

家庭医療科にご相談ください

家庭医は、患者さんにとって身近な存在で、子どもさんからお年寄りまで、年齢性別、病気の種類を問わず、家族全員の健康問題に関して幅広く対応する「よろず相談所」です。

6月からは非常勤医師3名体制になりました。(診療日は裏面をご参照ください。)

丸山 泉先生(日本プライマリ・ケア連合学会 元理事長)による外来が以下の日程で行われます。この機会に是非ご相談ください。

●7月12日(水)、13日(木) ●8月9日(水)、10日(木)

※8月以降につきましても日程が決まり次第お知らせします。

例えば、このようなときにご相談ください。

- ・何科にかかればよいかわからないとき。
- ・もの忘れの相談、認知症の検査・治療。
- ・男女問わず更年期障害で悩んでいるとき。
- ・不眠・不安・気分の落ち込みなど、メンタルヘルスに関わる相談。
- ・高血圧や糖尿病など生活習慣病の相談。
- ・健康診断で異常が見つかったとき。
- ・肩こり、頭痛、腰痛があるとき。
- など

受診を希望される方、お問合せは下記まで、お電話ください。

電話受付：家庭医療科外来 0548-22-1131 (代) 平日 14:00~16:00

ドクターからのメッセージ

「アニサキス症」について

健診センター 沖永 利親 (おきなが としちか)



アニサキス症とは、“アニサキス”という寄生虫の幼虫がいる魚介類を食べ、数時間後に幼虫が、主に消化管の壁に潜り込むことにより腹痛などを起こす感染症です。日本におけるアニサキス症の報告のほとんどは胃への感染(胃アニサキス症)です。

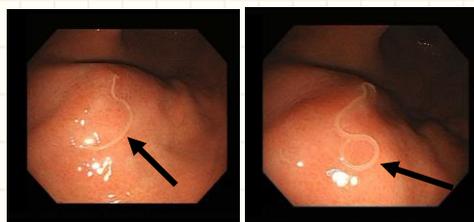
そのほか小腸への感染(腸アニサキス)、まれですが消化管からお腹の中に入り込んだ症状を引き起こす場合(腸管外アニサキス症)もあります。皆様ご存じのように、アニサキスは寄生虫(線虫)の一種、その幼虫(アニサキス幼虫)はサバ、アジ、サンマ、イワシ、などの多くの魚介類に寄生しています。釣ってきた魚を自らさばき、刺身で食す場合は注意が必要です。

また、アレルギー反応により命に関わる可能性もありますのでご注意ください。

<予防のポイントは冷凍か加熱>

- ①冷凍：アニサキスは酸や醤油、塩、ワサビでは死にません。しめ鯖などの加工品も刺身と同様に注意が必要です。冷凍により死滅します。-20度で24時間以上を目安に内部までしっかり冷凍しましょう。
- ②加熱：十分に加熱(中心温度60度以上で1分)しましょう。

右の写真は、2019年から2022年3月末までに約3,000人余り健診をした中で完全な姿をしたアニサキスを胃内に認めたものです。



<おねがい> 受診の際には、必ず『おくすり手帳』をご持参ください。