

のぞみ号

N700系 東海道・山陽新幹線



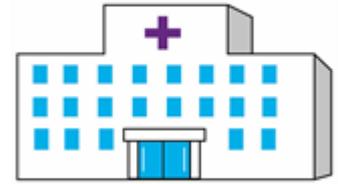
デビュー：平成19年
最高速度：270km/h（東海道）
300km/h（山陽）
運行区間：東京駅～新大阪駅間
新大阪駅～博多駅間

第125号

発行日：平成26年6月1日
発行者：福田脳神経外科病院
院内情報委員会
☎0952-29-2223

診察室から ～ 脳ドック ～

院長：田口 明



「脳ドック」とは「脳の健診」のことで、わが国独自の医療システムです。1988年に札幌の病院で始まりました。当初の目的は、脳神経外科疾患の中でも特に恐ろしくも膜下出血の原因となる脳動脈瘤^{りゅう}を早期に発見することでした。

その結果、脳動脈瘤の発見率は一般受診者で3～5%、家族歴のある人では16%にものぼるといふ衝撃的なものでした。現在脳ドックは約400の施設で、脳動脈瘤だけでなく、無症候性脳梗塞^{こうそく}など脳卒中を起こしやすい危険因子を持つ人を発見する目的で行われています。

危険度を高めるものには、高血圧、糖尿病、脂質異常症など生活習慣病に加え、喫煙、脳梗塞やくも膜下出血などの家族歴が挙げられます。当院でも今年、脳ドックの受診者延べ人数が2000例を超えました。

最近では病気の発見だけでなく、健康チェックや、脳の病気にならないための注意点の確認を目的に利用される方が多くなり、健康志向の強まりを感じます。

脳ドックは自由診療なので、通常の保険診療とは費用もシステムも異なります。費用は、検査項目が増えれば高くなり、地域によってもバラつきがあるようですが、5万～10万円程度です。

値段だけみると、確かに安いとはいえない金額ですが、病気になってからの治療費や車検費用などと比較し、健康の為の投資と考えれば高くないのではないのでしょうか。



当院の脳ドックのパンフレットです。受付待合室・中待合室に置いておりますので、ご自由にお取り下さい。

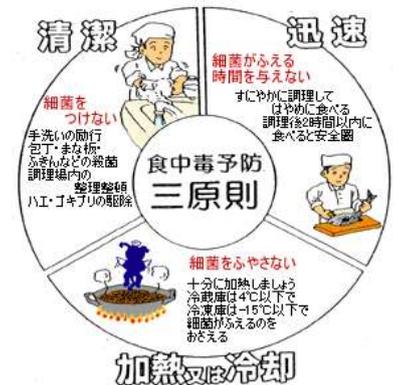
食中毒に気をつけましょう

院内感染対策委員会

食中毒が発生しやすい季節となりました。
皆さん、以下のことに注意し食中毒予防に努めましょう。

◆感染を防ぐ為には・・・

- * 帰宅後、調理前、食事前などには十分に手を洗う。
- * 食肉を扱った容器、包丁、まな板は熱湯で殺菌する。
- * 生肉、生レバーを食べない。
- * 食材はよく洗い、十分に加熱する。(75℃・1分以上)
- * 生ものは早めに調理する。
- * まな板、包丁、ふきんなどは食材ごとに使いわけ、よく洗う。
- * 調理後は早めに食べる。
- * 井戸水は生のまま飲まない。
- * 低温でも生き続けるので、冷蔵庫に入れたことで安心しない。



◆一般的な食中毒が原因の主な症状：腹痛、下痢、吐気、嘔吐、脱水、発熱（しないものもある）などがあります。

◆皆さんもよくご存じの O-157 について

【原因】

O-157 は牛の大腸に存在している菌です。さまざまな食品や水から発見されますが、加熱処理をしっかりと行えば、菌は死滅します。患者の排泄物の汚染された飲食物などからも感染し、病院や保育施設などで集団感染することもあります。

【症状】

- ・潜伏期間は約2週間です。その後激しい腹痛と下痢におそわれ、血便がでることもあります。
- ・嘔吐や発熱が見られることもありますが、38℃以上の高熱が出ることはありません。重い合併症を起こしてしまうと死に至ることもあります。

【治療法】

・まず、水分補給と消化の良い食べ物の摂取が必要です。整腸剤での治療も行われます。人から人へ二次感染しますので、手洗いなど衛生管理に努めることが大切です。

◆正しい手洗いの方法



栄養相談行っています！

- ・ コレステロール値が高い方
- ・ 中性脂肪値が高い方
- ・ メタボが気になっている方
- ・ 食生活改善を考えてる方



当院では食事に向けて
管理栄養士による栄養相談
を行っています。興味があ
る方はスタッフまでお声か
けください。



診療時間変更のお知らせ

6月より火曜日と木曜日の診療時間が長くなっております。

月	8:30~17:30
火	8:30~18:30
水	8:30~17:30
木	8:30~18:30
金	8:30~17:30
土	8:30~12:30

24時間お受けしております。お尋ねください。

 (0952) 29-2223

