飲食店のアレルギー対策三つの沿得と三つの道具



アレルギーってなに?から食物アレルギー事故緊急対応

- 食物アレルギーってなに?
- 飲食店はなにかしなくてはいけないの?

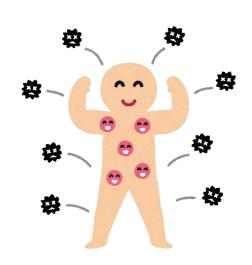
- アレルギー事故はどうしたら防げる?
 - アレルギーコミュニケーションシート
- アレルギーの事故が起こったらどうすれば?
 - 食物アレルギー緊急時対応マニュアル
- 意図せぬ混入対策 アレルゲンはどこに?
 - 拭き取り検査法の活用



食物アレルギーのある都民が 飲食店を安心して利用できるよう 飲食店でも食物アレルギー対策の 取り組みが求められています。

- □特に除去食を提供するようなチャレンジをしなくても
- □店内でお客様がアレルギーを発症することがあります。
- □食べ物を扱う皆様は「食物アレルギー」の正しい知識を身に着けて、
- □お客様の保護、救命にお取組みいただきたいと思います。

□ ウイルスや細菌、寄生虫などの異物を 攻撃して身体を守るための「免疫反応」





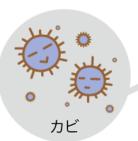


さまざまなアレルギー



□ 体に害を与えない物が入ってきても 反応しないはず、ですが!









- □「免疫反応」が過敏に働き
- □じんましんや咳、かゆみなどが起こることを
- □ アレルギーと言います。

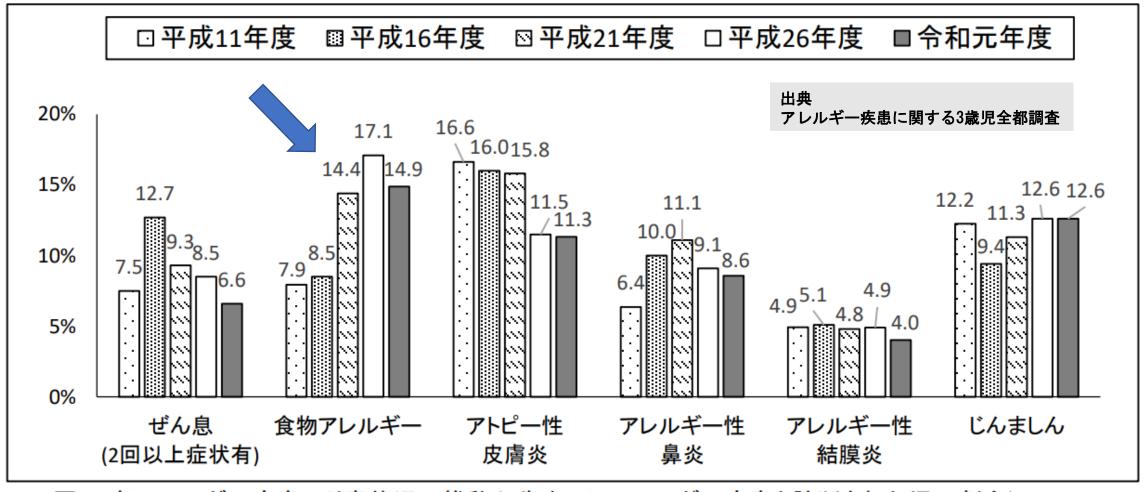
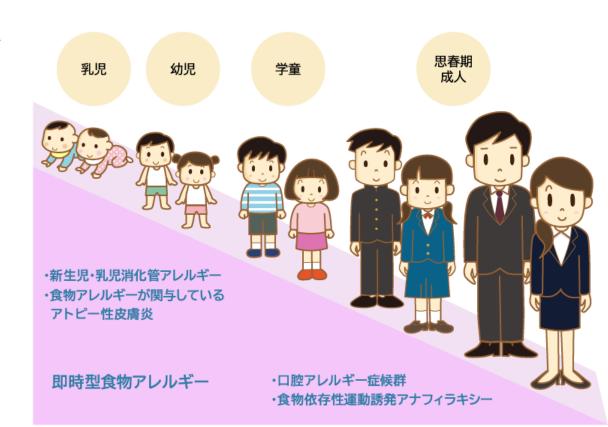


図2 各アレルギー疾患のり患状況の推移(3歳までにアレルギー疾患と診断された児の割合)

- □ 3歳までに何らかのアレルギーがあると診断された子供は4割
- □ 増加傾向の食物アレルギーは令和元年度2.2ポイント減少した

- □ 食べ物に由来するたんぱく質は免疫 からスルーされます。
- □ 無事に消化器を通過して栄養源にできるのです。
- □ 小児の場合たんぱく質の消化吸収が 不完全で免疫に食べ物として認めら れないことがあります。
- □ 免疫反応を調整する仕組みに問題が発生しても食べ物を異物と認識することがあります。
- □ それによって起こるアレルギー反応 が「食物アレルギー」です

食物アレルギー

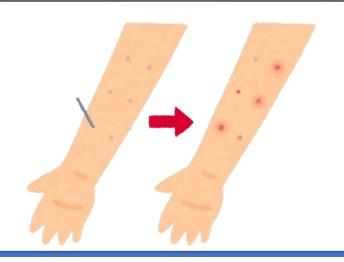


n=1,706

	0 歳	1 歳	2、3 歳	4~6歳	7~19歳	≧20 歳
	(884)	(317)	(173)	(109)	(123)	(100)
1	鶏卵	鶏卵	魚卵	果物	甲殻類	小麦
	57.6%	39.1%	20.2%	16.5%	17.1%	38.0%
2	牛乳	魚卵	鶏卵	鶏卵	果物	魚類
	24.3%	12.9%	13.9%	15.6%	13.0%	13.0%
3	小麦 12.7%	牛乳 10.1%	ピーナッツ 11.6%	ピーナッツ 11.0%	鶏卵	甲殻類 10.0%
4		ピーナッツ 7.9%	ナッツ類 11.0%	yıs	小麦 9.8%	果物 7.0%
5		果物 6.0%	果物 8.7%	魚卵 9.2%	ソバ 8.9%	

パッチテスト

食べ物から抽出した アレルゲンを皮膚に接種して アレルギー反応を見ることで どの食べ物に どのくらい反応するか 診断します。



食物経口負荷試験

アレルギーが疑われる食物を 実際に少しずつ食べて 症状を観察する試験

試験の目的

疑いのある食品が本当に発症させるか どのくらいの量でどのような症状がでるか 最小除去量の確定 治ったかどうかの確認

できる病院が限られる

症状が現れることが前提 全ての症状に対応できる病院 安全が確認できるまで専門医が臨床

即時型アレルギー

(Ige抗体依存型)



- □ 食物アレルギーで最も多い
- □ アレルギーの元になる食品(アレルゲン)を食べた直後に
- □じんましんや咳、呼吸困難、消化器症状などが起こる
- □ 多くの場合2時間以内に発生

口腔アレルギー症候群

- □ アレルギーの元になる食品(アレルゲン)を口に入れると
- □ 口の中にイガイガ感、ピリピリ感、口周囲のじんま疹などが出ます。
- □ 主として、野菜や果物が原因となり、
- □ 花粉症を合併することが特徴です。
- □ 一気に多量に食べると、

口腔だけではなく、他の強い症状につながる場合があります。



野菜や果物のアレルゲンは、熱や加工処理によって壊れやすいので加熱された加工品や市販のジュースでは症状を起こさない場合があります。

食物依存性運動誘発アナフィラキシー

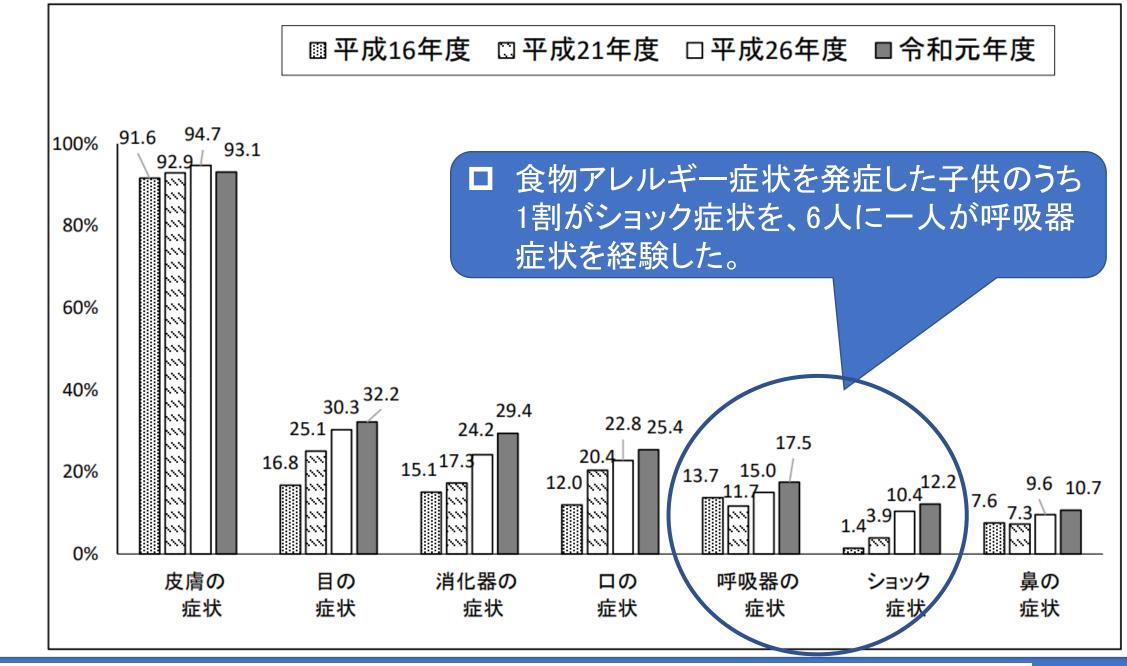
□ 食べただけ、あるいは、運動だけでは発症しません

□ 食後に運動が加わるとアナフィラキシーが起こります

□ 比較的まれですが危険な食物アレルギーの一種です



- 原因食物として小麦製品と甲殻類が多く
- □ 運動は比較的激しい運動が引き金となる ことが多いのですが、
- □ 散歩や下校など軽い運動でも誘発される ことがあります。

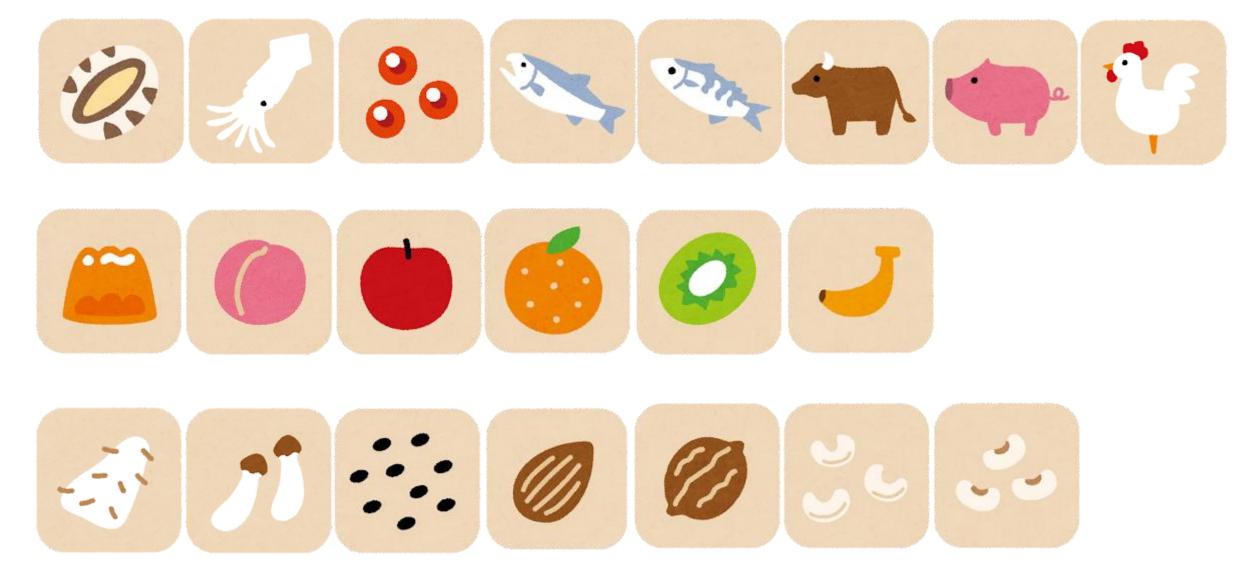


日本のアレルギー対策 I 食品表示

- □ 食物アレルギーの治療の基本は、
- □ 原因食物を摂取しないようにする除去食です。
- □ 加工食品や添加物には、アレルギーの原因になる食品が含まれています。
- □ このため、食品表示法では原材料表示の方法が決められています。
- ✓ アレルギーの原因になる物質(食品の成分)を<u>アレルゲン</u>と呼びます。



□ 食物アレルギーの患者が多い、もしくは重篤になりやすい原材料 7品目は「特定原材料」として極めて少量でも必ず標記されます。



□ 特定原材料に準じるものとして21品目の原材料には表示を推奨しています。

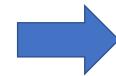
日本のアレルギー対策 II 情報提供の充実

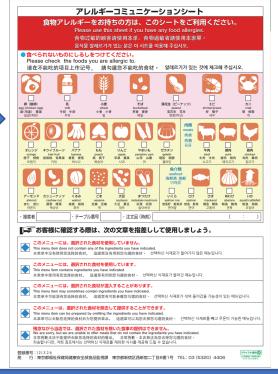
- □外食におけるアレルゲン情報の提供が求められています
 - □患者にとって外食ができないことが社会性を狭めている。
 - □患児(子供)にとって外食は社会性の獲得に欠かせない。
- □外食におけるアレルギー対応のハードルが下がっています
 - □原材料のアレルギー表示制度が確立して使いやすくなった。
 - 口社会認知が高まって社内や取引先の理解が得やすくなった。

日本のアレルギー対策 II 情報提供の充実

□ 対面販売、店頭量り売り、飲食店は表示義務がありません。

- □ 食物アレルギーのあるお客様に対しては
- □ 健康被害防止のため
- □情報提供の充実が求められています。

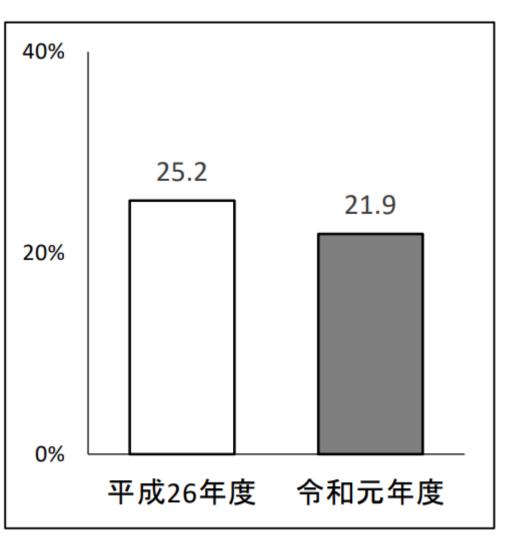




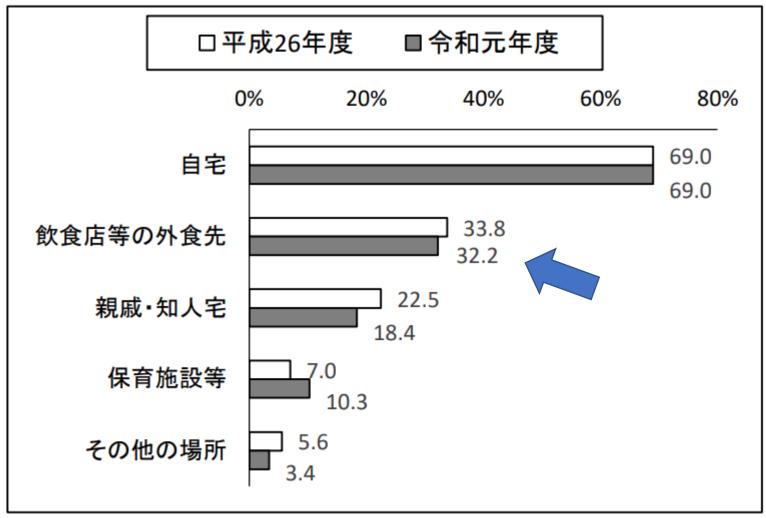
アレルギー対応 すべきかどうか

- □飲食店で客席に料理を提供する場合
 - □全く努力せずにアレルギー患者を排除する
 - □全ての食物アレルギー要求に完全対応する
 - □アレルゲンメニューを用意してそれだけ提供する
 - □できることとできないことを毎回お客様と折衝する

食物アレルギー対応方針は 各店ごとに決めましょう







- □誤食の起こった場所
 - 外食(給食以外)で誤食経験がある子供は3割超

飲食店の アレルギー対策

- □ アレルギーのあるお客様との 情報共有
- □ メニューに使われる原材料を しっかり把握
- □ 想定外の混入がないよう管理





食物アレルギーの原因となる食品の表示について(食品表示法)

食品表示法では、食物アレルギーの原因食品として 28 品目を指定しています。

そのうち特に、患者数が多い、症状の重篤度が高いなど表示の必要性が高い7品目〔エビ・カニ・小麦・そば・卵・乳・落花生(ピーナッツ)〕を「特定原材料」といい、あらかじめ容器包装に入れられた加工食品に使用されている場合は表示することが義務付けられています。

また、21 品目(アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、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)については、可能な限り表示することが推奨されています。

一方で、対面販売や店頭での量り売り、飲食店等で提供される食品には、表示の義務や推奨はありませんが、健康被害防止のために、食物アレルギーのあるお客様に対する情報提供の充実が求められています。







食物アレルギーで起こる症状

食物アレルギーの症状は非常に多彩であり、人によって異なるほか、同じ人でも食べる量によって症状が異なります。中でも、最も多いのは皮膚症状です。

症状は分単位で極めて急速に進行するため、発症時には迅速な対応が求められます。症状がいくつか同時に出ることをアナフィラキシーと呼び、全身状態が急速に悪くなることをアナフィラキシーショックといいます。

日本でも食物アレルギーによるアナフィラキ シーショックでの死亡事例が発生しています。

皮膚の症状

じんましん、かゆみ、赤くなる

呼吸器の症状

のどが締めつけられる感じ、のどがむくむ感じ、声がれ、 咳、ぜん鳴 (ゼーゼー、ヒューヒュー)、息苦しさ

粘膜の症状

目:充血、かゆみ、まぶたの腫れ

鼻:くしゃみ、鼻水、鼻づまり

□:□の中や舌の違和感や腫れ、のどのかゆみ

消化器の症状

腹痛、下痢、おう吐

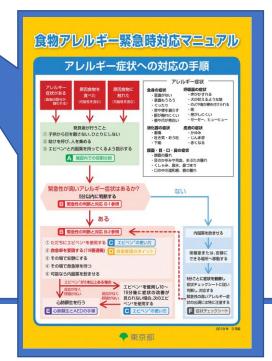
全身の症状

ぐったりする、意識がもうろうとする、意識がなくなる

食物アレルギー発症時の対応

お客様が、食物アレルギーと思われる症状を起こしたら、まずは緊急性が高いアレルギー症状があるか判断します。緊急性が高い症状がある場合や、症状が急変した時には、ためらわずに救急車を手配します。 お客様がエピペン® (アドレナリン自己注射薬)を持っている場合は、使用できるように配慮しましょう。 症状が軽ければ、安静にできる場所を提供し、症状の急変に備えましょう。こうした事態を想定して、事前に責任者を決め日頃から訓練を行っておきましょう。

緊急時の対応については、「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」を参考にしてください。





食物アレルギー事故を防止するために

事前の準備

- ① 店舗のルール (対応できるか、対応食材、混入管理、対応方法等) を決めましょう。
- ② 全ての従業員が、食物アレルギーについて正しく理解し、店舗のルールに基づいて対応しましょう。
- ③ どんな食材を使っているか、最新で詳しい情報を正確に把握しましょう。
- ④ お客様がアレルギー原因食材に関する情報を簡単に誤解なく知ることができるように、メニュー表や掲示、接客方法などを工夫しましょう。
- ⑤ 食材情報の管理や従業員への教育、事故時の対応などを総括する責任者を決めましょう。

接客時・調理時

① 店舗の食物アレルギー対応ルールを正確に伝えましょう。あいまい、不正確な対応は重大な事故につながるので、対応ができない場合には、そのことをはっきり伝えましょう。



食物アレルギー事故を防止するために

事前の準備

- ① 店舗のルール(対応できるか、対応食材、混入管理、対応方法等)を決めましょう。
- ② 全ての従業員が、食物アレルギーについて正しく理解し、店舗のルールに基づいて対応しましょう。
- ③ どんな食材を使っているか、最新で詳しい情報を正確に把握しましょう。
- ④ お客様がアレルギー原因食材に関する情報を簡単に誤解なく知ることができるように、メニュー表や掲示、 接客方法などを工夫しましょう。
- ⑤ 食材情報の管理や従業員への教育、事故時の対応などを総括する責任者を決めましょう。

接客時・調理時

- ① 店舗の食物アレルギー対応ルールを正確に伝えましょう。あいまい、不正確な対応は重大な事故につながるので、対応ができない場合には、そのことをはっきり伝えましょう。
- ② お客様の食物アレルギーを把握しましょう。
- ③ 質問があった時は、使用食材について最新で正確な情報に基づいた説明をしましょう。 情報が最新でない、不正確な可能性がある場合には、「わかりません」と答えるか、責任者が対応しましょう。
- ④ アレルギー原因食材の混入(コンタミネーション)に注意をしましょう。混入の可能性については、 メニュー表への記載や口頭説明により必ずお客様に伝えましょう。
- ⑤ 裏面のアレルギーコミュニケーションシートを活用するなどして、お客様と接客係、接客係と調理係とのコミュニケーションを徹底しましょう。



食物アレルギー事故防止の3か条

- ・使用食材について最新で正確な情報を提供する
- ・質問に対してあいまいな回答をしない
- ・アレルゲンの混入に注意し、混入の可能性について必ずお客様に伝える



食物アレルギーをお持ちの方は、このシートをご利用ください。

Please use this sheet if you have any food allergies. 食物过敏的顾客请使用本单。食物過敏者請使用本表單。 음식물 알레르기가 있는 분은 이 시트를 이용해 주십시오.

食べられないものにしるしをつけてください。

Please check the foods you are allergic to.

请在不能吃的项目上作记号。 알레르기가 있는 것에 체크해 주십시오. 請勾選您不能吃的食材。







小麦 小麥









落花生 (ピーナッツ) 落花生 花生 땅콩(피넛)

エビ shrimp/prawn 虾 蝦子 새우

カニ 蟹 螃蟹



オレンジ キウイフルーツ バナナ

橙子 柳橙 猕猴桃 奇異果 香蕉 香蕉

cashew nut

腰果 腰果

牛奶 牛奶



もも

桃 桃子

ごま



荞麦 蕎麥







アーモンド カシューナッツ



くるみ

核桃 核桃







注文品(時刻)











接客者

호두 テーブル番号

芝麻 芝麻

大豆 soybean 大豆 黃豆

いくら まつたけ matsutake mushro salmon roe 松茸 松茸 연어알

さば あわび さけ salmon mackerel ahalone 鲑鱼籽 鮭魚卵 鲑鱼 鮭魚 鲭鱼 鯖魚

しいか squid/cuttlefish 鱿鱼 烏賊

■お客様に確認する際は、次の文章を指差しして使用しましょう。



このメニューには、選択された食材を使用していません。

This menu item does not contain any of the ingredients you have indicated.

本菜单中没有使用您选择的食材。 這道菜沒有用到您勾選的食材。 선택하신 식재료가 들어가지 않은 메뉴입니다.



このメニューには、選択された食材を使用しています。

This menu item contains ingredients you have indicated.

本菜单中使用有您选择的食材。 這道菜有用到您勾選的食材。 선택하신 식재료가 들어간 메뉴입니다.



このメニューには、選択された食材が混入することがあります。

This menu item may sometimes contain ingredients you have indicated.

本菜单中可能混有您选择的食材。 這道菜有可能參雜您勾選的食材。 선택하신 식재료가 섞여 들어갔을 가능성이 있는 메뉴입니다.



このメニューは、選択された食材を除去して提供することができます。

This menu item can be prepared by omitting the ingredients you have indicated.

本菜单可以去除您选择的食材后为您提供菜品。 這道菜可以為您去掉您勾選的食材。 선택하신 식재료를 빼고 주문이 가능한 메뉴입니다



残念ながら当店では、選択された食材を除いた食事の提供はできません。

We are sorry, but we are unable to offer meals that do not contain the ingredients you have indicated. 非常抱歉本店不能提供去除您选择的食材的餐品。非常抱歉,本店無法為您去掉您勾選的食材。 죄송합니다만, 저희 점포에서는 선택하신 식재료를 제외한 식사를 제공해 드릴 수 없습니다.

発 行:東京都福祉保健局健康安全部食品監視課 東京都新宿区西新宿二丁目8番1号 TEL: 03 (5320) 4406

リサイクル選性係

アレルギー事故はどうしたら防げる?





■ お客様に確認する際は、次の文章を指差しして使用しましょう。



このメニューには、選択された食材を使用していません。

This menu item does not contain any of the ingredients you have indicated.

本菜单中没有使用您选择的食材。 這道菜沒有用到您勾選的食材。 선택하신 식재료가 들어가지 않은 메뉴입니다.



このメニューには、選択された食材を使用しています。

This menu item contains ingredients you have indicated.

本菜单中使用有您选择的食材。 這道菜有用到您勾選的食材。 선택하신 식재료가 들어간 메뉴입니다.



このメニューには、選択された食材が混入することがあります。

This menu item may sometimes contain ingredients you have indicated.

本菜单中可能混有您选择的食材。 這道菜有可能參雜您勾選的食材。 선택하신 식재료가 섞여 들어갔을 가능성이 있는 메뉴입니다.



このメニューは、選択された食材を除去して提供することができます。

This menu item can be prepared by omitting the ingredients you have indicated.

本菜单可以去除您选择的食材后为您提供菜品。 這道菜可以為您去掉您勾選的食材。 선택하신 식재료를 빼고 주문이 가능한 메뉴입니다.



残念ながら当店では、選択された食材を除いた食事の提供はできません。

We are sorry, but we are unable to offer meals that do not contain the ingredients you have indicated.

非常抱歉本店不能提供去除您选择的食材的餐品。 非常抱歉,本店無法為您去掉您勾選的食材。

죄송합니다만, 저희 점포에서는 선택하신 식재료를 제외한 식사를 제공해 드릴 수 없습니다.

- □確実にできる情報提供から始める
 - □正確性の確保
 - □原材料と調理管理

- ロアレルゲン情報提供の幅を広げる
 - ロアレルゲンメニュー
 - □WEBでの情報提供
 - □事前問い合わせへの対応
 - □ ★団体旅行は事前にメニュー提供など

- □全ての従業員は店舗の「アレルギー対応方針」に 従って対応する
- □お客様のアレルギーを詳しく把握する
 - □重症度、原因食物の情報を共有
 - □お客様情報はフロアとキッチンで共有する
 - ロレシピとのマッチング
 - □対応できない場合は確実にお客様に伝える
- ロアレルギーコミュニケーションシート活用

- □メニューに使用する食材情報の共有
 - □お客様の質問には正確に説明する
 - □曖昧情報の禁止
 - □不明であることを伝える

調理中の食材混入について

- □最大限の配慮と注意、混入防止の工夫
 - □調理エリアの区分、調理器具の専用化
 - □アレルゲンを含まないメニューから先に調理
 - □食器類の専用化(ワンウェイの活用)
- □混入の可能性がある場合はお客様に伝える
- □最終的なお客様の判断のもとになる情報提供

食物アレルギー事故対策

- □緊急対策の必要性 □事前準備 □シュミレーション □緊急時対応 □事故事例
- ENGLISH 音声読み上げ・ふりがな サイトマップ 都庁総合トップページ 🔷 東京都福祉保健局 東京都アレルギー情報navi. 医療関係者向け情報 トップページ 基礎知識 対応・対策 ガイドライン・出版物 法令・都の取組 よくある質問 トップページ > 対応・対策 > 緊急時対応(食物アレルギー) f シェアする 📟 LINEで送る 緊急時対応(食物アレルギー) 最終更新日:平成30年4月26日 | 公開日:平成29年4月21日 **▼ 緊急時対応(食物アレルギー)** 原因食物に触れてしまった時の対応

○ 即時型食物アレルギー症状発現時の症状とその対応

症状が出現した場合は、以下のフローチャート(緊急時対応マニュアル表紙)に沿って対応します。 症状は急激に変化することもありますので、症状が改善するまで、少なくとも5分おきに観察を続けます。

緊急時対応マニュアル

本マニュアルは、学校や保育園などの子供を対象とした施設向けに作成されたものですが、一般のご家庭においては、Aのページを除いてすべて参考になるものです。

緊急時に慌てていると、適切な判断や対応ができなくなることもあります。このマニュアルは、表紙のフローチャートに沿って対応すれば、適切な対応にたどりつくように構成されています。

https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/allergy/measure/emergency.html

緊急対策の必要性

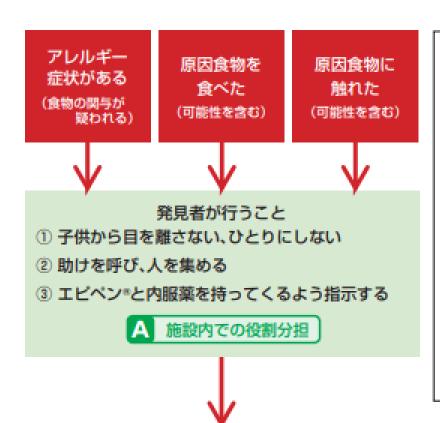
- □どんな施設でも食物アレルギーは発症する
- □予防しきれなかったエラーは起こる
- □お客様本人が気づいていないアレルギーがある
- □発症事例に当たった時に安全で速やかに対応する

□事前準備がお客様の安全を守る

アレルギーを発症した患者を発見したときに 想定される対応と準備

- □ 軽症でも目を離さない、症状の変化を見逃さない
- □手助けできる人を集める
- □「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」を手元に置く
- □スマートフォンなどで状況を録音する
- □ やったこととその時刻を記録(録音)する
- □ 患者がアレルギー症状が出たときに使う薬を持っているかを確認する
- □ 飲み薬を持っていたら意識があるうちに飲めるように準備する
- □ 注射型の薬を持っていたらパッケージにかかれている使い方を確認する
- □ AEDの確保
- □心肺蘇生の講習を受けた人がいないか探す
- □ 救急車を要請する
- □ 救急車の救命活動や搬出ができるように現場を片づける

小規模保育園で アレルギー発症が疑われる 事態を想定しています



アレルギー症状

全身の症状

意識もうろう

尿や便を漏らす

脈が触れにくい

意識がない

呼吸器の症状

- 声がかすれる
- 犬が吠えるような咳
- のどや胸が締め付けられる
- III
- 息がしにくい
- ・ゼーゼー、ヒューヒュー 唇や爪が青白い

消化器の症状

ぐったり

皮膚の症状

腹痛

- かゆみ
- 吐き気・おう吐
- じんま疹

下痢

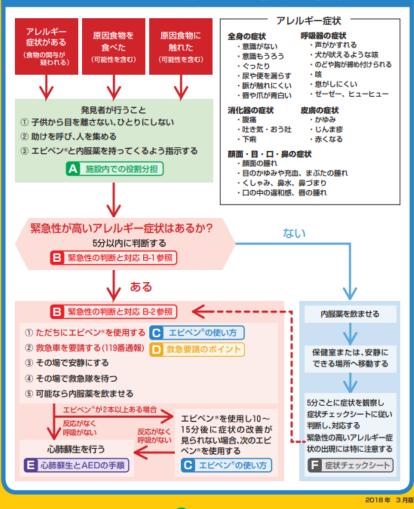
赤くなる

顔面・目・口・鼻の症状

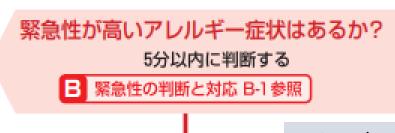
- 顔面の腫れ
- 目のかゆみや充血、まぶたの腫れ
- くしゃみ、鼻水、鼻づまり
- ・口の中の違和感、唇の腫れ

食物アレルギー緊急時対応マニュアル

アレルギー症状への対応の手順



→ 東京都



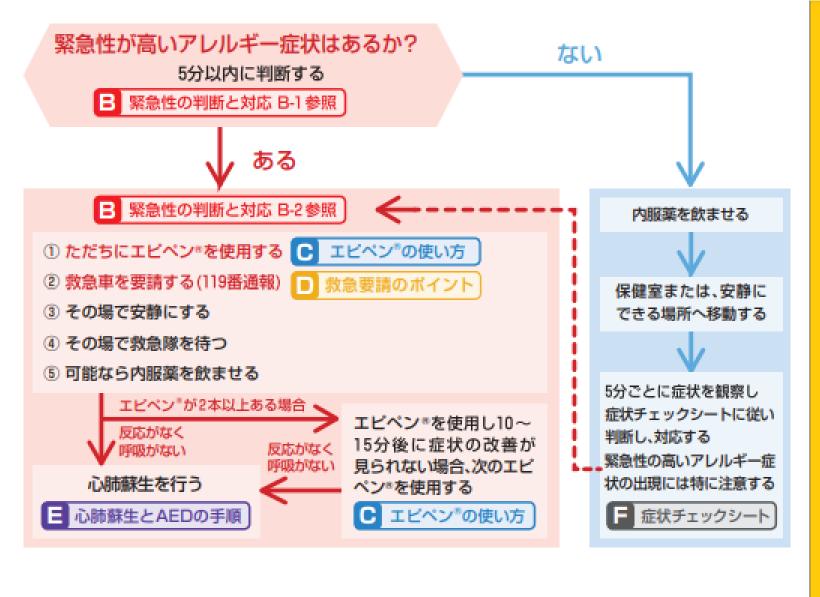
ある 3ページ 見開いて右

内服薬を飲ませる 保健室または、安静に できる場所へ移動する 5分ごとに症状を観察し症状チェックシートに従い判断し、対応する 緊急性の高いアレルギー症状の 出現には特に注意する



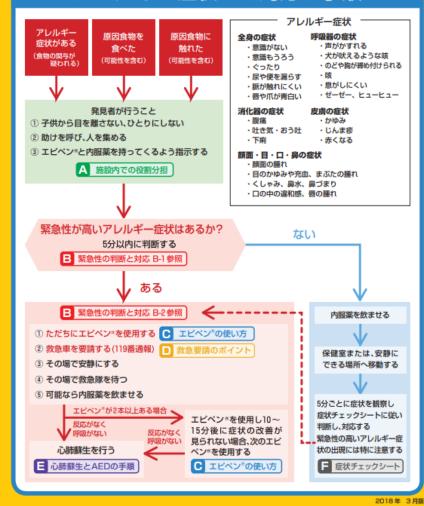
B-1 緊急性が高いアレルギー症状

【消化器の症状】 【全身の症状】 【呼吸器の症状】 のどや胸が締め付けられる 持続する強い(がまんできない) ぐったり 意識もうろう 声がかすれる お腹の痛み 尿や便を漏らす 犬が吠えるような咳 繰り返し吐き続ける 脈が触れにくいまたは不規則 息がしにくい 唇や爪が青白い 持続する強い咳き込み ゼーゼーする呼吸 (ぜん息発作と区別できない場合を含む)



食物アレルギー緊急時対応マニュアル

アレルギー症状への対応の手順



→ 東京都

① ケースから取り出す



ケースのカバーキャップを開け エピペン[®]を取り出す

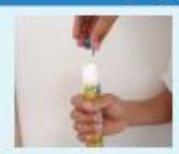
② しっかり握る



オレンジ色のニードルカバーを 下に向け、利き手で持つ

"グー"で握る!

③ 安全キャップを外す



青い安全キャップを外す

C

エピペン®の使い方

◆それぞれの動作を声に出し、確認しながら行う

① ケースから取り出す



ケースのカバーキャップを開け エピベン[®]を取り出す

② しっかり握る



オレンジ色のニードルカバーを 下に向け、利き手で持つ

"グー" で握る!

介助者は、子供の<u>太ももの付け根と膝を</u> しっかり抑え、動かないように固定する

介助者がいる場合

③ 安全キャップを外す



青い安全キャップを外す

④ 太ももに注射する



太ももの外側に、エビベン"の先端 (オレンジ色の部分)を軽くあて、 "カチッ"と音がするまで強く押し あてそのまま5つ数える

注射した後すぐに抜かない! 押しつけたまま5つ数える!

⑤ 確認する



エピペン[®]を太ももから離しオレ ンジ色のニードルカバーが伸び ているか確認する

使用前 使用後 伸びていない場合は「④に戻る」

⑥ マッサージする



打った部位を10 秒間、 マッサージする

注射する部位

- 衣類の上から、打つことができる
- 太ももの付け根と膝の中央部で、かつ 真ん中(A)よりやや外側に注射する

仰向けの場合



座位の場合



④ 太ももに注射する



太ももの外側に、エピベン®の先端 (オレンジ色の部分)を軽くあて、 "カチッ"と音がするまで強く押し あてそのまま5つ数える

注射した後すぐに抜かない! 押しつけたまま5つ数える!

⑤ 確認する



エピペン[®]を太ももから離しオレ ンジ色のニードルカバーが伸び ているか確認する

伸びていない場合は「④に戻る」

⑥ マッサージする



打った部位を10秒間、マッサージする

C

エピペン®の使い方

◆それぞれの動作を声に出し、確認しながら行う

① ケースから取り出す



ケースのカバーキャップを開け エピベン[®]を取り出す

② しっかり握る



オレンジ色のニードルカバーを 下に向け、利き手で持つ

"グー" で握る!

介助者がいる場合





介助者は、子供の<u>太ももの付け根と膝を</u> しっかり抑え、動かないように固定する

③ 安全キャップを外す



青い安全キャップを外す

④ 太ももに注射する



太ももの外側に、エビベン"の先端 (オレンジ色の部分)を軽くあて、 "カチッ"と音がするまで強く押し あてそのまま5つ数える

注射した後すぐに抜かない! 押しつけたまま5つ数える!

⑤ 確認する



エピペン "を太ももから離しオレ ンジ色のニードルカバーが伸び ているか確認する

使用前 使用後 伸びていない場合は「④に戻る」

⑥ マッサージする



打った部位を10 秒間、 マッサージする

注射する部位

- 衣類の上から、打つことができる
- 太ももの付け根と膝の中央部で、かつ 真ん中(A)よりやや外側に注射する

仰向けの場合



座位の場合





救急要請(119番通報)のポイント

◆あわてず、ゆっくり、正確に情報を伝える





①救急であることを伝える



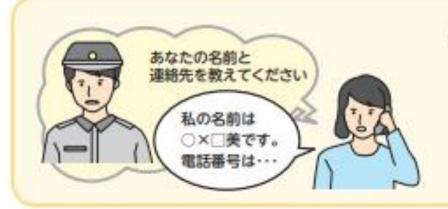
②救急車に来てほしい住所を伝える

住所、施設名をあらかじめ記載しておく



③「いつ、だれが、どうして、現在どのよう な状態なのか」をわかる範囲で伝える

エピペン*の処方やエピペン*の使用の 有無を伝える



④通報している人の氏名と連絡先を伝える

119 番通報後も連絡可能な電話番号を伝える

- ※向かっている救急隊から、その後の状態確認等のため電話がかかってくることがある
- ・通報時に伝えた連絡先の電話は、常につながるようにしておく
- その際、救急隊が到着するまでの応急手当の方法などを必要に応じて聞く



Google 提供 Q検索

トップ

くらし・手続き

お知らせ イベント・募集

市の施設

川崎の魅力 みどころ

現在位置: トップページ > <らし・手続き > 緊急情報・日頃の備え > |講習会情報||>

応急手当講習の種類について

応急手当講習の種類について

ツイッターへのリンクは別ウィンドウで開きます ジッイート 2021年9月6日

コンテンツ番号85069

消防局では救急患者の救命効果の向上を目指して一家に一人、心肺蘇生法や止血 法などの応急手当の実技を身につけた人、いわば「市民救命士」の養成を積極的に行っ ています。

■応急手当講習の種類

> 1. 市民救命士養成講習

救命技能を忘れることなく、維持向上のため、おおむね3年ごとの再受講を推奨。

·心肺蘇生法講習(1.5時間) 教材費400円

胸骨圧迫及びAEDの使用方法等について習得できる講習。

·普通救命講習1(3時間) 教材費800円

心肺蘇生法や気道異物除去法、大出血時の止血法などについて習得できる講習。

·普通救命講習3(3時間) 教材費800円

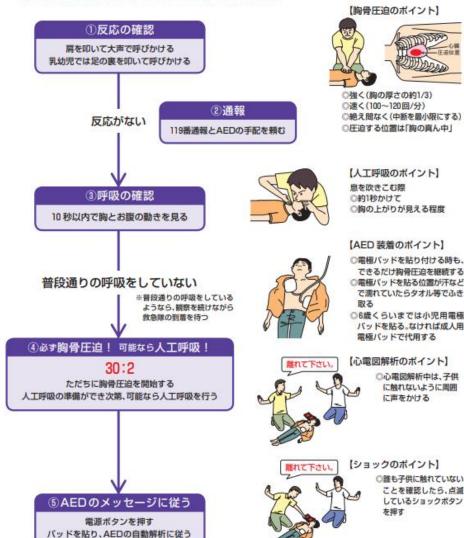
普通救命講習1に同じで、主に小児・乳児を対象とした内容の講習。

https://www.city.kawasaki.jp/840/page/0000085069.html

アレルギー事故が起こったらどうすれば?

心肺蘇生とAEDの手順

- ◆強く、速く、絶え間ない胸骨圧迫を!
- ◆救急隊に引き継ぐまで、または子供に普段通りの呼吸や目的のある 仕草が認められるまで心肺蘇生を続ける



F

症状チェックシート

- ◆症状は急激に変化することがあるため、5分ごとに、注意深く症状を観察する
- ◆ の症状が1つでもあてはまる場合、エピペン®を使用する (内服薬を飲んだ後にエピベン®を使用しても問題ない)

観察を	開始した時刻(<u>時分</u>)内服	した時刻(<u>時分</u>) エビベ	ン*を使用した時刻(<u>時分</u>)
全身の症状	□ ぐったり □ 意識もうろう □ 尿や便を漏らす □ 脈が触れにくいまたは不規則 □ 唇や爪が青白い		
呼吸器の症状		□数回の軽い咳	
消化器の症状		□ 中等度のお腹の痛み □ 1 ~ 2 回のおう吐 □ 1 ~ 2 回の下痢	□ 軽いお腹の痛み (がまんできる) □ 吐き気
目・口・鼻・顔面の症状	ī	□ 顔全体の腫れ □ まぶたの腫れ	□目のかゆみ、充血 □□の中の違和感、唇の腫れ □くしゃみ、鼻水、鼻づまり
皮膚の症状	1 つでもあてはまる場合	□ 強いかゆみ □ 全身に広がるじんま疹 □ 全身が真っ赤	□ 軽度のかゆみ □ 数個のじんま疹 □ 部分的な赤み
		1 つでもあてはまる場合	1つでもあてはまる場合
	①ただちにエピベン*を使用する②教急車を要請する(119番通報)③その場で安静を保つ(立たせたり、歩かせたりしない)④その場で教急隊を待つ⑤可能なら内服薬を飲ませる ヌ急性の判断と対応 B-2参照	①内服薬を飲ませ、エピペン®を準備する ②速やかに医療機関を受診する (救急車の要請も考慮) ③医療機関に到着するまで、 5分ごとに症状の変化を観察し、□の症状が1つでもあてはまる場合、エピペン®を使用する	①内服薬を飲ませる ②少なくとも1時間は5分ごと に症状の変化を観察し、症状 の改善がみられない場合は医 療機関を受診する
	ただちに救急車で	速やかに	安静にし、

アレルギー事故が起こったらどうすれば?

- ①ただちにエピペン®を使用する
- ②救急車を要請する(119番通報)
- ③その場で安静を保つ(立たせたり、歩かせたりしない)
- ④その場で救急隊を待つ
- ⑤可能なら内服薬を飲ませる
- **B** 緊急性の判断と対応 B-2参照

ただちに救急車で 医療機関へ搬送

全身の症状	□ ぐったり□ 意識もうろう□ 尿や便を漏らす□ 脈が触れにくいまたは不規則□ 唇や爪が青白い
呼吸器の症状	□ のどや胸が締め付けられる□ 声がかすれる□ 犬が吠えるような咳□ 息がしにくい□ 持続する強い咳き込み□ ゼーゼーする呼吸
消化器の症状	□ 持続する強い(がまんできない)お腹の痛み□ 繰り返し吐き続ける

- ①内服薬を飲ませ、エピペン®を準備する
- ②速やかに医療機関を受診する (救急車の要請も考慮)
- ③医療機関に到着するまで、 5分ごとに症状の変化を観察し、 の症状が1つでも あてはまる場合、エピペン[®] を使用する

速やかに 医療機関を受診

□ 数回の軽い咳
□ 中等度のお腹の痛み
□ 1 ~ 2 回のおう吐□ 1 ~ 2 回の下痢
:
□ 顔全体の腫れ□ まぶたの腫れ
□ 強いかゆみ □ 全身に広がるじんま疹 □ 全身が真っ赤
□ エオルデンが

- ①内服薬を飲ませる
- ②少なくとも1時間は5分ごと に症状の変化を観察し、症状 の改善がみられない場合は医 療機関を受診する

安静にし、注意深く経過観察

□ 軽いお腹の痛み (がまんできる) □ 吐き気
□ 目のかゆみ、充血 □ 口の中の違和感、唇の腫れ □ くしゃみ、鼻水、鼻づまり
□ 軽度のかゆみ□ 数個のじんま疹□ 部分的な赤み

お疲れさまでした。

長時間の御聴講ありがとうございます。

アレルギーを持っている消費者とご家族が 安心して外食できるお店が増えことを 願っています。



食物アレルギー表示に関する情報

消費者庁食品表示企画課

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/

アレルギー表示のQ&A

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_cms101_200716_12.pdf

消費者庁 リコール情報サイト (アレルギーで検索)

https://www.recall.caa.go.jp/result/index.php

一般社団法人東京都食品衛生協会 東京食品技術研究所

67