



薬局の紹介

- 現在薬剤師1名、助手1名です。
- 薬局では主に入院患者様の薬を調剤しています。
- 内服薬や外用薬のほかに注射薬を患者様ごとにセットして病棟へ渡しています。その他に病院内で使用する薬品の供給も行っています。



血液検査などをした時の結果を見て「正常値で良かった。」と安堵したり、「正常値から外れているから異常なんだ・・・。」と落胆したことはないでしょうか。検査データには基準値として上限と下限の範囲が設定されています。呼び方は施設などで様々です。「正常値」「正常参考値」「基準値」「基準範囲」等がよく使われており、当病院では「正常参考値」と表現しています。

正常値の考え方としては統計学の正規分布のある一定の範囲を選んで設定をしています。富士山のような形をしたグラフの中心範囲が選ばれ、大雑把に言えば「だいたい健康な方はこの範囲に入る」ところを示しています。ただし、この「だいたい」がくせ者でして絶対ではないことを示唆しています。そのため、最終的には医師の総合的な判断が必要になります。

検査データは測定原理や測定機器の違いにより同じ検体を測った場合でも若干の違い

正常値(基準値)について

①炎症反応を調べるデータ

CRP

基準値 陰性、(0.3mg/dl以下)

「C反応性たんぱく」の略で、炎症が起こると、血液中のCRPは、6～8時間以内に急増します。弱い陽性の場合には「慢性の感染症やウイルス感染症」などが疑われ、強い陽性の場合には「急性の感染症、膠原病、がん、心筋梗塞、敗血症」などが考えられます。炎症が収まれば、すぐに正常値に戻ります。

を生じます。また、様々な学会の考え方や食生活などの時代背景の違いにもより正常値も変化してきました。現時点ではA病院とB病院で同じ検査をしても前述のように測定値や正常値に違いがあるので単純に比較できませんでした。そんな中、日本臨床検査標準化協議会で「基準範囲」の統一化に向けての動きがあり、近い将来にはどここの施設でも同じ正常値が採用され、検査データを他と共有し合えることも可能になるかもしれません。

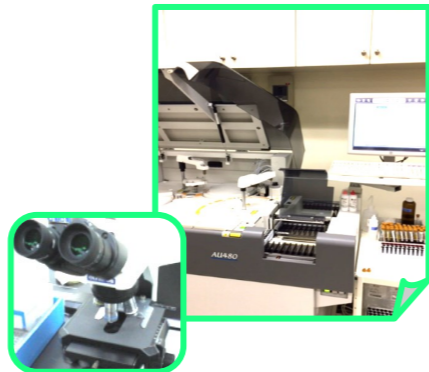
これからは何回かに分けて主だった項目の検査データの見方や意義について簡単に説明してみます。

第1回目

リウマトイド因子 (RF)

基準値 陰性、(15単位以下)

リウマトイド因子は、慢性関節リウマチの患者さんの血液に見られる自己抗体で、慢性関節リウマチの診断に役立ちます。ただし、慢性関節リウマチの患者さんでも約20%は陰性を示すので、確定診断はできません。また、「全身性エリテマトーデス、結核、感染症」などでも陽性を示すほか、健康な人でも高齢になると、陽性になることもあります。



病院の情報をおだやかで心地よい風のように...

森町国民健康保険病院広報誌

2017
7
Vol.9

ほのか 愛な風

森町国民健康保険病院基本理念

私たちは、常に「いたわり」と「思いやり」の心をもって病める人が心身ともに癒される病院づくりを目指します

注意 食中毒について

食中毒に注意しなければならぬ季節が来ました。



一般的に食中毒は夏と思われがちですが、実は暑い夏には、警戒心が強く発生頻度は少なく、9月・10月の少し涼しくなってきたからが多発する傾向にあります。しかしこれは、大きな施設や食堂の話。実は食中毒の多くは、一般家庭やピクニックを含めた野外でのバーベキューが多く、素人さんによるものがこの季節から秋まで多くを占めています。

食中毒は大きく5つに分けられます。分類は下記の通りです。

1. 自然細菌型(感染型)増殖によつておこる中毒)サルモネラ菌・腸炎ビブリオ・カンピロバクター等、毒素型(産生する毒素によつておこる中毒)ブドウ球菌・ボツリヌス菌等、その他(セレウス・病原性大腸菌など、

2. ウイルス性(ノロウイルスなど)

3. 自然毒型(ほとんどが神経毒植物性(毒キノコ・毒草、動物性(フグ・貝その他魚介類等。)

4. 化学物質(農薬・洗剤・ヒ素・鉛など)

5. アレルギー(寄生虫など)

発生する大きな原因は次のものです。

- ① トイレに行ったあときちんと手を洗わずに調理をする(大腸菌・ノロウイルス)

- ② キズのある手で手袋をせずに調理する(ブドウ球菌)

- ③ 畜肉などの加熱不足(サルモネラ菌・ブドウ球菌・大腸菌・カンピロバクター等)

- ④ 魚介類・野菜類などの洗浄や加熱不足(腸炎ビブリオ・アニサキス等)

※テレビでよくやる船上や畑の真ん中で獲れたてのものをきちんと洗わずに食べるなど特に危険です。土壌や海上、川、湧き水などには寄生虫をはじめ、ほとんどの菌が生息していると思ってください。

※食中毒の主な症状は、腹痛・下痢・嘔吐・発熱・蕁麻疹・場合によっては呼吸困難や神経障害などをおこし死に至るものもあります。

予防について

- ① 十分な手洗いが望まれます。面倒くさがらず、都度しっかり行ってください。

- ② 加熱します。細菌性・ウイルス性のものについては、85℃1分以上の加熱によってそのほとんどを防ぐことができます。また、見落としがちですが、生肉や処理をされていない魚介類に触れた箸で加熱したものをそのままなど注意も必要です。

- ③ 冷却します。処理した食品は、放置せずに迅速に冷却しましょう。

- ④ そのほか自然毒、化学物質、アレルギー、寄生虫などにも十分気をつけてください。もし、何かを食べて上記の※主な症状がみられた際は、迅速に最寄りの医療機関へ相談しましょう。