

目次	◆ 診療科紹介(小児科)	◆ 食中毒について
	◆ 褥瘡勉強会の案内	

小児科紹介

部長 赤木 幹弘

診療内容

当院小児科は地域から信頼される総合病院小児科を目指しております。午前是一般外来、午後は専門外来です。院内の各診療科、臨床検査科や薬剤科との連携により迅速正確な診断と治療を心がけております。また、入院の必要なお子様は当科で入院となりますが、当科では対応が困難なより高度な検査や集中治療が必要な場合は速やかに適切な医療機関をご紹介しますのでどうぞ安心して受診してください。



特色

一般外来

当科では午前中（8時45分から11時30分受付）に一般外来を行っております。常勤医と経験豊富な非常勤医が担当しており、小児科では通常感染症疾患が中心となりますが、広い外来診療スペースを有効に使って院内感染を抑え、お子様にもストレスをかけないように留意しております。

専門外来の充実

午後の専門外来は予約制ですが、柔軟に対応しております。

アレルギー疾患

気管支喘息・喘息性気管支炎やアトピー性皮膚炎、食物アレルギーのあるお子様を対象にしております。最近の喘息治療の発達により、入院を要する喘息発作は減少の傾向にありますが、なお大変手強い慢性の病気です。当科ではひとりひとりの患者さんに応じた治療と管理を行っております。



小児神経と発達

小児神経外来はアレルギー外来と同じ時刻に行っており、てんかん・代謝性疾患や発達の遅れが気になるお子様を対象にしております。夜尿や不登校で悩んでいる人もご相談ください。

腎臓病

慢性糸球体腎炎（学校検尿や幼稚園検尿陽性者に多くみられます）、ネフローゼ症候群、反復性尿路感染症、慢性腎盂腎炎等の腎疾患一般に専門医が対応しております。

予防接種

日本で接種可能なほとんどすべてのワクチンが接種できます。アレルギー（食物アレルギー、薬剤アレルギー、動物アレルギー等）があつて接種に際して注意を要するお子様でも、予防接種が受けられるようにしております。接種前にアレルギーの評価を行って健康状態を把握してから行いますので初診の方でも安心して接種が受けられます。



食中毒とは

- ・微生物性・・・細菌性（黄色ブドウ球菌・サルモネラ属菌等）
ウイルス系（ノロウイルス等）
- ・自然毒・・・動物性（フグ・貝・毒カマス等）
植物性（毒キノコ・じゃがいもの芽・毒ゼリ）
- ・化学性・・・化学物質（殺そ剤・農薬等・洗剤）
有毒性金毒（微量重金属・ヒ素・亜鉛）
- ・その他・・・アレルギー（サンマ・マグロ・サバ等）



微生物食中毒



- ・細菌性食中毒（黄色ブドウ球菌・ウエルシュ菌）

食品に食中毒菌が付着し、増殖した菌を食品と一緒に食べて発病します。食中毒のうち70%以上は細菌やその菌が作り出した毒素によって発生しています。このため、細菌による食中毒を防ぐことがとても大切です。

特に腸管出血性大腸菌、サルモネラ・エンテリティディス、カンピロバクター等の発症菌量が比較的少ないと言われている

食中毒菌への対応が重要です。

- ・ウイルス性食中毒（ノロウイルス）

ウイルスに汚染された食品を食べる事により、そのウイルスに感染し発病します。

ウイルス性食中毒の原因として考えられるウイルスは糞口感染により伝播します。



食中毒菌の特性

	潜伏期間	発症菌量	多い食品	生息場所
ノロウイルス	24時間～48時間	～100個	カキ等の2枚貝	海水・河川水
カンピロバクター	平均2日～7日	100個	食肉(鶏肉)	家畜・ペット・野鳥
サルモネラ属菌	5時間～72時間	10～100万個	卵・食肉(生レバー・ユッケ等)	鶏・豚・牛等の動物の腸管や河川・下水等
腸管出血性大腸菌	3日～5日	10～1000個	食肉	牛・羊等の家畜の腸管
黄色ブドウ球菌	平均3時間	10万～1億個	直接触れる食品(ケーキ・和菓子等)	化膿巣・咽頭・鼻等

予防方法

・ ノロウイルス

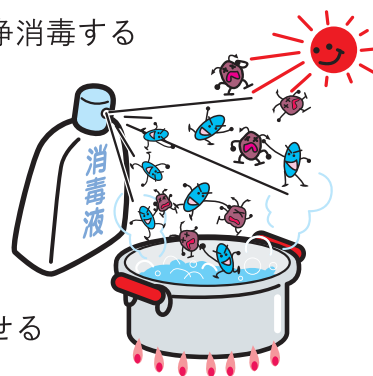
- 1、貝類は十分に加熱してから食べる。（85℃～90℃、90秒の加熱で失活）
- 2、手洗い徹底（トイレ後、調理前、食事の前）その際共用タオルの使用を避ける
- 3、調理器具の洗浄・消毒の徹底
- 4、患者の便や嘔吐物の適切な処理（素手で触らない工夫が必要）

・ カンピロバクター

- 1、食肉は十分に加熱調理（中心部を75℃以上で1分間以上加熱）を行う
- 2、食肉は他の食品と調理器具や容器に分けて処理や保存を行う
- 3、食肉を取り扱った後は手を洗ってから他の食品を取り扱う
- 4、食肉に触れた調理器具等は使用後洗浄・殺菌を行うこと

・ サルモネラ

- 1、食肉や卵等を使った手指や調理器具はその都度十分の洗浄消毒する
- 2、卵は新鮮なものを購入し、割り置きはしない
- 3、定期的にネズミ・ゴキブリの駆除を行う



・ 腸管出血性大腸菌

- 1、生肉の生食を避け、十分に加熱する
- 2、生肉を取り扱った調理器具は使用後洗浄消毒し、乾燥させる

・ 黄色ブドウ球菌

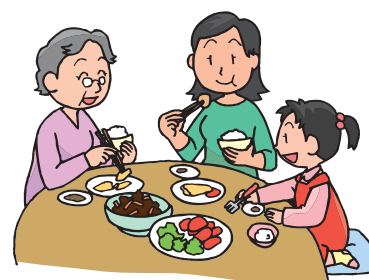
- 1、手指に切り傷や化膿巣のある人は調理に従事しない
- 2、清潔な衣服・帽子等を着用する
- 3、食品は、低温で保管する



食中毒予防のまとめ

- * 手洗いを徹底しましょう。
- * 調理食器の洗浄・消毒を十分に行いましょう。
- * 食品は、中心部まで十分に加熱しましょう。
- * すみやかに調理し、提供しましょう。
- * 生食用として提供できる食肉は、規格基準に適合した「生肉用食肉」のみです。

子ども、高齢者などの抵抗力の弱い人には、規格基準に合う生食用食肉であってもたべさせないようにしましょう。
牛レバーについては、生食が禁止されています。



食中毒を発生させない楽しい食生活を・・・

褥瘡勉強会のご案内

当病院では各種委員会主催の勉強会をおこなっています。
褥瘡対策委員会の勉強会を紹介します。

委員会自体は月に一度褥瘡の報告会をおこなっており、『褥瘡を作らせない・持ち込ませない・ひどくさせない』を目標に毎週1回チームで病院内の褥瘡廻診をおこなっております。

持ち込みの褥瘡患者様の数が院内で発生している患者様の数よりここ数年多い傾向にあります。

そこで地域のケアマネージャーさん、施設の看護師さん、ヘルパーさんと2ヶ月に1度程度の勉強会を始めました！！

記念すべき1回目は【褥瘡とは？】というテーマで院外の方20名強と院内の看護師、医療技術、事務総勢60名以上（数は数えられませんでした・・・）押さえた会議室に入りきれないくらい的人数で講師は当病院形成外科の須磨先生で1時間程度講演、その後院外の方との意見交換会をおこないました。

2回目は【褥瘡リスクアセスメントとDESING-R】について当病院の谷口副看護師長の講演、その後院外の方との意見交換会をおこないました。こちらも院外20名強、院内60名以上参加して大盛況でした！！

次回3回目は看護師の【スキンケアについて】の講演とその後意見交換会を9月11日（木曜日）に当病院の会議室にて予定しております。

地域のケアマネージャーさん、施設の看護師さん、ヘルパーさんで興味のある方はぜひ聞きにいらしてください！！

ちなみに要予約となっておりますので詳しくは大阪みなと中央病院医事課古藪までご連絡下さいますようお願いいたします！！

たくさんの方の参加お待ちしております！！



発行

大阪みなと中央病院／地域医療連絡室

〒552-0021 大阪市港区築港1-8-30

TEL 06-6572-5721(代表) FAX 06-6572-6713

<http://minato.jcho.go.jp/>

