



臨床検査 日和

夏号

臨床検査日和 第4号 2015年 7月

沖縄県本島北部 恩納村 万座毛

KENSA NEWS ☆☆☆

第10回白十字駅伝大会が5月23日に開催されました。院外からは佐世保中央病院やふかほり整形外科クリニックなど6チームの参加があり、総勢約240人での活気あふれる大会になりました。臨床検査技術部からも1チーム出場し、8人で襷（たすき）をつなぎました。“チーム健さっ!!”は31チーム中の第11位！惜しくも10位入賞は逃しましたが、チームワークを深めることができました！来年も頑張ります♪



みんなで汗を流した後には、バーベキューで、他部署の方々ともさらに親睦を深めることができました♡



監督！



オリジナルTシャツを作りました♪
背中にはスピッツ君たち☆
デザインは広報担当の金光さんです。

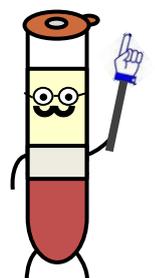


KENSA Q&A

Q. 日によって採血管の数が違うのはなぜですか？

- A. 皆さんから採取した血液からは様々な項目を検査することができます。主治医が皆さんの病状などをみて、どのような項目を測定するかを決定しており、私たち臨床検査技師はそれに応じて、それぞれの項目に適する採血管の準備をして採血を行っています。
- 従って、普段と検査項目が異なると採血管の数も変わる場合があります。普段より項目が少ない場合などは、後で再採血にならないよう、医師に検査項目の確認をしていますので少しお待たせすることがあります。
- ご了承下さい。

(血液検査担当 田代)



☆☆Topics☆☆



食中毒を防ぎましょう!

食中毒は特に7月～8月の夏場に最盛期を迎えるといわれています。
検査室で遭遇することの多い食中毒の原因菌と症状、予防についてまとめてみました。

原因菌	主な原因食材	潜伏期間 (症状が出るまでの時間)	主な病状
サルモネラ	鶏卵、肉類	1～5日	発熱・腹痛・下痢・嘔吐
腸炎ピブリオ	魚介類	12～24時間	激しい腹痛・嘔吐・下痢
腸管出血性大腸菌 (O-157 O-111 O-26等)	肉類(牛肉) 水耕野菜	2日～10日	血便・激しい腹痛・発熱 時に溶血性尿毒症症候群 (HUS)併発
ブドウ球菌(耐熱性毒素)	おにぎりなど 調理者を介在	1～5時間	激しい嘔吐・下痢・無熱
カンピロバクター	肉類(鶏肉)	1～10日	腹痛・嘔吐・下痢・発熱

～食中毒予防の三原則～

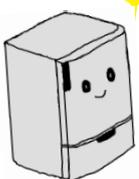
食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」



1. 食材の保存温度を管理し、新鮮なうちに使用する
2. 調理の前・調理中に手を洗う(卵・肉などを触る前後)

手には、黄色ブドウ球菌がついていることがあり、調理の際についてしまい、食品の中で増えて毒素(エンテロトキシン)を出すことがあります。この毒素は、耐熱性のため、加熱しても消えず、激しい嘔吐などを引き起こします。

3. 調理器具を清潔に保つ(まな板・ふきん・包丁など)
4. 調理の順番(まな板は、野菜→肉の順番で使用)に気を付ける
5. 充分加熱する(中心部85℃以上 1分以上)
6. 調理したものは、長時間放置しないでなるべく早く食べる
7. 残った食品や料理を保存する際は、清潔な容器に入れ、早めに冷蔵や冷凍する



食品が腐ってしまうことと、食品に食中毒菌が付くことは別です。
食中毒菌が付いた食品が、嫌な匂いがする訳ではないので、匂いで判断はできません。
新鮮な食材を清潔な手・調理器具を用いて調理し、充分加熱することが大切です。

