



公益財団法人 日本医療機能評価機構

医療事故情報収集等事業

医療 安全情報

No.69 2012年8月

アレルギーのある食物の提供

患者の食物アレルギーの情報が伝わっているにもかかわらず、栄養部から誤ってアレルギーのある食物を提供した事例が9件報告されています(集計期間:2008年1月1日~2012年6月30日、第25回報告書「個別のテーマの検討状況」(P110)に一部を掲載)。

患者の食物アレルギーの情報が伝わっているにもかかわらず、栄養部から誤ってアレルギーのある食物を提供した事例が報告されています。

アレルギーのある食物	場面	誤りの内容	誤って提供した献立
たけのこ	食事指示 確認時	食材禁止コメントの 見落とし	豚肉のみそ炒め (たけのこ入り)
山芋			山芋サラダ
甲殻類、魚介類、 卵、小麦	調理時	下処理のつなぎに使用	小麦粉の付いた肉炒め
果物		果物入りソースを使用	果物入りソースを 使用した焼きそば
魚介類	トレイ セッティング時	トレイへの載せ間違い	魚料理 (ミキサー食)
乳製品、ハム、 ベーコン			牛乳
リンゴ			リンゴエキス入り ハンバーグ
大豆			大豆エキス入り 高カロリー食
卵、乳、小麦、 そば、豆など			豆の入った副菜

アレルギーのある食物の提供

事例 1

入院時、小児科より栄養部に患者の食物のアレルギー（甲殻類、魚介類、卵、小麦）の情報提供があった。当日の主菜が厚焼玉子だったため、カレー味に炒めた肉に変更した際、卵アレルギーだけに注目してしまい、下処理で肉に小麦粉を付けて調理した。病棟における確認で、カレー味の肉に付いた小麦粉に気づくのは難しかった。摂取後、全身発疹、嘔吐、SpO₂低下、血圧低下、意識レベルの低下をきたした。

事例 2

入院時、患者より乳製品・ハム・ベーコンについてアレルギーがあるとの申し出があり、栄養士による食物のアレルギーの聞き取り調査を行い、それらを禁止とした特別献立となっていた。この日の献立は、ジュースになっていたが、間違えて牛乳が配膳された。患者は牛乳でショックの経験があったが、好きなので飲んだ。食事摂取後、洗面台で意識レベルが低下している患者を発見した。

事例が発生した医療機関の取り組み

- ・食事指示確認時、禁止コメントの確認を十分に行う。
- ・食物にアレルギーのある患者の食事は、以下の方法などで一般の食事と区別する。
 - 色の付いた専用献立表を使用する。
 - 一般の食事とは別に調理する。
 - 専用の食器や色の違うトレイを使用する。

総合評価部会の意見

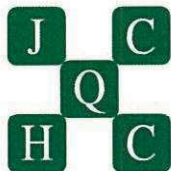
- ・食物アレルギーのある患者の食事の原材料を把握するように努める。

※この医療安全情報は、医療事故情報収集等事業（厚生労働省補助事業）において収集された事例をもとに、当事業の一環として総合評価部会の専門家の意見に基づき、医療事故の発生予防、再発防止のために作成されたものです。当事業の趣旨等の詳細については、当機構ホームページに掲載されている報告書および年報をご覧ください。

<http://www.med-safe.jp/>

※この情報の作成にあたり、作成時における正確性については万全を期しておりますが、その内容を将来にわたり保証するものではありません。

※この情報は、医療従事者の裁量を制限したり、医療従事者に義務や責任を課したりするものではありません。



公益財団法人 日本医療機能評価機構 医療事故防止事業部

〒101-0061 東京都千代田区三崎町1-4-17 東洋ビル

電話：03-5217-0252(直通) FAX：03-5217-0253(直通)

<http://www.jcqhcc.or.jp/>