

# 환자안전 주의경보

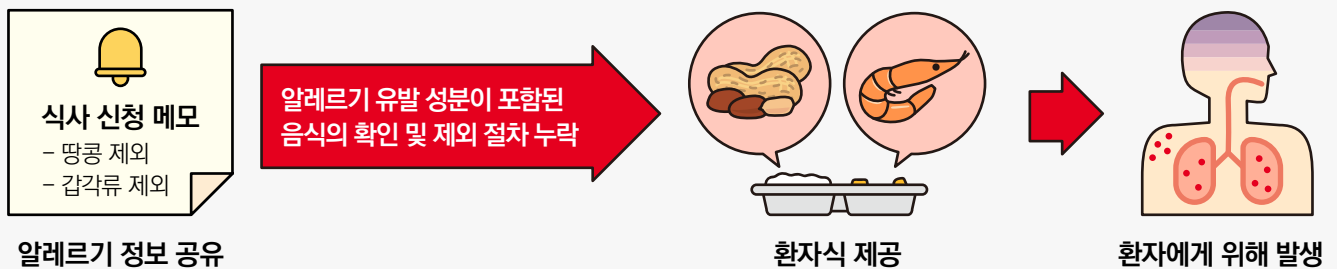
## 보건의료기관 내 식품알레르기 환자안전사고 발생

식품알레르기\*가 있는 환자에게 알레르기 유발 성분이 포함된 환자식이 제공될 경우  
환자에게 중대한 위해가 발생할 우려가 있어 주의 필요

\* 일반인에게 무해한 식품을 특정인이 섭취하였을 때 해당 식품에 대해 두드러기, 가려움 등 과도한 면역반응이 일어나는 알레르기 질환

### I 환자안전사고 주요사례

- 사례1**
- 두드러기를 주 호소로 입원한 30대 환자로 '갑각류' 알레르기가 있음을 의료진에게 알려 병원 전산 시스템에 '갑각류 제외' 알림이 입력됨
  - 며칠 후 저녁, 환자의 목 부위 두드러기가 입원 당시보다 심해져 확인한 결과 당일 아침 환자식 중 해당 환자에게 제외되어야 하는 '갑각류' 종류의 반찬이 제공되었고, 이를 환자가 소량 섭취함
  - 즉시 주치의에게 보고하여 약물치료 후 호전되었으며 환자식의 상차림, 배식 과정에서 알레르기 유발 성분이 포함된 음식의 확인 및 제외 절차가 누락됨
- 사례2**
- 천식으로 입원한 50대 환자로 입원 시 '땅콩', '갑각류' 알레르기가 있음을 의료진에게 알려 식사 신청 메모란에 '땅콩 제외', '갑각류 제외'를 입력함
  - 며칠 후 아침, 환자가 식사 중 갑자기 호흡곤란을 호소하며 산소포화도가 93% 측정되어 산소 공급 및 약물 치료 시행 후 중환자실로 전실함
  - 이후 호흡곤란 발생 경위를 확인한 결과, 당일 아침 해당 환자에게 제외되어야 하는 '땅콩' 종류의 반찬(콩과 땅콩이 섞인)이 제공되었고 환자가 땅콩을 제외하고 콩만 골라 소량 섭취 섭취함
  - 식사 처방 출력, 상차림, 배식 과정에서 알레르기 유발 성분이 포함된 음식의 확인 및 제외 절차가 누락됨



### I 주의사항

- 위해요인** 식품알레르기가 있는 환자에게 알레르기 유발 성분이 포함된 환자식 제공
- 위험유형** 소화기 증상(구토, 설사, 복통 등), 피부 증상(두드러기, 가려움, 입과 눈 주변의 부종 등), 호흡기 증상(기침, 호흡곤란 등), 심한 경우 아나필락시스(Anaphylaxis) 쇼크와 같은 심각한 위해 발생
- 주의대상** 환자에게 급식 서비스를 제공하는 모든 보건의료기관

# I 재발방지를 위한 권고사항

## ▶ 보건의료기관 내 식품알레르기 발생 원인

- 식품알레르기의 심각성 인지 부족
- 영양팀으로 환자의 식품알레르기 전달 누락
- 환자의 식품알레르기 정보를 병원 직원에게 알리는 경고 시스템 부재
- 조리실 내 교차오염
- 재료의 성분을 확인하지 않고 사용
- 배식 시 식판의 이름과 환자 정보 확인하지 않음
- 환자의 부주의로 알레르기 있는 음식 섭취

## ▶ 식품알레르기 예방법

### 가. 알림 및 경고

- 입원 시 환자의 식품알레르기 여부를 확인하고 기록한다.
- 환자 식사 선택 시 식품알레르기를 기록한다.
- 병원 전산 시스템 내 식품알레르기 알림이 설정되어 있는지 확인한다.
- 식품알레르기 여부를 알리는 팔찌, 스티커, 침대 알림판 설치 등의 인식표를 사용한다.
- 식판에 특별한 식사(다른 색상의 식판, 식사 카드 등)임을 표시한다.

### 나. 조리실 관리

- 식사 처방을 통해 식품알레르기 여부를 확인한다.
- 모든 재료의 식품알레르기 유발 성분 표시사항을 확인한다.
- 조리과정 중 교차 오염을 방지한다(식재료 분리 보관, 조리도구 분리 사용 등).
- 정해진 재료 외에 대체품을 사용하지 않는다.

### 다. 배식 관리

- 음식을 덮개로 덮어 교차 오염을 방지한다.
- 정확한 환자에게 맞는 올바른 식판 및 상차림 여부를 확인한다.
- 배식 전 환자 이름 및 생년월일, 등록번호 등을 통해 환자를 확인한다.
- 식품알레르기 환자 부재 시 간호사에게 알리고 식사를 침상에 두지 않는다.

### 라. 의사소통 및 교육

- 보건의료인, 영양팀, 보조원, 환자 보호자 등 모든 관련자\*와 식품알레르기 여부를 공유한다.

\* 관련자

가. 보건의료인	나. 영양팀	다. 그 외
의사 간호관리자 간호사	영양사 조리사 주방 보조원 배식원	간호조무사 자원봉사자 간병사 환자 보호자

- 식품알레르기가 있는 환자와 영양상담을 한다(필요한 경우 정확한 식품알레르기 진단 및 대체식품 확인 등을 위한 전문의 협진 고려).
- 모든 의료진 및 급식 관련 직원을 대상으로 식품알레르기에 대한 교육을 한다(신규 직원 오리엔테이션, 전 직원 대상 정기 교육 등).

## ▶ 환자 활동

- 의사와 간호사에게 식품알레르기를 항상 공개한다.
- 식품알레르기 환자의 식사 관리 규정 및 절차를 확인한다.
- 병원에서 제공된 식품알레르기 여부를 알리는 팔찌, 스티커, 침대 알림판 등을 임의로 제거하지 않는다.
- 매 식사 및 간식시간에 제공된 음식의 재료 및 성분을 확인한다.

## 참고 영양관리 관련 의료기관 인증기준

### • 영양병원 인증기준 항목

#### 3.1.3. 환자에게 적절한 영양을 공급하고 관리한다

조사 항목	<p>① 영양관리 규정이 있다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 식사처방 및 제공 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 의사는 환자의 영양적 필요와 치료계획을 기반으로 식사 처방 지침에 따라 처방 및 제공</li> <li>- 식사 처방 지침이란, 의료기관에서 제공되는 식사의 특징, 영양기준량, 식품구성 등을 담고 있어 입원환자의 처방 시 사용되며, 이는 임상부서 또는 영양관련위원회의 인준을 거쳐야 한다.</li> </ul> </li> <li>• 치료식 처방 및 제공 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 치료식은 환자의 상태와 치료 목적에 맞게 의사 처방에 의해 제공</li> <li>- 치료식은 식사처방 지침에 근거하여 작성하며, 식사처방 지침에 제시된 영양기준 및 식품구성에 따른 식단을 작성하기 위한 방법, 허용식품, 제한식품 등의 내용을 포함</li> </ul> </li> <li>• 치료식 설명 : 해당 환자(또는 보호자)에게 영양사 또는 의료진이 치료식사명, 제공사유, 주의사항(음식 제한사항 등)에 대해 설명</li> <li>• 영양상담 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 영양상담 의뢰 기준</li> <li>- 제공 방법 : 의사가 영양사에게 영양상담을 의뢰하고, 영양사가 영양상담 제공 및 기록</li> <li>- 영양상담 기록내용 : 객관적 자료 평가, 식습관 조사, 영양상담과 관련된 치료계획 등</li> </ul> </li> </ul> <p>② 환자의 치료목적에 맞게 식사를 제공한다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 규정에 따라 의사는 치료목적에 맞게 식사를 처방하고 이에 따라 제공한다.</li> </ul> <p>③ 환자에게 치료식에 대해 설명한다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 규정에 따라 의료진 또는 영양사가 환자(또는 보호자)에게 치료식에 대해 설명한다.</li> </ul> <p>④ 환자에게 영양 상담을 제공한다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 규정에 따라 영양상담을 제공하고 기록한다.</li> </ul>
-------	---

- 참고자료 | - 식품의약품안전처·아주대학교 산학협력단(2018). 식품 알레르기 유발물질 조사 및 재평가.
- 식품의약품안전처(2016). 알아두면 힘이되는 식품 알레르기 표시바로알기.
- Statewide-Foodservices(Queenslandgovernment), Food Allergen Management in Foodservice(2020).  
[https://foodallergytraining.org.au/pluginfile.php/9162/mod\\_resource/content/5/Food\\_Allergen\\_Best\\_Practice\\_Guidelines.pdf](https://foodallergytraining.org.au/pluginfile.php/9162/mod_resource/content/5/Food_Allergen_Best_Practice_Guidelines.pdf)
- The State Hospital(NHS Scotland), Food allergen management policy(2019).  
<https://www.tsh.scot.nhs.uk/Policies/Docs/CP40%20-%20Food%20Allergen%20Management%20Policy%20Final-July19.pdf>
- Allergy&Anaphylaxis(Australia), Checklist for food allergy management in hospitals/health care settings(2016).  
<https://allergyfacts.org.au/images/pdf/checklist-Hospital716-.pdf>
- National Allergy Strategy(Australia), All about allergens training for food service(2020).  
<https://foodallergytraining.org.au>
- 의료기관평가인증원(2018). 3주기 영양병원 인증기준.

## ‘함께 보고하고 함께 보호받는’ 환자안전 보고학습시스템, KOPS

- ※ 보건의료기관에서는 식품알레르기 관련 환자안전사고를 보고하여 주시기 바랍니다.
- ※ 환자안전 보고학습시스템(KOPS)에서는 유사 환자안전사고 보고 사례를 지속적으로 모니터링하며, 향후 추가적으로 관련 정보가 제공 될 수 있음을 알려드립니다.
- ※ 환자안전 주의경보에 대한 각 보건의료기관의 점검사항은 2021년 10월 20일까지 환자안전 보고학습시스템 포털([www.kops.or.kr](http://www.kops.or.kr))에 자율적으로 등록하여 주시기 바랍니다.