

# アレルギー対応マニュアル

## ハーモニー

### はじめに

このマニュアルは事業所において食事（昼食、おやつ、活動プログラムでの調理）を提供するときに注意しなければならないアレルギーについて、その事故を防ぐために作成するものである。また食品以外での注意すべきアレルギーについても留意点を記載する。このマニュアルに沿って対応を行うことで、アレルギーに関する事故を防ぐように取り組むものとする。

### 1.症状

アレルギーの症状は多岐にわたる。最も多いのが皮膚症状で、呼吸器症状、消化器症状なども同時にまたは別々に発症する（参照：別紙1「主なアレルギー症状の一覧」）。

症状が重いものには「アナフィラキシーショック」があげられる。アナフィラキシーショックの症状としては呼吸困難や意識障害などがあり、命に係わる場合もある。

### 2.食物アレルギー

- 1)食物アレルギー体質の利用者がいることを理解し把握する（参照：利用者個票）
- 2)食物アレルギー体質の利用者のアレルゲンとなる食材が含まれないよう、アレルギー表示を見て食材を購入する。＊ 同じ製造ラインにアレルゲンとなる食材が含まれている場合にも注意する。
- 3)食材購入後には、施設内で別職員がアレルギー表示を再度確認する。
- 4)活動プログラムを立てる際はアレルギー体質の利用者がいることを考慮する。
- 5)調理活動時にはまな板、包丁等を、アレルギー食材を含む物と含まない物とに分けて使用する。また、アレルギーを含む食材と含まない食材が混ざらないように周知徹底する。

### 3.その他のアレルギー

食物アレルギーの他、動植物や金属、ダニやハウスダスト等、その他のアレルギー体質の利用者についても職員間で把握し対応に注意する。

### 4.情報収集と更新

- 1)契約時のアセスメントの際に情報を保護者に記載してもらい、詳細を確認する。
- 2)情報は一覧表にして職員がいつでも確認できるようにする。
- 3)保護者と連絡を密に取り、情報の追加、変更等がある場合はその都度更新し周知する。

### 5.発症時対応

アレルギー反応が見られたら

- ①管理者に報告する。
- ②保護者に連絡をし、保護者からの指示に従い対応する。

(参照：「緊急連絡先」)

＊ 緊急の場合、管理者に報告すると同時に「救急連絡先119番」へ連絡。

(事務所内掲示の「救急連絡の手順」に従う)

※ エピペンを常時持参している利用者であればエピペンを打つ（その際前もって保護者の同意を得ておくこと）

※ 別紙 1

### 主なアレルギー症状一覧表皮膚症状

皮膚症状	かゆみ、じんましん、むくみ、赤くなる、湿疹
呼吸器症状	くしゃみ、鼻づまり、鼻水、せき、息が苦しい（呼吸困難）、ゼーゼー・ヒューヒュー（喘鳴）、犬が吠えるような甲高いせき、のどが締め付けられる感じ
粘膜症状	眼：充血、眼のまわりのかゆみ、涙目
粘膜症状	口腔：口腔・唇・舌の違和感・はれ
消化器症状	下痢、気持ちが悪い、吐き気、嘔吐、血便
循環器症状	脈が速い・触れにくい・乱れる、手足が冷たい、唇や爪が青白い（チアノーゼ）、血圧低下
神経症状	元気がない、ぐったり、意識朦朧、尿や便をもらす
全身症状	アナフィラキシー

※ 参考

#### アレルギー特定原材料27品目

1)食物アレルギーを起こす食品のうち発症者数や症状の重症度が高く、表示する必要性の高い食品7品目を「特定原材料」として表示を義務づけている。

2)20品目を「特定原材料に準ずるもの」として、可能な限り表示するよう推奨している。

この27品目は下記参照1)食物アレルギーを起こす食品のうち発症者数や症状の重症度が高く、表示する必要性の高い食品7品目を「特定原材料」として表示を義務づけている。

2)20品目を「特定原材料に準ずるもの」として、可能な限り表示するよう推奨している。

この27品目は下記参照

## 特定原材料 7品目



えび



かに



小麦



そば



卵



乳



落花生

## 特定原材料に準ずるもの 20品目



あわび



いか



いくら



オレンジ



カシュー  
ナッツ



キウイ



牛肉



くるみ



ごま



さけ



さば



大豆



鶏肉



バナナ



豚肉



まつたけ



もも



やまいも



りんご



ゼラチン