

教育・保育施設等における誤嚥事故防止のための情報共有のポイント

令和6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食事の誤嚥事故防止対策に関する調査研究」において、「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」等を参照して、「保護者等との情報共有」及び「職員及び関係業者との情報共有」のポイントをとりまとめましたので、ご活用ください。

保護者等との情報共有

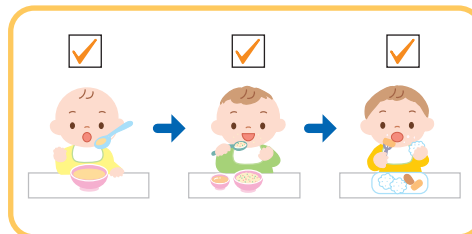
目的

食の安全確保、個別対応、食材選定のため、保護者等と施設の間で、情報共有を促進します。また、保護者等とのコミュニケーションを通じて、信頼関係を築くことで、安心して施設を利用できる環境を整えます。

保護者等との面談タイミング

入所前の面談に加え、以下のようなタイミングで確認を検討します。

- ✓ 食事提供開始時
- ✓ 発達段階の変化
- ✓ 離乳食段階の進行
- ✓ 上記以外の定期面談 等



保護者等から得る情報

- ✓ 口腔機能の発達状況
- ✓ アレルギー情報
- ✓ 離乳の状況
- ✓ 喫食経験
好き嫌い、水分摂取方法、調理方法、味付けなど含む
- ✓ 家庭の食事環境 等

保護者等に伝える情報

- ✓ 献立の情報
- ✓ 使用する食材と調理方法
- ✓ 行政通知の共有 等

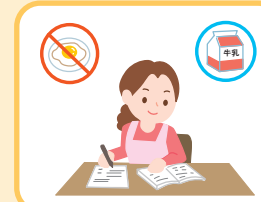


※各情報の聴き取り、確認等に関する参考資料:本事業報告書付録6「離乳食についての調査票(0・1歳児クラス/入園時聴き取り用)」



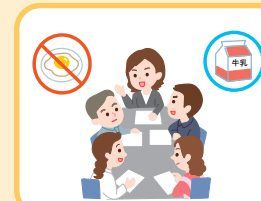
職員及び関係業者との情報共有

食事に関する記録の作成・保存・更新



- 保護者等から確認した食事に関する事項は、「離乳食についての調査票」等の記録を作成し、情報共有のために保存します。(ICTを活用して、記録を確認できる施設もあります。)
- 食事に関する事項は日々変化していくため、最新の情報を記録・書類を更新します。

職員間における情報共有



アレルギーや喫食経験、当日のこどもの健康状態などに関する情報は、チェックリスト等を活用しながら、施設の責任者、保育士、管理栄養士・栄養士、調理員、保育補助者のほか、食事の委託業者等の関係業者との間でも幅広く共有を図ります。

段階的な確認による誤提供の防止



職員及び関係業者と共有した情報を基に、献立の作成、調理、検食、配膳、提供などに携わるそれぞれの職員や関係業者が、それぞれの段階で問題が無いチェック可能な環境を整えます。問題がある場合はすぐに情報を共有します。

給食業者を利用している施設の事例



例1) 給食担当者、保育士、給食業者が参加する「給食会議」を毎月開催。こどもの月齢や発達段階を踏まえた栄養価、メニュー、食材ごとの切り方や調理方法などの詳細を検討して、献立を作成。

例2) 給食業者が各教室等でのこどもの食事の様子を確認し、課題や改善点があれば随時職員と情報共有して、対策を協議。