

日本教職員研習食物過敏知識

駐日本代表處教育組

日本東京調布市 2012 年 12 月發生有食物過敏症的小學 5 年級女學生吃了校內營養午餐後死亡的事件。有鑑於此，日本文部科學省(教育科學部)研擬以全國教職員為對象的研習辦法。研習應對手冊亦將力求淺顯易懂，普及知識，以徹底防止悲劇再度發生。

文科省於事件發生後設置的專家會議自 5 月起檢討防制對策。在期中報告，也重視教職員研習的必要性，更有意見指出「配合校長等主管職、一般教員、營養師、保健師等職種不同的研習有其必要」。另外，有不少意見表示「教職員學識各有不同」，故應以全教職員為對象。

研習內容的要點包括：家長師生間的資訊如何共享、供餐菜單的製作與配膳、發病時抑制症狀的藥物如何注射等。

文科省於 2008 年曾製作如何應對具有過敏病狀學童的說明手冊。然而，有不少意見指出該手冊過於艱澀、資訊繁雜，以致難以吸收。專家會議將研擬製作摘錄緊急因應流程的簡易版手冊。

文科省 2004 年針對全國高中小學進行調查，結果顯示，具有食物過敏的學童佔整體 2.6%。文科省為把握實際狀況，於 2013 年夏天於全國中小學校抽出 500 校，重新進行了調查。

資料來源： 2013 年 8 月 17 日 朝日新聞