

## アドレナリン自己注射薬の保管場所について

- いつでも使える場所、全職員が共通理解した、安全な場所へ保管すること。
- 光で分解されやすいため、携帯ケースに収めた状態で保存・保管すること。
- 15～30℃で保管すること。
- 冷蔵庫には入れないこと。
- 暑い中に持ち歩く場合は、保冷剤をタオルにくるんで一緒に保管すること。
- 急速に冷えると注射器に不具合をきたすので注意すること。

※薬液が変色していないか、沈殿物がないか定期的に確認してください。

※預かる場合には、使用期限について確認してください。

## 緊急時専用救急セットについて

いざという対応に備えて、日頃から緊急時専用救急セットを準備しておく。

保管場所は、全教職員で共通理解を図っておく。



(食物アレルギー対応用 緊急時専用救急セット 例)

- ・校内緊急対応マニュアル
- ・学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン要約版
  - ・アドレナリン自己注射薬 (処方されている場合)
- ・緊急薬 (処方されている場合) と紙コップ
- ・症状チェックシート
- ・経過記録票
- ・緊急時連絡先リスト (救急搬送・保護者・主治医)
- ・タオル・ビニール袋・手袋・キッチンペーパー (嘔吐時に使用)

※AEDの設置場所及び状態の確認

### 3 調理場が取るべき対応について

#### ① 給食対応のための環境整備

調理場の施設設備や調理員の人員、知識及び技術を把握し、各市町村の食物アレルギー対応基本指針に基づいて、問題点があれば、食物アレルギー対応委員会等へ提起し、検討をしていくことが必要です。整備が必要であれば、設置者へ申し出ます。

#### ② 調理員の啓発のための研修と自覚喚起

安全な対応食を提供できるよう研修会等を実施することは重要です。マニュアル等で共通理解を図るとともに、日々確認作業を怠らず、定期的にシミュレーションを行うなどの検討も必要です。

#### ③ 学校との連携

対応を行う学校と密接に連携し、安全・安心な給食提供のために必要な措置を講じるとともに、栄養教諭・学校栄養職員等が各校において十分に職責を果たせるような配慮をすることも必要です。

#### ④ 食物アレルギー対応を行う上での留意点

献立作成	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 給食対応の基本方針や、献立作成の基本方針に基づき、献立作成を行う。</li><li>・ 特に重篤度の高い原因食物（そば・ピーナッツ）は、極力使用しない。</li><li>・ 作業工程が複雑にならないよう考慮する。</li></ul>
献立表	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 料理名や使用食品を明確にする。</li><li>・ 作成にあたっては、複数の関係者で確認し、誤表示や記入漏れがないようにする。</li></ul>
調理作業	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 原因食物の混入防止のため、食物アレルギー対応を記載した作業工程表や作業動線図を作成し、対応内容について共通理解を図る。</li><li>・ 納品された食材が発注したものであるか、確実に検収する。</li><li>・ 原因食品の混入を防ぐため、区画された部屋や専用スペースで調理する。</li><li>・ 対応食担当者を差別化することで、作業を単純化し、引継ぎによるエラーを防ぐ。</li><li>・ 普通食と同様に、温度管理、保存食の採取、検食を行う。</li><li>・ 確認作業の方法やタイミングを決めておき、原因食品の混入や誤配食を防止する。</li></ul>
配送	<ul style="list-style-type: none"><li>・ わかりやすい表示を心がけ、配送先を間違えないよう工夫する。</li><li>・ 受配校との連携を密にし、事前に受け取り方法を決めておく。</li></ul>
献立変更	<ul style="list-style-type: none"><li>・ やむを得ず献立変更を行う際は、児童生徒、保護者及び関係者全員が情報を共有できるよう対応する。</li></ul>
その他	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 児童生徒の給食への思いにも傾聴し、対応に生かせるようにする。</li></ul>