

発行：医療法人社団 神鋼会 神鋼病院
〒651-0072 神戸市中央区脇浜町1丁目4-47 電話：078-261-6711(代表) FAX:078-261-6726
発行責任者：病院長 山本 正之 編集責任者：神鋼病院広報委員会 委員長 山神 和彦

血液疾患移植センターがオープンしました

血液疾患移植センターでは白血病、骨髄異形成症候群、多発性骨髄腫、再生不良性貧血などの治療をしています。

クリーンな環境を整備しました

2010年6月に7階西病棟に血液疾患移植センターがオープンしました。

センターは、入口と外界を2重の自動ドアで遮断し、空気清浄設備で制御することで、クリーンな環境を保っています。また、センター内に入るときは医療者や患者さん、ご家族等に関わらず、必ず手洗いと手指の消毒をします。人の出入りもカメラ付のインターホンを設けることにより制限をおこない、クリーン度の維持や感染の予防ができるエリアとなりました。

解放感あるクリーンエリア

外に出ることのできない拘束感、病室から出れない孤立感、単調な生活からくる精神的苦痛などが少しでも和らぐように、病室・廊下・ナースコーナーを含めたセンター内全てがクリーンエリアになっています。

病室にはセンサー操作の無菌水装置を設置、トイレは人感知式照明にオート洗浄便器とバイ菌が人の手からうつらないように配慮しました。ナースコーナーはオープンカウンターになっており、患者さんと医師・看護師とのコミュニケーションが図れると好評を得ています。

また、センター内と外界を遮断している扉は透明ガラスで閉塞感がないように工夫されています。

面談室でご家族と充実した時間を

以前は感染予防のため、ご家族との面会も制限していましたが、面談室を設け患者さんとご家族が充実した時間を持てるように配慮しました。

また、クリーンエリアのアメニティの充実を図るためにラウンジを設けました。病室を離れてテレビやDVDを



1. ゆったりと時間を過ごせるラウンジ 2. ラウンジにあるエアエアバイクで運動不足解消を 3. ご家族との面会が出来るように設置された面談室 4. ガラスで開放感のある二重扉

観たり、患者さん同士でゆっくり話をしたり、入院中の運動不足の解消にエアロバイクができるようになりました。

血液疾患で入院される方は長期療養となるため、生活面での設備の充実を考え、電子レンジ、オーブントースター、給湯器も利用できるようにクリーンエリアを拡大しました。また、パソコンを持ち込んでいただければインターネットも可能です。

お見舞いについて

ご家族以外の面会は原則としてお断りしています。ご迷惑をおかけ致しますが、ご理解のほど宜しくお願い致します。ご家族の面会は平日14～20時、休日10～20時の面会時間内に、血液センター入口のインターホンで対応させて頂いています。

ラテックスアレルギーって何？

[外来管理担当部長 木藤 嘉彦]
[皮膚科医師 今泉 基佐子]

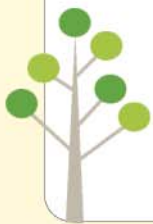
病院では、手袋など天然ゴムを利用した医療材料を使います。その天然ゴムに含まれるラテックスに対してアレルギーの出る方がいます。また、バナナ、キウイ、アボカド、クリなどの果物にアレルギー症状(ヒリヒリ、イガイガなど口の中の症状を含む)が出る方もラテックスに注意が必要です。

当院では、事前にラテックスアレルギーについてお伺いして、必要に応じてラテックスを含まない医療材料で、安全に安心して診療を受けて頂きたいと思います。お手数ですが、問診票などご協力よろしくお願いします。

LATEX ALLERGY

What's
?

ラテックスってなに？



ラテックスとは「**ゴムの木の樹液**」のことです。ラテックスゴムは伸縮性・可塑性かそせいに優れ、低コストであるため、医療の現場では手袋のほか、カテーテル、駆血帯くけつたいなど多くのラテックス製品が使用されてきました。

What's
?

ラテックスアレルギーって？

ラテックスアレルギーとは、ラテックス中に2%含まれるタンパク質に対する**即時型アレルギー反応**(じんましん・呼吸困難など)です。約半数の症例で、果物類のアレルギーを合併します。

日本では1992年に初めて報告されました。1980年代以降HIVやC型肝炎感染に対する認識が高まり、処置時に使い捨てのゴム手袋を装着する習慣が一般的になったことが、アレルギーを増加させたといわれています。

日本ではまだ死亡例の報告はありませんが、米国ではアナフィラキシーショックによる死亡例が10数例報告されています。

What's
?

アナフィラキシーショックって？

アナフィラキシーとは、**食物や薬物等が原因で起こる、急性アレルギー反応**のひとつです。

アナフィラキシーは、じんましんや紅潮こうしょう(皮膚が赤くなること)等の皮膚症状や、ときに呼吸困難、めまい、意識障害等の症状を伴うことがあり、血圧低下等の血液循環の異常が急激にあらわれるとショック症状を引き起こし、生命をおびやかすような危険な状態に陥ってしまうことがあります。



Check
!!

こんな症状が出たら要注意!!

☑ ゴム製品使用時に**かゆ**や**じんましん**、**痒みや蕁麻疹**や**呼吸困難**が起こったことがある。



- ・婦人科、肛門科、歯科の処置時に異常を感じた
- ・ゴム手袋を装着すると手が痒くなる
- ・ゴム風船を膨らませると唇が腫れる など

☑ **天然ゴムのアレルギー**があると医師に言われたことがある。

☑ **果物(特に栗、アボカド、キウイ、バナナ)**を食べて唇が腫れたり、のどがイガイガしたり、蕁麻疹が出たことがある。



What's
?

どんな製品に使われているの？

ゴム製の風船、手袋、湯たんぽ、ボール、枕の詰め物、ほ乳瓶の乳首、ベルト類、おしゃぶり、医療用カテーテルなどによく使われています。

Check
!!

問診表の記入が大切です！

手袋を使用する手術・カテーテルを使用する処置などの際にアナフィラキシーショックが出現することがあるので、**患者さんのリスクの程度を問診などで知り可能な限り予防することが重要**です。

また、ラテックス製品との接触が多い医療従事者も、自らがアレルギーを獲得しないための環境づくりと知識が必要です。

問診票は
しっかり記入を
お願いします





食中毒 に気をつけよう!!



家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

食中毒は家庭の食事でも発生し、食中毒と気付かない場合があるため重症になることもあります。食中毒予防の三原則は、食中毒菌を「**つけない、増やさない、やっつける**」が基本です。家庭でできる食中毒予防の6つのポイントを攻略して、暑い夏を元気に過ごしましょう!

[栄養室 管理栄養士 田中 利幸]

1. 食品の購入

消費期限などの表示をチェック!肉・魚はそれぞれ分けて包み、保冷パックに入れましょう。

2. 家庭での保存

帰ったらすぐに冷蔵庫に入れましょう。冷蔵庫は10℃以下に、冷凍庫は-15℃以下に保つために、冷蔵庫には詰め過ぎないように!肉・魚は汁がもれないように包んで保存しましょう。

3. 下準備

肉や魚は調理済みのものから離しましょう。まな板は肉や魚を調理した後はよく洗ってから熱湯をかけ、包丁や器具、ふきんは洗って消毒してください。

4. 調理

調理前は必ず手を洗って!!加熱は十分にしましょう。目安は中心温度が75℃以上で1分以上加熱です。

5. 食事

もちろん、食事前にも手を洗い、料理を長時間室温に置かないように気をつけましょう。

6. 残った食品

残った食品は、清潔な容器に入れ、冷蔵庫で保存します。時間が過ぎたり、少しでも怪しいと思ったらすぐに捨てましょう! 温めなおすときは十分に加熱して下さいね。

飲食物に関するちょっとした雑学

ミネラルウォーター の中にいる雑菌って大丈夫?





[検体検査室主任 高橋 敏夫]

ミネラルウォーターの中にも雑菌がいるって知っていますか? 欧米産のミネラルウォーターには、自然界に存在する細菌が含まれています。しかし、この細菌は健康に害を及ぼすことはありません。

逆に、その細菌がペットボトルから溶出するホルムアルデヒドやアセトアルデヒドを分解するために、有益であるとも言われています。

ただし、造血細胞移植患者さんなどではペットボトル中の細菌により感染が起きる可能性があるため、食品衛生法を遵守して製造された国産のミネラルウォーターの飲用が望ましいとされています。

	EU	日本	北米
調査した製品数	12製品	10製品	5製品
細菌を検出した製品数(陽性率)	 11製品 (92%)	 1製品 (10%)	 2製品 (40%)
検出した細菌など	グラム陰性桿菌など多種 (緑膿菌の仲間を含む)	検出した1製品は食品衛生法を遵守していない可能性がある	製品により異なる
1ミリットル当たりの細菌数(コ数)	0~10,000コ	0~1,000コ	0~1,000コ
滅菌・除菌方法	未実施	加熱殺菌または除菌	紫外線照射またはオゾン処理 (製品によって異なる)
法令名 法的根拠	European Community Legislation 1980 法律で細菌を除去してはいけません	食品衛生法 85℃30分の加熱または 0.45µmメムラフィルター過	—

引用先:尾家 重治 先生(山口大学医学部附属病院)「感染と消毒 Vol.17 No.1」より



検出された製品



検出されていない製品

Healthy Recipe

かぼちゃと豚肉の 豆板醤炒め

ヘルシー
わしび



栄養室 管理栄養士
宮本 登志子

夏はあっさりしたもので済ませがちですね。しかし、麺類だけで済ませていると、ビタミンB1不足で余計疲れやすくなり、夏バテをおこしやすくなります。必ず、たんぱく質を含む食品(魚・肉・卵・大豆製品)とビタミン・ミネラルをたっぷり含んだ野菜類も添えて食べましょう。今回のメニューは、ビタミンB1の多い豚肉に辛味を少し添えました。

材料(4人分)

- かぼちゃ 300g
- ピーマン 20g
(さやいんげん、グリーンピースでもOK)
- 豚肉もも肉 200g
- A ● 酒・しょうゆ 小さじ1/2杯
- 片栗粉・油 小さじ1杯
- ネギ(あらみじん切り) 5cm
- 生姜(あらみじん切り) 少々
- 豆板醤 少々
- B ● 油 大さじ2杯
- 酒・しょうゆ 大さじ1杯
- 塩 少々

作り方

- 1 かぼちゃは横3つに切り、縦に6~7mm厚さに切る。平らな皿になるべく重ねないように並べ、ラップをかぶせ電子レンジで約4分加熱する(固めでよい)。
- 2 豚肉は4~5cm長さに切り、酒としょうゆで下味をつける。さらにA(片栗粉と油)を加えて混ぜる。
- 3 鍋に油を熱し、ねぎと生姜を炒め、肉を加えて炒める。肉の色が変わったら豆板醤を加え炒める。
- 4 ③にピーマンとかぼちゃを加えて炒め全体に油がなじんだらBを加え調味する

【一人分】 208kcal たんぱく質13.0g 脂質8.8g
塩分1.0g V.B1 0.5mg 食物繊維3g

メディカルチェック

家族のために。あなたのために。

平成21年10月に、神鋼病院よりドック部門が新神戸ドック健診クリニックとして新神戸駅前に移転開院して早9ヶ月が過ぎました。

当院の特徴は、受診者へのホスピタリティ(丁寧なおもてなし)に重点を置き、そのひとつとして男性と女性それぞれ専用のエリアを設けています。アンケート結果では、特に女性の方から好評をいただいています。

また、待ち時間短縮のために、進行状況を把握できるシステムを導入しています。



さらに胃などの検査では、バリウム検査と比べて精度の高い胃カメラを標準とし、口(経口)もしくは鼻(経鼻)からを選択いただけます。どちらも一長一短はありますが、経鼻胃カメラの方がより安全性が高いと言われているため、今後も経鼻胃カメラが普及すると思われます。

他の検査においても、できるだけ苦痛を少なくし、より快適にドックを受けていただけるよう努力しています。

皆様の受診をスタッフ一同心よりお待ちしております。まずはお問い合わせ下さい。

新神戸ドック健診クリニック
TEL : 078-261-6736

■ 神鋼病院理念

地域医療に貢献し、
信頼される病院を目指します。

■ 基本方針

1. 患者さんの立場にたった「あたたかい」医療を提供します。
2. 個人の尊厳と生活の質を重視した医療を実践します。
3. より良い医療を提供するために、常に学・技の研鑽に励みます。
4. 全ての領域における医療安全に最大限の注意を払います。
5. 快適で清潔な医療環境の構築に努力します。