

蜂刺されとアナフィラキシーについて

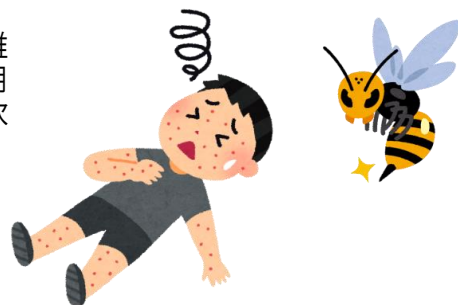
この時期、蜂が多く発生する季節ですね。皆さんは蜂とアナフィラキシーの関係をご存じですか？アナフィラキシーとは、アレルギーの原因物質が体内に入ることによって、複数の臓器に強い症状が現れる過剰反応のことです。呼吸器や消化器、神経症状等が全身にわたり、重症の場合はアナフィラキシーショックと言って、呼吸困難や意識障害を起こし、最悪の場合死に至る可能性もあるほど命にかかわる危険な状態に陥ることもあります。統計では毎年約20名が命を落としています。

蜂に刺されると、蜂毒によるアレルギー反応を起こし、特に皆さんご存じのスズメバチは、アナフィラキシーを起こす可能性が高いです。

アナフィラキシーを起こす主な種類は、スズメバチ、アシナガバチ、ミツバチの3種類です。特にスズメバチとアシナガバチは毒性が非常に強く、アナフィラキシーショックを起こす可能性が高いのです。蜂の活動時期は春～秋頃ですが、特に攻撃性が高まる時期は8月～10月頃であり、まさに今の時期です。

蜂毒によるアナフィラキシーを起こさない最大の対策は、「蜂に刺されないこと」であり、つまり「蜂のいる環境に近づかないこと」です。特に山間部へ出かける際は、①蜂に近づかない、②服装は黒や花柄、ヒラヒラした服は避け、白を基調としたピッタリしたものを着る、③匂いのきつい香水等はつけない。特に蜂の動きが活発な時期は警戒することです。

万が一蜂に刺されてしまった場合は、①速やかにその場から離れる、②傷口を流水で流し、毒を絞り出す、③傷口に虫刺され用の薬（症状を緩和する抗ヒスタミン系成分を含むステロイド系軟膏を使すると良い）を塗る、④傷口を冷やして安静にすること。ただし症状が強く出ている（アナフィラキシー症状）場合は、救急車を呼ぶ等をして、すぐに医療機関へ受診しましょう！



WHOとシンボルマークのおはなし

WHOってご存じですか？WHOとは「世界保健機関」のことで、World Health Organizationの略です。1948年に設立され、WHOでは「健康」を「身体的、精神的、社会的に完全な良好な状態であり、たんに病気あるいは虚弱でないことではない」と定義しており、非常に広範な目標を掲げています。そのために、病気の撲滅のための研究、適正な医療・医薬品の普及だけでなく、基本的人間要請（basic human needs, BHN）の達成や健康的なライフスタイルの推進にも力を入れています。

新型コロナウイルス感染症のパンデミック（世界的流行）に伴い、テレビで見かけるWHOですが、WHOのロゴマーク、杖に蛇が巻きついたものが描かれていますが、皆さんはあのロゴマークにどんな意味があるかご存じでしょうか？

あの杖と巻きついた蛇は、ずっと昔から医学と医療職の象徴であり、医学は「生と死」・「病気と健康」という矛盾したものを扱う二面性から、蛇でこれを表現するシンボルとなりました。

このロゴマークは「アスクレピオスの杖」と言われ、杖を持っているのは治療の神といわれたアスクレピオスであり、彼が聖蛇の巻きついた杖を持ち歩いていたことから医学のシンボルとなったといわれています。

ちなみに「へびつかい座」は、彼がモデルとなっています。

また、「アスクレピオスの杖」は、WHOだけではなく、各国の医師会や救急車の車体、軍医や衛生兵の兵科記章にも用いられています。



桶川市特定健康診査のお知らせ

当院では、桶川市市民健診を実施しております。本年度は新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、**完全予約制**となります。お電話または、総合受付までお問い合わせください。なお、**予約をされていない方は受診できないことがあります**ので、あらかじめご了承ください。

<実施期間>

令和2年6月22日～令和2年12月11日まで（日曜・祝日は除く）

<予約受付時間>

9:00～17:00（日曜・祝日は除く）

※当日のご予約はできません。予約変更は予約日前日17:00までにご連絡ください。

※詳しくは桶川市ホームページをご覧ください。

9月からの診療体制について

よろしくお願いいたします。

常勤医師・非常勤医師が入職しますのでご案内いたします。

9月 1日～ 常勤 小林 文（こばやし あや）医師（診療科：血液透析科）

9月 5日～ 非常勤 乗松 祐佐（のりまつ ゆうすけ）医師（診療科：整形外科）
外来診療日：第1・3・5土曜日午前

9月11日～ 非常勤 山口 泰弘（やまぐち やすひろ）医師（診療科：呼吸器内科）
自治医科大学さいたま医療センター呼吸器内科教授
外来診療日：毎週金曜日午前
※ご受診希望の方は、ご予約をお取りしますのでお問い合わせください



カレー食中毒について

みんな大好きカレーライス！特に「2日目のカレー」は美味しいですね。楽しみにしている方も少なくないと思います。しかしこの時期、実はカレーによる食中毒が頻発します。

カレー食中毒の原因菌は、加熱に強いウェルシュ菌です。この菌はカレーの材料になる肉や魚介類、野菜に付着しており、カレーは大量に加熱調理されることが多いうえに、室温で数時間放置されることが多いという点から菌を増殖させてしまうのです。

一般的に菌は熱に弱いとされていますが、このウェルシュ菌は熱抵抗性が強く、100℃で1時間加熱しても生き残ります。非常に厄介ですね。

ではどうしたら良いのか……カレーが余った場合は、

①加熱調理後に平たい容器へ小分けし、カレー内部の温度を素早く下げること、②再加熱は、よくかき混ぜて加熱むらをなくし、カレー内部まで熱々にする、③再加熱後は早く食べる。これがウェルシュ菌の増殖予防につながると考えられています。

しっかり予防して、安全な食生活を送りましょう！



編集後記

暑い日が続きますが熱中症にはくれぐれもご注意を。水分補給、睡眠、バランスの良い食事などなどちょっとしたことですが、普段以上に気を配って体調を崩さないようにしてください。

つつい暑いので冷たいものを取り過ぎないように上手に乗り切りましょう。

ニュースレター

院外報9月号 令和2年9月3日発行 第24号

編集・発行

〒363-0008 埼玉県桶川市坂田1726

医療法人財団 聖蹟会 埼玉県中央病院 総務課

TEL 048-776-0022