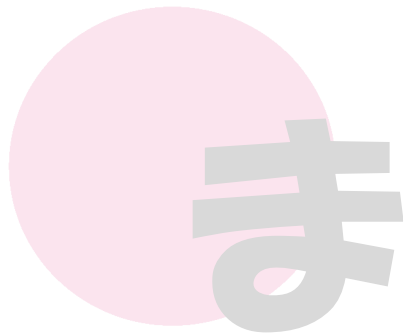




みんなで取り組む

事故予防



ず確認！

睡眠中も保育中

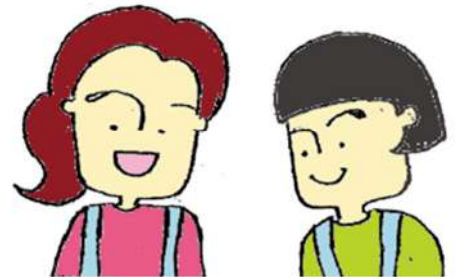


ちろん配置！

水遊びには監視役



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、食べ物以外でも身の回りの物を何でも口に入れる時期があります。

乳幼児は嚥下機能も未発達であり、そしゃく能力も弱いため、誤嚥をおこしやすくなります。食べ物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、口から食道へ入るべきものが誤って気管へ入ってしまうこと。

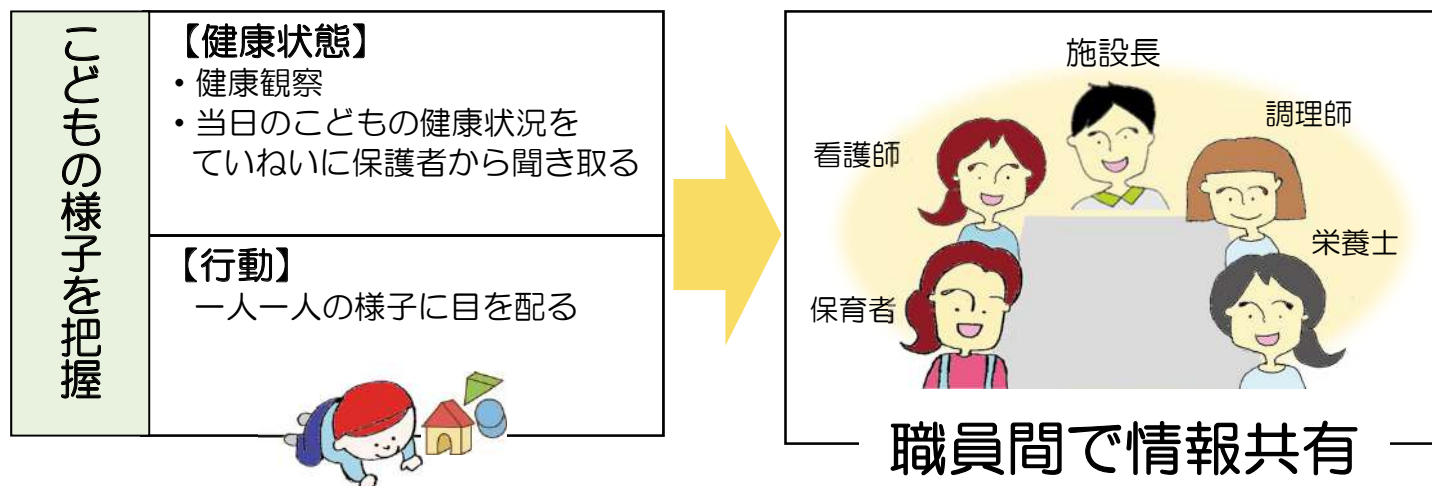
※2 誤飲とは、食べ物以外の物を誤って口から飲み込んでしまうこと。

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。



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。
(例：食べるスピード、ひと口の量の確認)
- ・「笑う」「泣く」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)
- ・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、温度、量、粘着度等がこどもの発達に合った食事であるか確認。
- ・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、よく噛む等安全な食べ方を援助する。
- ・食事を始める前には必ず水分を摂る。
- ・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・誤飲のリスクを無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、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)
- ・素材や大きさ等、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 P36・37)



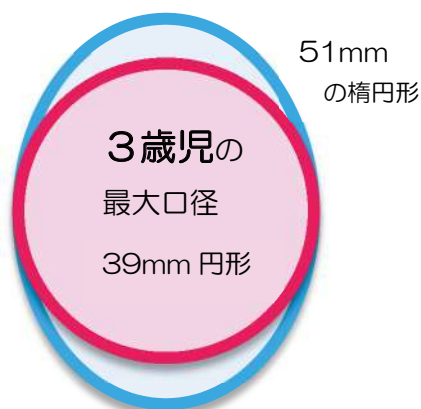
自園の様子を確認しましょう



食事	玩具・小物等
☐ (例) 『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) 保育環境は安全か？ 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



この円形・楕円形の中に入るものはこどもの口に入ります。

誤飲物を縦、横、斜めにして楕円形に入りそうなものは、こどもが飲み込んだり、窒息の危険があります。

※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 	・何でも口に入れ、なめて確かめる ・歯の生え具合・嚥下状態等、摂食機能の発達 ・あぶないことがわかっていない ・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  ・個々に応じたひと口に入れる量などを把握し、詰め込まない、よく噛む等、安全な食べ方を援助する  ・泣いている時、眠くなっている時は無理に口に入れない  ・食べ終わりに口の中が空になっていることを確認する
1・2歳児 	・口に食べ物を次々いっぱい入れる ・好き嫌いがはっきりしてくる ・長時間座ってられない ・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  ・個々に応じたひと口に入れる量や大きさを配慮し、詰め込まない、慌てさせない、驚かせない、よく噛んで食べる等、安全な食べ方を援助する ・食事中に泣きながら、笑いながら、しゃべりながら食べないように指導する。 ・きちんと座って食べているか、適宜確認する  ・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。 ・食べ終わりに、口の中が空になっていることを確認する
3・4・5歳児 	・食べる量が増える ・おしゃべりしながら食べる ・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 ・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 ・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 ・椅子にきちんと座り、正しい食べ方を指導し習慣づける ・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 ・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 ・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、また、
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
物はないか、複数人で寝ていないか
等を確認する



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、また、
手におもちゃを持っていないか、エ
プロンやタオル等、鼻や口を塞ぐ物
はないか、複数人で寝ていないか等
を確認する



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、担当保育士同士の連携を図る
- ・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、担当保育士同士の連携を図る
- ・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、担当保育士同士の
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。大きさや形状・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

(P40～42 「食品ごとの留意点一覧表」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留意点について
- ・イベント時等で普段と違う食事提供をする際の留意点について

(1) 球状のもの・すべりのよいもの

噛みにくい、舌でつぶしにくいいため、吸い込んで喉に詰まりやすい

食品	調理方法	提供方法や見まもり時の留意点

(2) 粘着性の強いもの

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

食品	調理方法	提供方法や見まもり時の留意点

(3) 硬いもの・噛み切りにくいもの

噛み切れずそのまま気管に入ることがあり危険

食品	調理方法	提供方法や見まもり時の留意点

(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、子どもの気持ちが高ぶり落ち着かない状況であったり、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』『食べら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表

分類	食品	誤嚥や窒息となる理由	購入時に 気をつけること	調理時に 気をつけること	食べる時に 気をつけること
穀類 	ごはん	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	—	硬くなりすぎないように 炊飯する	- 水分を取って喉を潤してから食べる。 - 詰め込みすぎない - よく噛む - 競争など急いで食べることがないよう配慮する
	パン類		—	—	
	麺類	すべりがよく、 よく噛まずに飲み込んでしまう。	—	食べやすい長さに切る	- 詰め込みすぎない - よく噛む
	餅	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。	代替食品に変更できないか、提供時にはどのように 気をつけるか、充分検討した上で提供する。	誤嚥や窒息とならないような 調理方法を検討する	
	生麩			小さく切る	
いも加工品 	こんにゃく 糸こんにゃく	弾力が強く、噛み切りにくい。	唐辛子入りの場合がある ので注意する	- こんにゃくは小さく切る - 糸こんにゃくは 1cm 程度の長さに切る	
いも類 	いも類 (じゃがいも さつまいも さといも等)	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	—	—	- 水分を取って喉を潤してから食べる - 詰め込みすぎない - よく噛む
豆類 	乾いた豆類 (乾いたまま 提供)	- 球形ですべりがよい - 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。	代替食品に変更できないか、 提供時にはどのように 気をつけるか、充分検討した 上で提供する。	—	- 水分を取って喉を潤してから食べる - 節分等での行事で使用する時は 注意を払う
	水煮の豆類	- 球形ですべりがよい - 吸い込んで喉に詰まりやすい	—	軟らかく調理する	- 詰め込みすぎない - よく噛む
大豆製品 	高野豆腐	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	—	細かく切る	- 水分を取って喉を潤してから 食べる - 詰め込みすぎない - よく噛む
	生揚げ 油揚げ	噛み切りにくい	—		- 詰め込みすぎない - よく噛む
	おから	水分を含んでいても 吸い込んで喉に詰まりやすい	—	だし汁を多くし バサつかないように調理する	- 水分を取って喉を潤してから 食べる - 詰め込みすぎない
	きなこ	口の中でまとまりにくく 気管に入りやすい	—	—	- 水分を取って喉を潤してから 食べる - 食べている時に急に上を向か ない - 適量使用する
種実類 	乾いたナッツ	- 球形ですべりがよい - 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。	代替食品に変更できないか、 提供時にはどのように 気をつけるか、充分検討した 上で提供する。	—	- 水分を取って喉を潤してから 食べる - 詰め込みすぎない - よく噛む
	ごま	口の中でまとまりにくく 気管に入りやすい	—	まぶすのではなく、和える・練 りこむなど具材と一緒に食べ られるように工夫する。	食べている時に急に上を向か ない
野菜類 	ミニトマト	- 球形ですべりがよい - 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	ミニトマトではなく トマトを購入する	- ミニトマトの場合、切らずに 丸いまま提供しない。 - 必ず切って提供する	- 急がすよく噛んで食べる - 菜園活動時にも注意する
	えだまめ えんどう グリーンピース		—	枝豆はさやから出して つぶして提供する	枝豆をさや付で提供する場合は、 さやを直接口に入れず、お皿に 取り出してから食べるようにする
	アスパラガス	- 繊維質で噛み切りにくい - 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。	—	繊維を断ち 小さく(短く)切る	- 詰め込みすぎない - 急がすよく噛んで食べる
	ごぼう れんこん		—	- 繊維を断ち、細かく切る。 - とろみをつける	
	たけのこ ブロッコリー	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。	—	- 細かく切る - とろみをつける	
	もやし	繊維質で噛み切りにくい	—	繊維を断ち 小さく(短く)切る	
	レタス 青菜	ペラペラしていて噛み切りにくく、 口の中に貼りついたり、気道をふさいだり する危険がある。	—	細かく切る	

分類	食品	誤嚥や窒息となる理由	購入時に 気をつけること	調理時に 気をつけること	食べる時に 気をつけること
果実類 	ぶどう さくらんぼ	- 球形ですべりがよい - 噛みにくい、舌でつぶしにくいいため、吸い込んで喉に詰まりやすい。 - 皮も口に残る - 種にも注意が必要	ぶどうは粒の大きなものや種無しを購入する	- ぶどうは皮をむく - 大きなぶどうは粒のままではなく切って提供する	皮や種がある場合 飲み込んでいないか注意する
	熟れた果物 缶詰の果物	口当たりがなめらかなため、スルッと喉に吸い込みやすい。	—	- 小さく切る - ゼリーなどに使用する際はペースト状にする	詰め込みすぎない
	バナナ	- ベタベタし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。 - 粘着性があり飲み込みにくい	—	- 離乳期ではスプーンの背で押しつぶせるように小さく切る - 離乳期以外は手で持って噛み切れる大きさや厚みで提供する	急がずよく噛んで食べる
	りんご なし 等	- 硬くて口の中でバラバラになってまとまりにくい - 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、誤嚥の原因となる。	—	- 離乳期ではすりおろす - 離乳期以外は手で持って噛み切れる大きさや厚みで提供する	急がずよく噛んで食べる
	すいか	種にも注意が必要	—	小さく切り種を取って提供する	種を飲み込んでいないか注意する
	柿	<硬い柿の場合> - 硬くて口の中でバラバラになってまとまりにくい - 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、誤嚥の原因となる。 <軟らかい柿の場合> - すべりがよい - 噛みにくい、舌でつぶしにくいいため、吸い込んで喉に詰まりやすい。	—	パウンドケーキ等に混ぜ込む場合は、細かく切るかペースト状にして使用する。	- 詰め込みすぎない - 急がずよく噛んで食べる
	柑橘類	- 酸味が強くむせやすい - 薄皮が噛み切りにくい	そのまま食べる場合は甘みのある品種を選ぶ	切る場合は薄皮が大きく残らないように横方向に切る	- たくさんの量を一気に口に入れない - 薄皮が口に残るようであれば吐き出させる
きのこ類 	えのき しめじ	繊維質で細かく噛み切りにくい そのまま飲み込んでしまう	—	繊維を断ち 小さく（短く）切る	急がずよく噛んで食べる
海藻類 	わかめ のり	べらべらして噛み切りにくく、口の中に貼りついたり、気道をふさいだりする危険がある。	（のりを刻んで使用する場合） 刻みのりを購入する	細かく切る （カットわかめを使用する場合でも、細かく切って提供する。）	
魚介類 	魚類	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	小骨が残っていないか確認する	煮魚は水分が残るように煮て煮汁も一緒に盛り付ける	焼き魚はたくさんの量を一気に口に入れない（骨がある魚の場合は、骨にも注意する。）
	えび いか 貝類	- 噛み切れず、そのまま気管に入ってしまう。 - 小さく切っても加熱すると硬くなってしまう	—	噛み切りやすい大きさに切る	- たくさんの量を一気に口に入れない - スルメを提供する場合は、水分を取って喉を潤してから、急がずよく噛んで食べる。
	水産練り製品 かまぼこ 竹輪 はんぺん さつま揚げ 魚肉ソーセージ 等	弾力性が強く 噛み切りにくい	—	細かく切る	急がずよく噛んで食べる
肉類	肉類	噛み切れず そのまま気管に入ってしまう	—	噛み切りやすい大きさに切る	たくさんの量を 一気に口に入れない
	ひき肉	料理により、硬くて口の中でバラバラになってまとまらないまま飲み込み、誤嚥の原因になる。	—	料理により とろみをつける	急がずよく噛んで食べる
	ソーセージ	弾力性が強く 噛み切りにくい		- 料理によって大きさを考える - スープなどに入れる場合は細かく切る、縦方向に切る（裂く）など。	たくさんの量を 一気に口に入れない

分類	食品	誤嚥や窒息となる理由	購入時に 気をつけること	調理時に 気をつけること	食べる時に 気をつけること
卵類 	うすら卵	- 球形ですべりがよい - 噛みにくい、舌でつぶしにくいいため、吸い込んで喉に詰まりやすい。	料理により鶏卵を使用できないか、また食べる時にどのようなことに気をつけるか、充分検討して購入する。	- 茹でる場合は切って提供する - 焼く調理方法で提供する（例 巣ごもり卵など）	- 水分を取って喉を潤してから食べる - 詰め込みすぎない - よく噛む
	ゆで卵	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	—	- 細かくして他の食材と混ぜる - 半分もしくは1/4に切って提供する	たくさんの量を一気に口に入れない
乳製品 	キャンディーチーズ	- 球形ですべりがよい - 吸い込んで喉に詰まりやすい	他の形状のチーズや他の代替食品に変更できないか、またキャンディーチーズを提供する場合は提供時にどのように気をつけるか、充分に検討して購入する。	切って提供する	- 詰め込みすぎない - よく噛む
菓子類 	和生菓子 〔団子もちちまき等〕	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	代替食品に変更できないか提供時にはどのように気をつけるか、充分検討した上で提供する。	誤嚥や窒息とならないような調理方法を検討する	- のどに張り付かないよう水分を取って喉を潤してから食べる - 口に頬張りすぎない - 詰め込みすぎない - よく噛む
	和半生菓 カステラ等	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	—	—	
	和干菓子類 〔せんべいポーロ等〕		—	—	
	ケーキ類 〔ホットケーキドーナツ等〕		—	—	
	ビスケット類 〔ウエハースクラッカーサブレパイビスケット等〕		大きさに留意する	長いものは、そのまま提供するのではなく、適度な大きさに砕く。	うまく噛み砕けているか見守る
	デザート菓子類 〔プリンゼリーパバロア等〕	つるんと飲み込む危険性がある	こんにゃく入りは購入しない	アガー（凝固剤）を使用する場合も、こんにゃく入りと同様に気をつける。	たくさんの量を一気に口に入れない
	キャンディー類 〔ドロップキャラメルマシュマロ等〕	- 球形ですべりがよい - 吸い込んで喉に詰まりやすい	大きさに留意する	—	- ゆっくり食べる - 大きさに留意する
	ラムネ	- 食材の水分含有量が少ない - 口腔内に張り付きやすい	大きさに留意する	—	- たくさんの量を一気に口に入れない - ゆっくり食べる - 大きさに留意する
	グミ類	弾力があり噛み切りにくい	—	—	- ゆっくり食べる - 大きさに留意する
	ポップコーン	吸い込んで喉に詰まりやすい	—	—	- たくさんの量を一気に口に入れない - ゆっくりよく噛んで食べる
調味料	酢	酸味が強くむせやすい	—	酸味を強くしないように味付けする	たくさんの量を一気に口に入れない

【参考文献】

- ・「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（日本職業・災害医学界会誌 JJOMT Vol.58, No.6）
- ・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）

6 応急処置

(1) 窒息

気道に異物（食品など）が詰まったら…

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。
低年齢児では明らかなサインがみられないことがある。



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、両太ももの上にうつぶせにする。
- 2 頭を低くして、背中 of 肩甲骨の間あたりを手のひらの下の方で 5～6 回迅速に強くたたく。



胸部突き上げ法

- 1 こどもを落とさないように抱きかかえながら、すばやく仰向けにして、頭を低くする。
- 2 もう片方の手の指 2 本で、胸の真ん中を 5～6 回強く押す。



背部叩打法と胸部突き上げ法を繰り返す

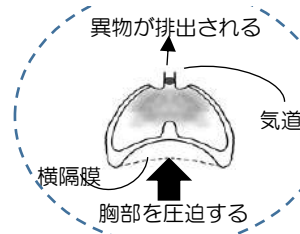
1 歳以上の場合

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（おへその上）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。



からだの内部のイメージ



背部叩打法

こどもを座らせて、背中の肩甲骨の間あたりを手のひらの下の方で 5～6 回迅速に強くたたく。



こどもを横にして一方の手で肩を支えて、一方の手で上記と同様にたたく。



腹部突き上げ法と背部叩打法を繰り返す

異物が取れない

異物が取れない

続けながら
救急車を呼ぶ

ぐったりとして
反応がなくなる

AED を手配
するとともに
心肺蘇生を開始

(2) 誤飲

誤って何かを飲んでしまったら…



☑ チェック

誤飲時の状況

- ☐ 意識がない（反応があっても鈍い）
- ☐ けいれんを起こしている
- ☐ 呼吸困難を起こしている

あてはまらない

周りにあるものを確認！
何をどれぐらいの量を飲んだかをできる限り特定しましょう。

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
- ・業務用漂白剤
- ・とがったもの（ガラスに破片や釘など）

**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 番に問合わせて対応）

上記以外のもの

小児科や外科で受診

1つでもあてはまったら

**すぐに
救急車を呼ぶ**

困ったら、中毒 110 に！

- ・大阪 072-727-2499
 (365 日 24 時間対応)
- ・つくば 029-852-9999
 (365 日 9 時～21 時対応)

〈 注意 〉

音の出る玩具などに使われているボタン電池や、単4サイズの小さな乾電池の誤飲に気を付けましょう。こどもが遊んでいるうちに電池を入れているフタがとれて、電池が出てしまう例があります。
手作り玩具を含めて、身近にあるものを点検しましょう。