



りんごの誤飲事故を考える！

県内の保育園で8ヶ月の乳児がりんごを喉に詰めて窒息し意識不明となるという痛ましい事故が発生しました。以下は日本小児科学会からの提言です。まず、**子どもの食品による窒息死は全体の17%を占め**、決して珍しいことではないということを知っておきましょう。

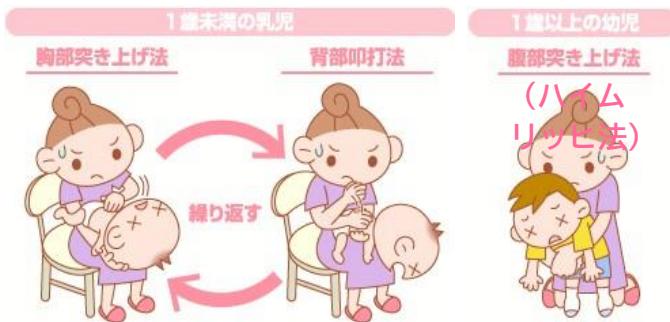
食品による窒息の要因は、**子ども側と食品側に分けて**述べられています。**子ども側の要因には、「食べる力」と「食事の時の行動」**があります。「食べる力」とは噛む、飲み込む力のことで、月齢に合わせた離乳食の固さを知っておくことは窒息予防に大切です。「食事の時の行動」については、下記のことに注意して**食事中は子どもから目を離さない**ようにしましょう。

★食べることに集中させる ★水分を摂ってのどを潤してから食べさせる ★一口の量を多くしない ★仰向けに寝た状態や、歩きながら、遊びながら、食品を食べさせない ★口の中に食品がある時はしゃべらせない ★食事中にびっくりするようなことをしない などがあげられています。

「**食品側の要因**」を知ることも大切です。**①丸くつるっとしたもの ②粘着性が高く唾液を吸収しやすいもの ③固くて噛み切りにくいものが危険**とされています。下図を参照してください。具体的な食べ方は、2016年に国から出されている「**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**」にまとまっていますので、一度目を通しておいてください。

誤飲事故が起きてしまったら？

いくら注意しても誤飲事故をゼロにすることはできません。もし**誤飲かな？(急に顔色が悪くなる、よだれを垂らす、苦しそう)**と思ったら、119番をしたあと、下記の応急処置を開始してください。胸部突き上げ法、背部叩打法などの実際の手技はYouTubeで確認しておきましょう。



窒息を起こしやすい危険な食品



5月の感染症情報

新型コロナ、インフルエンザともに、1医療機関の1週間の発生数は1~2人と少ない状況が続いています。

感染症の主体は高熱がでるヘルパンギーナなどの夏風邪でした。5月中旬からRSウイルス感染症が増えてきているのが気になります。アデノウイルス、溶連菌、感染性胃腸炎の散発的な発生もありました。



5月の利用状況

5月の利用延べ人数は108名で、1日平均利用人数は5.4人でした。年齢別では1歳児が41人で最も多く、次いで0歳児の23人、2歳児の22人でした。疾患別では急性上気道炎が56人で最も多く、全体の半数を占めていました。次いで多かったのがRSV感染症の11人でした。

急性上気道炎の主な症状は高熱で、原因ウイルスはエンテロウイルスの感染症によるものと思われます。その他、RSウイルス、アデノウイルス、溶連菌、感染性胃腸炎などによる入室がありました。

5月は、気候的には寒暖差が大きく、新学期が始まって疲れが出てくる時期です。特に新入園のお子さんは繰り返し風邪をひかれる方も多いようです。体調管理にはくれぐれもご注意ください。

食品による窒息に注意!

～身近な食卓に潜む意外な危険～

丸くてツルツとしている食品が こどもの窒息につながるワケ

ワケ1

食品の特徴

すべりやすい

ワケ2

こどもの能力

かみきれない
のみこめない
咳で押しだせない

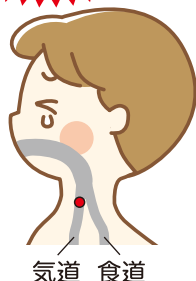
ワケ3

こどもの習性

食べながらの
「おしゃべり」や
「遊び」

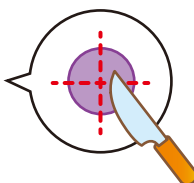
ひと手間を加えることで
こどものいのちを守れます!

危険

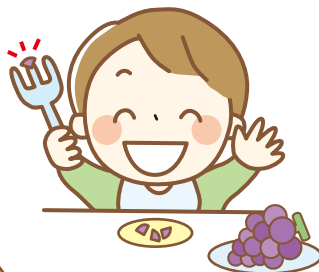


気道 食道

4歳以下のこどもには、
ミニトマトやブドウ
などは「1/4カット」



安全・安心



詳しい情報は
ホームページにアクセス!

小児科学会 食品窒息



日本小児科学会 こどもの生活環境改善委員会