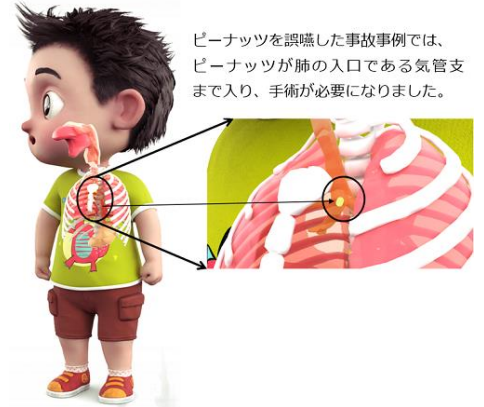


食品による子どもの窒息・誤嚥（ごえん）事故に注意！

気管支炎や肺炎を起こすおそれも、硬い豆やナッツ類等は5歳以下の子どもには食べさせないで！

厚生労働省の人口動態調査によると、平成26年から令和元年までの6年間に、食品を誤嚥して窒息したことにより、14歳以下の子どもが80名死亡していました。そのうち5歳以下が73名で9割を占めていました。特に注意が必要なのは、奥歯が生えそろうず、かみ砕く力や飲み込む力が十分ではない子どもが豆やナッツ類を食べると、のどや気管に詰まらせて窒息してしまったり、肺炎を起こしたりするリスクがあることです。



窒息・誤嚥事故防止のため、以下のことに注意しましょう。

- (1)豆やナッツ類など、硬くてかみ砕く必要のある食品は5歳以下の子どもには食べさせないでください。喉頭や気管に詰まると窒息しやすく、大変危険です。小さく砕いた場合でも、気管に入りこんでしまうと肺炎や気管支炎になるリスクがあります。
- (2)ミニトマトやブドウ等の球状の食品を丸ごと食べさせると、窒息するリスクがあります。乳幼児には、4等分する、調理して柔らかくするなどして、よくかんで食べさせましょう。
- (3)食べているときは、姿勢を良くし、食べることに集中させましょう。物を口に入れたままで、走ったり、笑ったり、泣いたり、声を出したりすると、誤って吸引し、窒息・誤嚥するリスクがあります。

消費者庁は、硬くて小さいものを指していますので、納豆、または枝豆のペーストのようなものは、1歳より前でも食べる事が可能です。また大豆も柔らかく煮たものであれば、避ける必要もないでしょう。

誤飲誤嚥のリスクを理解しながら、硬くて小さいものを避けていきましょう。

「豆、ナッツ類」とは、大豆などの豆類やアーモンドなどのナッツ類とピーナッツを指します。この中には、枝豆も入ります消費者庁は、枝豆にも言及しており、砕いても危険性はあるとしています。

消費者庁では、枝豆を砕いたとしても危険性はぬぐえないので、5歳頃まではあげないようにしています。

～ ご家庭へのお願い ～

食べ物による窒息事故のリスクを低減させるために、保育園の給食では、枝豆を使用しない事にしました。そこで、お弁当にもよく使われる枝豆ですが、窒息・誤嚥事故防止の為、お弁当にも、枝豆を入れないようにご協力をお願いします。