

北海道師範塾 「教師の道」 塾頭通信

第472号 平成25年1月15日

リスクコミュニケーションとヒューマンエラー

昨年(2013年)の12月20日、調布市立富士見台小学校でチーズなどの乳製品にアレルギーがある小学5年の女儿が、給食を食べた後に死亡するという事故が発生しました。

警視庁調布署の調べによると、女儿は給食を食べた後の午後1時20分ごろ体調不良を訴えて救急搬送されましたが、約3時間後に死亡が確認されたとの事です。

行政解剖の結果、死因はアレルギー反応の「アナフィラキシーショック死」の疑いがある事が明らかとなっています。この「アナフィラキシー」というのは、「食物、薬物、蜂刺、ワクチンや運動などが原因で誘発される全身性の急性アレルギー反応で、急激な症状悪化から死に至る可能性もある重篤なアレルギー反応」とされています(北海道教育委員会編「危機管理の手引」から)。

調布市立富士見台小学校では、給食の献立は毎月、保護者と学校の栄養士が確認し、アレルギー物質を含むメニューの一覧表を担当と女儿に渡しており、女儿が食べられない料理には×印で表示していましたが、担当はその献立表を確認していなかったといえます。

当日学校給食で出された料理はチーズ入りの韓国風お好み焼き「じゃがチヂミ」で、女儿にはチーズを抜いたチヂミを1食分用意していたにもかかわらず、女儿がお代わりを求めて来た際、担当が女儿にチーズ入りのチヂミを渡してしまったとの事で、こうした経緯を見る限り、今回の事故は、明らかに人為的なミスが原因といわざるを得ません。

食の安全を脅かす様々なリスクを回避するためには、リスクに関する情報を様々な関係者が共有すると共に、対策を講じて行く「リスクコミュニケーション」が重要であるといわれています。

2008年に国が作成した「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」等においても、「学校生活管理指導表」を活用し、医師の判断を基に学校と保護者が話し合い必要な配慮を行う事により、アレルギーを持つ子ども達が安心して給食を楽しむことが出来る環境を整えるよう、各教育委員会、学校に求めています。

北海道教育委員会では、こうした「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」等に基づき「危機管理の手引」を作成し、各市町村教育委員会や学校に示すなど様々な対策を講じて来ており、一定の成果を上げておりますが、最後の決

め手は、何といても職員の危機意識にあります。

肝心の教職員が食の安全について関心を持たず、危機意識が希薄であれば、また再び今回の様な悲劇が起きないという保証はありません。

北海道教育委員会が作成した「危機管理の手引」では、事故の未然防止策の1番目に、教職員が研修等を通じて、食物アレルギーやアナフィラキシー等について知識や技能を習得するよう求めています。もっともな事です。

子ども達にとって学校給食は、学校生活を送る中でとても楽しみにしているものの一つですが、同時に、給食の時間は、食の大切さや食の安全を学ぶ貴重な場でもあります。

子ども達には、学校給食をはじめ、食育を通じて、仮に食物アレルギーを持っている場合には、アレルギー食材を使用しないという配慮が必要であり、また、必要な配慮をすれば、誰でも安全に、楽しい食生活が送れる事を知って欲しいと思います。その為には、まず一人ひとりの教師の皆さんが、栄養教諭とも連携しながら、食や食物アレルギーについて関心を持ち、必要な知識をしっかりと身に付けながら、豊かで安全な食生活の実践者であって欲しいと思っています。(塾頭：吉田 洋一)