道ではなく誤って気管・肺へ入ってしまうこと。

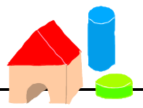
※2　誤飲とは、食べ物以外のものを誤って飲み込んでしまうこと。

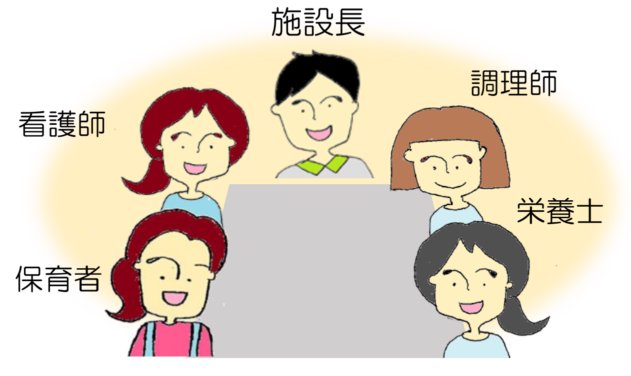
## 1　事故の要因

## 2　事故を防止するために職員が取り組むこと

　職員は、こどもの特性を十分に把握し、こどもの状況に応じた誤嚥・誤飲・窒息の事故防止対策を日常的に意識しておかなければなりません。そしゃくや嚥下の発達には個人差があり、また、食べ物やおもちゃへの興味も違うことから、こども一人一人に応じた対応をする必要があります。

| | |
|---|---|
| こどもの様子を把握 | 【健康状態】<br>・健康観察<br>・当日のこどもの健康状況をていねいに保護者から聞き取る |
| | 【行動】<br>一人一人の様子に目を配る |



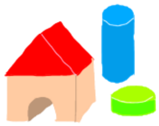



職員間で情報共有

# 3 事故防止のポイント

## 食事の援助及び観察

・落ち着いた環境の中で食べ、食事の前後もゆったりとした保育の流れが大切。
（活動時間に余裕を持つ、慌てて配膳をしない）
・こどもの月齢や年齢によらず、普段食べている食材が窒息につながる可能性があることを認識する。（食べるスピード、ひと口の量の確認）
・「笑う」「泣く」「驚く」「眠くなっている」が起きた時には詰まらないかどうかを観察する。（急に息を吸い込んだ時が危険）
・食事中にあごが上がらないように見守る。（あごが上がると食道への入り口が狭まり、気管に入りやすくなるため、誤嚥のリスクが高まる）
・こどもの発達に合った適切な食器や食具（スプーン、フォーク、箸）、机、いすを準備する。
・大きさ、形状、硬さ、温度、量、粘着性等がこどもの発達に合った食事であるかを確認する。
・個々に応じたひと口に入れる量や大きさを考慮し、詰め込まない、よく噛む、飲み込んだことを確認する等、安全な食べ方を援助する。
・食事を始める前には、喉を潤し、食べ物の通りを良くするために必ず水分を摂らせる。
・正しく座っているか、確認する。
・食物アレルギー対応として、食べる際には食物アレルギー対応児と他児の机を離す等の配慮をする。
（誤食・誤嚥・誤飲のリスクをなくすために職員間で連携を行う）
・障がい児への配慮として、個々の発達段階や状況をしっかり理解する。



## 玩具・小物などの点検

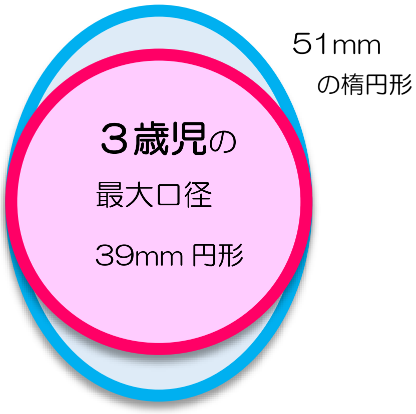
・誤嚥・誤飲・窒息につながるものを持ちこんだり、身につけたりしていないか。
（家庭や園外から、おもちゃ、小石や木の実等の自然物、菓子や雑貨、フード付き上着などを持参していないか）
・保育環境は安全であるか。
（ボタンや髪留め、飾りやアクセサリー、ビニール袋等が身近にないか）
（薬品、洗剤、肥料の管理を徹底しているか）
・材質や大きさ等、発達段階に合ったおもちゃの選択となっているか。
・こどもの手の届く場所に口に入るもの等、危険なものがないか。
・菜園活動中や散歩中等に、作物や木の実等を口に入れていないか。
※『幼児だから口に入れない』といった先入観ではなく、こどもは思いもよらない行動を起こす特性を考える。

**各年齢の発達段階を踏まえた上で年齢や発達・特性により、どの年齢でも気をつけないといけないポイントがあることを踏まえて対応する。**
（各年齢の発達段階については p.38～39 参照）

## 自園の様子を確認しましょう

| 食事 | 玩具･小物等 |
|---|---|
| □（例）<br>『食器』『食具』『机』『いす』はこどもの発達にあった適切なものを準備しているか | □（例）<br>保育環境は安全か？<br>薬品、洗剤、肥料等の保管場所は？ |
| □ | □ |
| □ | □ |
| □ | □ |
| □ | □ |
| □ | □ |
| □ | □ |
| □ | □ |
| □ | □ |

### 確認しましょう！ チャイルドマウス




３ 歳児が口を開けた時の最大口径(39 ㎜) 、喉の奥までの長さ（51 ㎜）です。

この円の中に入るものは、乳幼児の口に入るので、誤飲したり、窒息したりする可能性があり、危険です。

※乳児クラスについては、身の回りに口に入りそうなものはないかチェックしてみましょう。

# 4 年齢ごとの危機管理・事故防止対策

| | 発達の特性とリスク | 食事中の配慮ポイント |
| --- | --- | --- |
| **0歳児**<br> | ・何でも口に入れ、なめて確かめる<br>・歯の生え具合・嚥下状態等、摂食機能の発達<br>・あぶないことがわかっていない<br>・周辺への興味が出てきて、少しずつ動いて遊ぶようになる | 気をつけるタイミング＝ 午前おやつ 昼食 午後おやつ<br>・ゆっくり落ち着いて食べることができるようこどもの意思に合ったタイミングで与える<br>・こどもの口に合った量で与え、よく噛む等、安全な食べ方を援助する<br>・食べ物を飲み込んだことを確認する（口の中に残っていないか確認する）<br>・驚かせない<br>・泣いている時、眠くなっている時は口に入れない<br>・こどもの体格に合った机や椅子を使用し、安定した姿勢で食べているか適宜確認する |
| **1・2歳児**<br> | ・食べ物を次々に口の中に入れる<br>・好き嫌いがはっきりしてくる<br>・長時間座っていられない<br>・遊びながら食べる | 気をつけるタイミング＝ 午前おやつ 昼食 午後おやつ<br>・ゆっくり落ち着いて食べることができるようこどもの意思に合ったタイミングで与える<br>・こどもの口に合った量で与え、よく噛む等、安全な食べ方を援助する<br>・食べ物を飲み込んだことを確認する（口の中に残っていないか確認する）<br>・驚かせない<br>・泣いている時、眠くなっている時は口に入れない<br>・こどもの体格に合った机や椅子を使用し、安定した姿勢で食べているか適宜確認する<br>・食具（スプーン、フォーク、箸）をくわえたまま食事をしないように指導する |
| **3・4・5歳児**<br> | ・食べる量が増える<br>・おしゃべりしながら食べる<br>・友だちと食具（スプーン、フォーク、箸）や食器を持ち、ふざけながら食べる<br>・こども同士競って食べる | 気をつけるタイミング＝ 昼食 午後おやつ<br>・落ち着いた環境の中で、食事に集中できるように配慮する<br>・こどもの体格に合った机や椅子を使用し、安定した姿勢で食べているか適宜確認する<br>・正しい食事のマナーを身に付けられるよう、繰り返し指導する<br>・ふざけたり、競争したりすることが危険であることを理解して、自ら適切な行動をするよう、指導する<br>・詰め込まない、慌てさせない、驚かせない、よく噛んで食べる、口の中に食べ物が入った状態で立ち歩かない等、安全な食べ方を指導する |

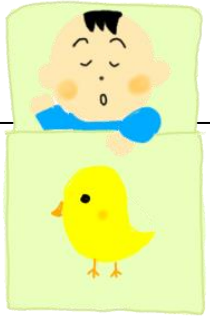
## 睡眠中の配慮ポイント

気をつける タイミング ＝ **午前睡** **午後睡**

- 布団の周りにぬいぐるみやおもちゃ、ヒモのようなものはないか、手におもちゃを持っていないか、よだれかけやタオル等鼻や口を塞ぐものはないか、こどもの体が重なって鼻や口を塞いでいないか等を確認する
- 口の中に異物がないか確認する
- ミルクや食べたもの等の嘔吐物がないか確認する

気をつける タイミング ＝ **午前睡** **午後睡**

- 布団の周りにぬいぐるみやおもちゃ、ヒモのようなものはないか、手におもちゃを持っていないか、よだれかけやタオル等鼻や口を塞ぐものはないか、こどもの体が重なって鼻や口を塞いでいないか等を確認する
- 口の中に異物がないか確認する
- 食べたもの等の嘔吐物がないか確認する



## 活動中の配慮ポイント

気をつける タイミング ＝ **長時間（朝）** **あそび** **長時間(夕)**

- こどもの遊び方や動きを把握し、役割分担をして誤飲につながるような遊びをしていないかを見守る等、担当職員同士の連携を図る
- 遊ぶ場所、おもちゃの選択が０歳児の発達に合っているかを確認し配慮する

気をつける タイミング ＝ **長時間（朝）** **あそび** **長時間(夕)**

- こどもの遊び方や動きを把握し、役割分担をして誤飲につながるような遊びをしていないかを見守る等、担当職員同士の連携を図る
- 遊ぶ場所、おもちゃの選択が　１・２歳児の発達に合っているかを確認し配慮する

気をつける タイミング ＝ **長時間（朝）** **あそび** **長時間(夕)**

- こどもの遊び方や動きを把握し、役割分担をして、危険な遊びをしていないか見守る等、担当職員同士の連携を図る
- おもちゃ等の使い方を知らせ、危険な遊び方をしないよう指導する
- 乳児に対して、誤飲や窒息の危険が伴うような活動に誘わないよう指導する
- 異年齢が同じ部屋で過ごす場合は、状況に応じたおもちゃを選択したり、コーナーに分かれたりして遊ぶ

# 5　食品ごとの留意点・事故防止対策

どのような食べ物でも、誤嚥・窒息の可能性がありますが、大きさや形状・硬さ・調理方法等によりさらに危険性が増す場合があります。食品の性質・形状を理解して食材を選び、調理方法を工夫し、提供の仕方にも注意して、誤嚥・窒息防止に努めましょう。

## 自園で提供している食事を見直してみましょう

**（p.42～45「食品ごとの留意点一覧」参照）**

・自園で提供されている食品と調理方法・提供方法や見まもり時の注意点について
・イベント時等で普段と違う食事提供をする際の注意点について

### （1）球状のもの・すべりのよいもの

<u>噛みにくい、舌でつぶしにくいため、吸い込んで喉に詰まりやすい</u>

| 食品 | 調理方法 | 提供方法や見まもり時の注意点 |
|---|---|---|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

### （2）粘着性の強いもの

<u>ベタベタしていて口腔内に貼りつき、噛み切れないまま飲み込んでしまう</u>

| 食品 | 調理方法 | 提供方法や見まもり時の注意点 |
|---|---|---|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

### （3）硬いもの・噛み切りにくいもの

<u>噛み切れずそのまま気管に入ることがあり危険</u>

| 食品 | 調理方法 | 提供方法や見まもり時の注意点 |
|---|---|---|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

（4） **弾力性のあるもの・繊維質で噛み切りにくいもの**

弾力性が強く、繊維質で細かく噛み切りにくいため、そのまま飲み込んでしまう

| 食品 | 調理方法 | 提供方法や見まもり時の注意点 |
|---|---|---|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

（5） **水分が少なく、飲み込みにくいもの**

食材の水分含有量が少なく、唾液を吸収し飲み込みにくい

| 食品 | 調理方法 | 提供方法や見まもり時の注意点 |
|---|---|---|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

（6） **硬くて口の中でバラバラになってまとまりにくいもの**

そしゃくにより細かくなったとしてもまとまらないまま飲み込み、誤嚥の原因になる

| 食品 | 調理方法 | 提供方法や見まもり時の注意点 |
|---|---|---|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

（7） **その他**

| 食品 | 調理方法 | 提供方法や見まもり時の注意点 |
|---|---|---|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

**イベント時の注意点**

イベント時は、こどもの気持ちが高ぶり落ち着かない状況であり、職員の動きも普段と異なることから、『見守りの強化』『職員間の連携を十分に行う』『食べなれない食材を使用する場合は、誤嚥や窒息の危険が無いように調理方法を検討する』など、普段以上に気をつけてください。

## ＜参考＞食品ごとの留意点一覧

**喫食時に気をつけること**

◎姿勢を正しくし、あごを少し引く
◎詰め込みすぎない…適した一口量
◎児童が食べる様子を見守る
◎水分をとって、喉を潤す
◎急がず、よく噛む
◎食べ終わる（飲み込む）までは席を立たない

| 分類 | 食品 | 誤嚥や窒息の原因となる食品の特徴 | 気をつけるポイント<br>（咀嚼・嚥下以外の注意点を含む） |
|---|---|---|---|
| 穀類 | ごはん | ― | 〔調理時〕 硬くなりすぎないように炊飯する |
| | 玄米 | 硬い表皮におおわれていて、噛みつぶせない | 〔調理時〕 軟らかく炊く |
| | パン類 | 水分含有量が少なく、だ液を吸収し、粘りのある塊になる | ― |
| | めん類 | すべりやすく、よく噛みつぶせない | 〔調理時〕 食べやすい長さに切る |
| | もち<br>生麩 | べたべたしていて口腔内に貼りつき、噛みつぶせない | **給食では提供しない** |
| いも<br>加工品 | こんにゃく<br>糸こんにゃく | 弾力性が強く、噛みつぶせない | 〔購入時〕 唐辛子入りがあるので、注意する<br>〔調理時〕 ・小さく切る　・短く切る |
| いも類 | いも類 | 水分含有量が少なく、だ液を吸収する | ― |
| 豆類 | 乾いた豆類<br>※1 | ・球形のため口腔内ですべりやすい<br>・吸い込みやすい<br>・噛みつぶせない、舌でつぶせない | **給食では提供しない** |
| | 水煮の豆類<br>煮豆 | ・球形のため口腔内ですべりやすい<br>・吸い込みやすい | 〔調理時〕 ・やわらかく煮る　・つぶす　・細かく切る<br>・必要に応じ、皮を取り除く |
| 大豆<br>製品 | 高野豆腐<br>厚揚げ<br>薄揚げ | 弾力性が強く、噛みつぶしにくい | 〔調理時〕 ・やわらかく煮る　・小さく切る |
| | おから | 水分を含んでいても、吸い込みやすい | 〔調理時〕 だし汁を多くし、パサつかないようにする |
| | きな粉 | 口の中でまとまりにくく、気管に入りむせやすい | 〔調理時〕 まぶすのではなく、和える・練り込むなどして、具材と一緒に食べられるように工夫する |
| 種実類 | 乾いたナッツ<br>※1 | ・球形のため口腔内ですべりやすい<br>・吸い込みやすい<br>・噛みつぶせない、舌でつぶせない | **給食では提供しない** |
| | ごま | 口の中でまとまりにくく、気管に入りむせやすい | 〔購入時〕 すりごまを購入する<br>〔調理時〕 まぶすのではなく、和える・練り込むなどして、具材と一緒に食べられるように工夫する |
| 野菜類 | ミニトマト | ・球形のため口腔内ですべりやすい<br>・吸い込みやすい<br>・噛みつぶしにくい、舌でつぶせない | 〔購入時〕 トマトを購入する<br>〔調理時〕 1/4 以下に切る<br>〔その他〕<br>菜園活動時にも注意する |
| | 枝豆 | | 〔調理時〕 枝豆はさやから出して、つぶす・細かく切る |

| 分類 | 食品 | 誤嚥や窒息の原因となる<br>食品の特徴 | 気をつけるポイント<br>（咀嚼・嚥下以外の注意点を含む） |
|---|---|---|---|
| 野菜類 | えんどう豆<br>グリンピース | ・球形のため口腔内ですべりやすい<br>・吸い込みやすい<br>・噛みつぶしにくい、舌でつぶせない | 〔調理時〕細かく切る |
| | アスパラガス<br>ごぼう<br>れんこん<br>たけのこ<br>ブロッコリー | ・繊維が多く、噛みつぶしにくい<br>・咀嚼により細かくなったとしても、まとまらない | 〔調理時〕・繊維を断ち、小さく・短く切る<br>・やわらかく調理する<br>・とろみをつける |
| | もやし | 繊維が多く噛みつぶしにくい | 〔調理時〕繊維を断ち、小さく・短く切る |
| | レタス<br>青菜（葉部） | ・ペラペラしていて口腔内にはりつきやすい<br>・噛みつぶしにくい | 〔調理時〕・細かく切る　・加熱する |
| 果物類 | ぶどう<br>※２ | ・球形のため口腔内ですべりやすい<br>・吸い込みやすい<br>・噛みつぶしにくい、舌でつぶせない<br>・皮が口に残る<br>・種を飲み込みやすい | **給食では提供しない** |
| | さくらんぼ | | 〔調理時〕へたと種を取り、小さく切る |
| | 熟れた果物<br>缶詰の果物 | すべりやすく、吸い込みやすい | 〔調理時〕・小さく切る　・ペースト状にして使用する |
| | バナナ | ・大きいまま口に入れてしまいやすい<br>・ベタベタしていて口腔内にはりつき、噛みつぶせない | 〔調理時〕＝離乳期＝（咀嚼力に応じた形態）<br>・ペースト状にする<br>・噛みつぶしができる大きさ・厚さにする |
| | りんご<br>梨<br>※２ | 硬く、咀嚼により細かくなったとしてもまとまらない | 〔調理時〕＝離乳期＝<br>・時期に適した大きさに切り、加熱する<br>・すりおろした場合でも加熱し、必要に応じてとろみをつける<br>＝離乳期以降＝<br>噛みつぶしやすい厚さにする |
| | 柿 | ＜硬い柿＞<br>硬く、咀嚼により細かくなったとしてもまとまらない<br>＜軟らかい柿＞<br>・すべりやすく、吸い込みやすい<br>・噛みつぶしにくい、舌でつぶせない | 〔調理時〕ペースト状にして使用する |
| | かんきつ類 | ・酸味がありむせやすい<br>・薄皮が噛みつぶしにくい | 〔購入時〕酸味が強くないものを選ぶ<br>〔調理時〕薄皮が大きく残らないように横に切る<br>〔その他〕薄皮が口に残るようであれば、吐き出させる |
| | すいか | ・種を喉につめやすい<br>・繊維が多く噛みつぶしにくい | 〔調理時〕＝３歳未満児＝<br>小さく切り、種を取る<br>〔その他〕種を飲み込んでいないかを注意する |
| きのこ類 | えのきたけ<br>しめじ | 繊維が多く噛みつぶせない | 〔調理時〕繊維を断ち、小さく・短く切る |
| 海藻類 | のり | ・ペラペラしていて口腔内にはりつきやすい<br>・噛みつぶしにくい | 〔購入時〕きざみのりを購入する<br>〔調理時〕細かく切る |
| | わかめ | | 〔調理時〕・カットわかめも細かく切る　・加熱する |
| | 昆布 | ＜そのまま食べる場合＞<br>３歳未満児までは、噛みつぶせない | **３歳未満児の給食では提供しない** |

| 分類 | 食品 | 誤嚥や窒息の原因となる<br>食品の特徴 | 気をつけるポイント<br>（咀嚼・嚥下以外の注意点を含む） |
|---|---|---|---|
| 魚介類 | 魚類 | 水分含有量が少なく、だ液を吸収する | 〔購入時〕 骨抜きのものを選ぶ<br>〔調理時〕・煮魚は汁気が残るように煮て、盛付けは煮汁も一緒に入れる<br>・小骨が残っていないかを確認する<br>〔喫食時〕 骨にも注意する |
| | えび<br>いか | 弾力性が強く、噛みつぶしにくい | 〔調理時〕 ・細かく切る ・すり身にする |
| | 貝類 | | 〔調理時〕 細かく切る |
| | かまぼこ<br>ちくわ<br>さつま揚げ<br>魚肉ソーセージ | | |
| | 煮干し<br>いりこ<br>するめ | ＜そのまま食べる場合＞<br>３歳未満児までは、噛みつぶすことができない | **３歳未満児の給食では提供しない** |
| 肉類 | 肉<br>（ひき肉を除く） | 噛みつぶしにくい | 〔調理時〕 噛みつぶしやすい大きさに切る |
| | ひき肉 | 硬く、まとまらない | 〔調理時〕 ・ミートボール、ハンバーグにする ・とろみをつける |
| | ソーセージ | ・弾力性が強く、噛みつぶしにくい<br>・噛み取った切り口が「円」になり、のどにつまりやすい | 〔調理時〕 ・大きさを工夫する ・縦に切る |
| 卵類 | うずら卵<br>（ゆで卵） | ・球形のため口腔内ですべりやすい<br>・噛みつぶしにくい、舌でつぶせない<br>・吸い込みやすい | 〔購入時〕 鶏卵への代替を検討する<br>〔調理時〕 ・細かく切る ・ゆでずに焼く |
| | 鶏卵<br>（ゆで卵） | 水分含有量が少なく、だ液を吸収する | 〔調理時〕 ・細かく切り、他の食材と混ぜる ・1/4 以下に切る |
| 乳製品 | キャンディチーズ | ・球形のため口腔内ですべりやすい<br>・噛みつぶせない、舌でつぶせない<br>・吸い込みやすい | 〔購入時〕 他の形状への代替を検討する<br>〔調理時〕 1/4 以下に切る |
| 菓子類 | 団子<br>もち<br>ちまき 等 | ベタベタしていて口腔内にはりつき、噛みつぶせない | **給食では提供しない** |
| | おはぎ | ベタベタしていて口腔内にはりつき、噛みつぶせない | 〔喫食時〕 ＝３歳未満児＝<br>**給食では提供しない**<br>＝３歳以上児＝<br>食具で小さく切って食べる |
| | ホットケーキ<br>ケーキ 等 | 水分含有量が少なく、だ液を吸収する | — |
| | せんべい<br>ボーロ 等 | | 〔購入時〕 大きさに留意する |
| | クッキー<br>ビスケット<br>クラッカー<br>サブレ<br>パイ<br>ウエハース 等 | | 〔購入時〕 大きさに留意する<br>〔調理時〕 手作りの場合は、大きさに留意する |
| | プリン<br>ゼリー<br>ババロア 等 | 口腔内ですべりやすい | 〔購入時〕 こんにゃく入りは購入しない<br>〔調理時〕 凝固剤を使用する場合は、硬さに留意する |

| 分類 | 食品 | 誤嚥や窒息の原因となる<br>食品の特徴 | 気をつけるポイント<br>（咀嚼・嚥下以外の注意点を含む） |
|---|---|---|---|
| 菓子類 | あめ | ・球形のため口腔内ですべりやすい<br>・吸い込みやすい | 〔購入時〕 大きさや形状に留意する |
| | キャラメル<br>マシュマロ | ・口腔内にはりつく<br>・吸い込みやすい | |
| | ラムネ | ・水分含有量が少なく、だ液を吸収する<br>・球形のため口腔内ですべりやすい | 〔購入時〕 大きさや硬さに留意する |
| | グミ | 弾力性が強く、噛みつぶしにくい | |
| | ポップコーン | ・水分含有量が少なく、だ液を吸収する<br>・吸い込みやすい | ※３<br>・ポップコーンは窒息リスクの高い食品であることを知っておく。<br>・食べる行為は、常に窒息の危険があるため、窒息につながる要因をできるだけ減らす必要がある。<br>・ポップコーンを食べる際には、未破裂コーンが混在することがあることを知っておく。<br>・４歳児未満の子どもにはポップコーンを与えない。<br>・ポップコーンを食べるときには、未破裂コーンを取り除いて１個ずつ食べるようにする。 |
| 調味料 | 酢 | 酸味が強く、むせやすい | 〔調理時〕 酸味を抑えた調味をする |

※１　令和３年１月 20 日付　消費者庁　注意喚起資料公表
「食品による子どもの窒息・誤嚥事故に注意！
－気管支炎や肺炎を起こすおそれも、硬い豆やナッツ類等は５歳以下の子どもには食べさせないでー」
https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/caution/caution_047/
〔関連リンク〕
https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/child/project_001/mail/20240122/

※２　令和５年４月 27 日付　こども家庭庁等　事務連絡
「教育・保育施設等における睡眠中及び食事中の事故防止に向けた取組の徹底について」

※３　日本小児科学会雑誌　第127巻　第９号
日本小児科学会こどもの生活環境改善委員会Injury Alert（傷害速報）№129　未破裂コーンの誤嚥による窒息

＝参考文献等＝
・「安全な学校給食の提供のために」 平成 27 年３月　北海道教育委員会
・「保育所におけるリスク・マネジメント」 平成 26 年３月　兵庫県・公益社団法人兵庫県保育協会発行
・原著「小児の食物誤嚥による窒息事故死の現状と予防策について　公共施設などにおける事故事例からの検討」
・「そしゃくと嚥下の発達がわかる本」 平成 27 年７月　山崎祥子著
・日本小児科学会 こどもの生活環境改善委員会　～食品による窒息　子どもを守るためにできること～

**ベビー用のおやつにも注意が必要です。**

参考：東京くらし WEB 「ベビー用おやつ」の安全対策について　　（内容に一部古い資料があります。）
https://www.shouhiseikatu.metro.tokyo.lg.jp/anzen/kyougikai/documents/8th_houkokusho_all.pdf
https://www.shouhiseikatu.metro.tokyo.lg.jp/anzen/kyougikai/h20/documents/oyatsu_leaf.pdf

【参考資料】
１　教育・保育施設等における事故防止及び事故発生時の対応のためのガイドライン【施設・事業者向け】（平成28年３月）
本件関連：２～３ページ、19～25ページ　　https://www.cfa.go.jp/policies/child-safety/effort/guideline/
２　ポスター（令和３年度子ども・子育て支援調査研究事業「教育・保育施設等における重大事故防止対策に係る調査研究」
本件関連：保護者とのコミュニケーションツール（ツールＢ）　　https://www.jeri.co.jp/parenting-r3/

# 6 窒息･誤飲

## （1）窒息

気道に異物（食品等）が詰まり息ができなくなった状態のこと

〈チョークサイン〉
人が窒息した時にとっさに出る SOS のサインで、親指と人差し指で喉をつかむしぐさをいう

低年齢児では明らかなサインが見られないこともある

### １歳未満の場合

**背部叩打法**

１椅子に座って、手で首･頭を固定しながら、太ももの上にうつぶせにする
２頭を低くして、背中のあたりを手のひらの下のほうで 5～6 回迅速に強くたたく

繰り返す

**胸部突き上げ法**

１こどもを落とさないように抱えながら、素早く仰向けにして、頭を低くする
２もう片方の手の指で、真ん中を5～6回強く押す

★腹部突き上げは行わない

### １歳以上の場合

**背部叩打法**

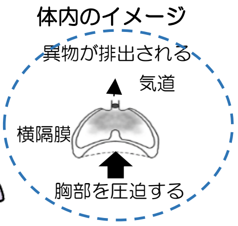
こどもを座らせて背中の肩甲骨の間のあたりを手のひらの下のほうで ５～6 回迅速に強くたたく

効果がなければ

【抱きかかえられない場合】

こどもを横にして一方の手で肩を支え、一方の手で上記と同様にたたく

**腹部突き上げ法**




１こどもの脇の下から手を入れて、後ろから抱える
２みぞおち下（おへそ上）あたりで手を重ねて一気に手前上側に強く 5～6 回突き上げる

**こんな時は病院へ！**

- 完全に異物の除去ができない
  →除去した物の形を確認する
- 異物除去後、数日～数週間して咳や喘鳴がひどくなる、発熱する
  →受診時に気管内異物を除去したことを伝える
- 腹部突き上げ法を行った場合（腹部の内臓を痛める可能性がある）

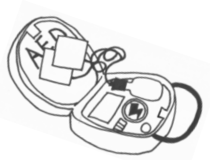
**注意点**

- 異物が体の中に残った状態のままにしておくと、後で重症の肺炎になったり、気管に穴が空いたりすることがある
- のどや気管を完全に塞いだ状態が数分続くと、死に至ったり、脳の機能に障害が残ったりする可能性がある

異物がとれない！

**続けながら救急車を呼ぶ**

呼吸困難になっている
意識（反応）がない
ショック状態を認める



AED を手配し、心肺蘇生を開始する！

## （2）誤飲

食べ物以外のものを誤って口から飲み込んでしまうこと

**こどもの様子を観察する**

- 呼吸困難を起こしている
- 意識がない
- けいれんを起こしている

ひとつでも
あてはまったら

**「何を」「どれ位」飲み込んだのかをできる限り特定する**

次のようなものを飲んだ場合

- ネズミ駆除剤・トイレ用洗剤
- 塩素系漂白剤
- とがったもの（ガラスや破片や釘等）

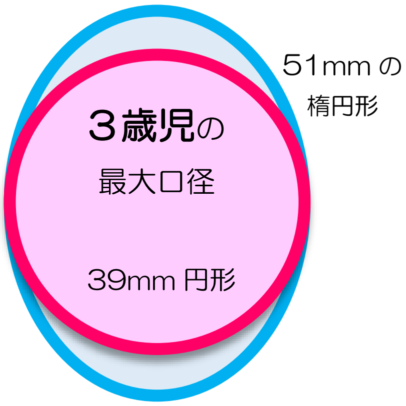
絶対に吐かせない

- 殺虫剤　・防虫剤　・除草剤
- ボタン電池　・たばこの浸かった水
- 薬、薬品（種類によるので中毒 110 番に問い合わせて対応）

3 歳児が口を開けた時の最大口径(39 ㎜)。喉の奥までの長さ(51 ㎜)です。この円の中に入るものは、乳幼児の口に入るので、誤飲に注意しましょう！

確認しましょう！

チャイルドマウス



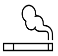

**★突然の病気やケガで困った時の相談(異物等の誤飲)は**
**救急安心センターおおさか　#7119**
**又は　06-6582-7119（24 時間対応）**

### 中毒 110 番・電話サービス（一般専用）

（365 日 24 時間対応　情報提供料無料）

- 一般専用電話

| | | |
|---|---|---|
| 大　阪中毒 | 110 番 | 072-727-2499 |
| つくば中毒 | 110 番 | 029-852-9999 |

- たばこ誤飲事故専用電話 

自動音声応答による一般向け情報提供　072-726-9922

事故防止及び事故発生時対応マニュアル作成の手引き

平成 30 年 4月作成　　大阪市こども青少年局保育施策部
（令和７年　 ３月改訂　　大阪市こども青少年局幼保施策部）

発行者　　大阪市
編集者　　大阪市こども青少年局幼保施策部幼保企画課
〒530-0046 大阪市北区菅原町 10 番 25 号
（ジーニス大阪イースト棟１階）