

令和6年3月発行

近江八幡市子ども健康部幼児課


## 食品による誤嚥・窒息事故に要注意

食品による窒息事故が他県で発生しました。子どもが安全に食事を楽しむためには、大人の配慮が大切です。

▶誤嚥とは、食べ物が食道ではなく気道に入り込むことです。気道が塞がることにより新鮮な空気を取り込めず(窒息)、極めて短時間で致命傷となります。

▶年齢や月齢にかかわらず、普段食べているどんな食材でも窒息につながる可能性があります。調理や切り方を工夫し、食事中は適切な食事援助や観察を行いましょう。

### ★調理や切り方の工夫

食材の例	食品の特性	工夫方法
りんご、梨、柿	細かくなっても硬さ、切り方によってはつまりやすい	乳児には加熱し、やわらかくしてから提供する
プチトマト、さくらんぼ、ぶどう、球形のチーズ	球状	4等分して提供する 
パン、ゆで卵、さつまいも	だ液を吸う	水分を飲んで喉を湿らせる

※プチトマトや果物はお弁当に入れる家庭が多いと思います。十分に注意してください。

### ★事故予防のポイント

正しい姿勢で座る



水やお茶を飲んで喉を湿らせる



泣いている時は食べない



口に入れたまま話さない



車の中で食べない(揺れ・急停車)



ながら食べをしない



出典：滋賀県教育・保育施設等における事故防止対策,わんぱくだより

窒息時はまず

119番通報を！

