



認可外保育施設集団指導 (居宅訪問型保育事業)

～事故防止編～

豊島区子ども家庭部保育課

事故防止関係

- 乳幼児突然死症候群の予防
- 子どもの状況に応じた食事の提供
- 安全確保

乳幼児突然死症候群の予防①

- ▶ 照明は、睡眠時の乳幼児の顔色が観察できるくらいの明るさを保つ。
- ▶ 乳幼児のそばを離れない。
- ▶ 乳児を寝かせる時は、仰向け寝を徹底する。
- ▶ 1歳児以上でも、子どもの家庭での生活や就寝時間、発達の状況など一人一人の状況を把握できるまでの間は、必ず仰向けに寝かせる等、子どもの安全確認をきめ細かく行う。
- ▶ 保護者との緊密なコミュニケーションを取る。
 - ・家庭での子どもの様子、睡眠時の癖、体調等を保護者から聞き取る。
 - ・預かり始めの時期や体調不良明けは特に注意して聞き取る。

乳幼児突然死症候群の予防②

◆睡眠時チェックをきめ細やかに行い、記録する

- ▶ 0、1歳児は5分に1回、2歳児は10分に1回が望ましい間隔。
- ▶ 預かり始めの時期は特に注意してチェックする。
- ▶ 体調不良等様子がおかしい際は特に注意してチェック。
- ▶ チェック項目（子どもの寝つきや睡眠中の姿勢、顔色、呼吸の状態、体温）
- ▶ 乳幼児の体に触れて確認する。

乳幼児突然死症候群の予防③

◆その他の睡眠中の事故

睡眠中に子どもが死亡する原因には、乳幼児突然死症候群という病気のほか、**窒息などによる事故**がある。乳幼児突然死症候群の予防策は、窒息などその他の睡眠中の事故防止にもつながる。

【窒息リスク除去方法】

- ①やわらかい布団やぬいぐるみ等を使用しない。
- ②ヒモ、またはヒモ状のもの
(例：よだれかけのヒモ、ふとんカバーの内側のヒモ、ベッドまわりのコード等)を置かない。
- ③口の中に異物がないか確認する。
- ④ミルクや食べたもの等の嘔吐物がないか確認する。
- ⑤子どもの数、職員の数に合わせ、定期的に児童の呼吸・体位、睡眠状態を点検すること等により、呼吸停止等の異常が発生した場合の早期発見、重大事故の予防のための工夫をする。

子どもの状況に応じた食事の提供①

- ▶ 一人一人の子どもの心身の状況に応じて対応する。
- ▶ 乳児にミルクを与えた場合に、ゲップをさせることや離乳食摂取後の乳児について食事後の状況に注意が払われているかなど乳児に対する配慮が適切に行われているか。
- ▶ アレルギー疾患等を有する子どもについて、保護者と連携し、医師の判断及び指示（生活管理指導票等）に基づき、適切な対応が行われているか

子どもの状況に応じた食事の提供②

〈事例〉

◆①北海道芽室町の死亡事例：令和3年6月（認可保育施設）

②愛知県の死亡事例：令和3年6月（認可外保育施設）

1歳児が、お昼の時間帯にパンを喉に詰まらせて死亡（①②）

※②令和4年3月「愛知県認可外保育施設等における重大事故に関する検証委員会報告所」によると、パンの誤嚥による窒息の可能性が高いとされている。

◆東京都多摩地域の死亡事例：令和4年11月（認可外保育施設）

りんごを食べていた1歳5か月（0歳児クラス）児が、眠そうな様子だった為、保育士が当該児を立たせ、口の中に指を入れてりんごをかき出したところ、泣いた後にぐったりとしたので救急搬送。入院中に死亡。

◆鹿児島県の死亡事例：令和5年4月（認可保育施設）

0歳児がすりおろしたりんごを食べたあとに死亡。

◆北海道札幌市の死亡事例：令和5年4月（認可保育施設）

1歳1か月児が焼き肉風の炒め物（肉は細かく刻んだ）をのどに詰まらせ死亡。

子どもの状況に応じた食事の提供③

教育・保育施設等における誤嚥事故防止のための食材整理表

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、使用を避ける食材や調理を工夫する食材について「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」を基に整理しましたので、ご活用ください。なお、本整理表に掲載した食材以外にも、誤嚥事故が発生する可能性があることを念頭に置いて、食事の見守りを行いましょう。

使用を避ける食材

粘着性が高く、飲み込みにくい	球形や大きさから、気道に入りやすく、つまりやすい						弾力性があり、噛み切りにくい			
もち	白玉団子	乾いたナッツ・豆類	ミニトマト	ぶどう	さくらんぼ	包装チーズ	うずらの卵	アメ類・ラムネ	いか	こんにゃく
やむを得ず使用する場合は留意点▶		4等分して形や大きさを変える	4等分して形や大きさを变更后、口内に残る皮も取り除く	加熱して形や大きさを変える		「糸こんにゃく」で代用する				

調理を工夫する食材

●「年齢等」はあくまで目安です。こどもの口腔機能(咀嚼・嚥下)の発達状況や、当日の体調等に応じて調理を工夫しましょう。
●離乳期においては、家庭で喫食経験がない食材の提供は避けましょう。

食材	年齢等	離乳期	1歳6か月～3歳頃		
弾力性がある又は繊維が残るため、飲み込みにくいもの 葉野菜 きのこ類 わかめ ソーセージ 薄切り肉	離乳初期 (5～6か月頃) 歯はまだ生えていない子が多い。	離乳中期 (7～8か月頃) 前歯が生え始める。	離乳後期 (9～11か月頃) 徐々に前歯が生えそろっていく。	離乳完了期 (12～18か月頃) 前歯8本が生えそろい、奥歯が生え始める。	1歳6か月～3歳頃 2歳頃: 前から4番目の歯まで生えそろう。 3歳～3歳6か月頃: 乳歯(20本)が生えそろう。
唾液を吸収して、飲み込みにくいもの ゆでたまご ひき肉	なめらかにすりつぶした状態にする	舌でつぶせる固さにする	歯ぐきでつぶせる固さにする	歯ぐきで噛める固さにする	●大人よりはやわらかめの固さ ●大きさは1cm程度から、口腔機能の発達状況に応じて段階的に調整していく
食塊の固さや切り方によってつまりやすいもの りんご なし	やわらかくなるまで加熱する ●生の状態、すりおろしただけの状態では与えない。		具体的な加熱方法は? 	個別食材のPOINT ●ソーセージ: 縦半分に切る(太さや長さも調整する) ●ひき肉: とろみをつける	
固くて噛み切れない又は噛みちぎりにくいもの えび 貝類 おにぎりのり	離乳期に提供することは避ける ●「おにぎりのり」は、「きざみのり」で代用する。				

●近年の誤嚥に関する重大事故は、離乳期のこどもが「りんご」、「パン」を食べた時に多く発生していますので、食材の調理や提供方法等に十分注意してください。

子どもの状況に応じた食事の提供④

◆食事中の事故防止策の例（誤嚥による窒息防止）

- ▶ 誤嚥等による窒息のリスクとなるものを除去する。
例：ミニトマト・ブドウ・節分の豆・餅・白玉団子等
食事の前に、当日の子ども健康状態等を確認する。
- ▶ ゆっくり落ちついて食べることができるよう、子どもの意思に合ったタイミングで食事を与える。
- ▶ 口の中に食べ物が残っていないか注意する。
- ▶ 子どもの口に合った量で与える。（1回で多くの量を与えない）
- ▶ 汁物などの水分を適切に与える。
- ▶ 食事中に眠くなっていないか注意する。
- ▶ 食事中に驚かせない。
- ▶ 正しく座っているか注意する。

安全確保

- ▶ 口に入れると咽頭部や気管が詰まる等窒息の可能性のある大きさ、形状の玩具や物については、乳児のいる室内に置かないことや、手に触れない場所に置くこと等を徹底する。
- ▶ 手先を使う遊びには、部品が外れない工夫をしたものを使用するとともに、その子どもの行動に合わせたものを与える。
- ▶ 子どもの誤嚥につながる物は髪ゴムの飾り、キーホルダー、マグネット、ビー玉や石などがある。身につけている場合もあり、これらの除去については保護者を含めた協力を求める。
- ▶ 窒息の危険性があった玩具やこれまでに窒息事例があるものと類似の形状の玩具等については、試用しないことが望ましい。

厚生労働省（平成28年3月）「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」

子どもを預かることは、命を預かる大変責任の重い仕事であることを十分認識し、事業を行ってください。

ご視聴ありがとうございました。