

放課後等デイサービス「Wing-Garden」

はじめに

このマニュアルは施設を運営するにあたって食事（昼食、おやつ、プログラムでの調理）を提供するときに注意をしなければならないアレルギーについて、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ものである。さらにマニュアル通りの対応を行う事で、アレルギーに関する事故を防ぐものとする。

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ある。呼吸器症状、消化器症状なども同時にまた別々に発症する。

症状が重い物だと「アナフラキシーショック」があげられる。アナフ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職員全員が理解し把握する。
- 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。アレルゲンの含まれている食材は購入しない。
※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をする。
- 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確認する。
- 4) 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) 提供の際にも職員と、別の職員がダブルチェックを行う。

3. その他のアレルギー

食物アレルギーの他、動植物や金属など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。

3. 情報収集と更新

- 1) 情報は一覧表にして職員がいつでも確認出来るようにする。
- 2) 保護者と密に連絡を取り、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。
- 3) アレルギー体質の利用者のご利用日には、その日の打ち合わせで職員間で確認を行う。

4. 発症時対応

アレルギー反応が見られたら

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

※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。

5、研修について

職員は、「アレルギー緊急時対応マニュアル」に沿って、施設内で研修を行い、緊急時に適切に対応出来るようにしておく。

食物アレルギー（エピペン）講習会、救命救急講習会を受講し、緊急時の対応を熟知し遂行出来る様に備える。

6、AED の設置場所について全職員が周知するようにしておく