

幸福で豊かな生活は、健康な毎日から



九州健康総合センター
北九州市八幡東区平野3-2-1
電話093-672-6050
http://www.kyuken.or.jp
編集 機関紙編集委員会
発行人 久野靖治

九州健康総合センターでは、健診を受けるお客様ひとりひとりが満足していただける様に、各職員が責任ある仕事を心がけ、質の高い健診業務を目指して日々努力しております。

そこで、今回は健診を支える臨床検査について、臨床検査科長に当センターの臨床検査部門の紹介をしていただきました。

健診機関における臨床検査の有用性について

1. 2種類の検査

ここ数年の間に医療への関心は「治療」から「予防」へとシフトしつつあります。

特に2008年4月から始まった特定健診はその有効性について議論はあるものの、いわゆるメタボ健診として国民の予防医学への関心を高めることに大きく寄与しました。

これらの検査は、レントゲンに代表される画像検査や心電図・エコーといった生理検査など受診される皆様に直接的に検査するものと、採血・採尿検体をもとにして血液・尿中の微量成分を測定する検査とに分けることが出来、前者を「生理検査」後者を「検体検査」といいます。

後者のいわゆる「検体検査」は受診される皆様の目に触れ難く、どのような流れで検査しているのかご存知の方は少ないのではないのでしょうか？



2. 臨床検査は健診の「要」

検体検査は臨床検査部門がその役割を担っています。測定は自動化検査機器にて実施される検査項目は多いものの、測定前後の工程は手作業が多く、また検査項目そのものが非常に多いため、正確な検査データを継続的に報告し続けるためには検査に関する専門知識と高度な技術が必要となります。

よって私たち九州健康総合センターでは国家資格を有する臨床検査技師が検査のための採血業務から測定、検査データ報告までを責任を持って担当しています。健診の最後にドクターによる問診・診察がありますが、その際の診断は検査結果をもとにコメントされます。

つまり臨床検査部門が正確かつ迅速に、そして安定的に検査データをドクターに提供できなければ健診業務は進まないこととなります。



臨床検査科長 手塚 雄介

3. 検査精度の向上を目指して

そのため私たちは個々の検査の精度管理が大変重要であると考えています。

「精度管理」とは読んで字の如く「検査精度」を管理するということですが、検査精度に影響を及ぼすような状況が発生していないか常時モニタリングを行い、データが変動する可能性を察知した場合はその要因を突き止め、正しい状態に戻す運用手順を整備し、確実に遵守することが求められます。まさに精度管理は健診機関の生命線なのです。

九州健康総合センターにおいては日々確実な精度管理を行っています。コントロール物質(検体の代わりとなる擬似物質)を用いて分析装置のチェックを行うだけではなく、手作業となる検査についてはお互いの業務をチェックするとともに、測定手技に偏りが発生しないよう検査スタッフの研修を定期的に行っています。また検体検査分野は日進月歩に進化しており、新しい技術習得にも努めています。

このように臨床検査部門は健診機関における最も重要な縁の下の力持ちとして、正確な検査結果を確実に提供することにより皆様の健康を支えています。

今後とも当センター受診の皆様への更なるサービス向上を図って参りますので、私たち臨床検査部門へのご意見・ご質問を「お客様の声」(\*)などを通して頂ければ幸いです。



※当センターには「お客様の声」の箱を設置しております。

ご意見、苦情、ご感想など忌憚のないご意見をお寄せ下さい。お寄せいただいたご意見は今後センター改革に活用させていただきます。受診される皆様方に満足して頂ける質の高い健診サービスをご提供すべく取組んで参ります。

連絡先 093-672-6053

お客様の声 ご意見箱



ご意見、苦情、ご感想、何でもお寄せ下さい!

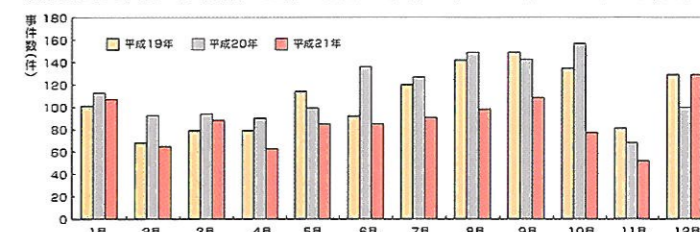
食中毒を予防しよう!



「食中毒」と聞くと、梅雨から夏の暑い時期と思いがちですが、食中毒の月別発生状況を見ていただいてもわかるとおり、年間を通しておこっています。梅雨時期から夏にかけての暖かく湿度が多いこの時期は、原因となる細菌の増殖が活発になるため、食中毒が発生しやすくなります。しかし、気温が低い時期でも食中毒は発生しています。これは、寒い季節の方が起こりやすいウイルス性の食中毒(ノロウイルスなど)と、冬でも暖房で部屋の中が暖かく、細菌が増えやすいことによるものです。

では食中毒を予防するにはどうすれば良いでしょうか。
予防のための三原則は、食中毒菌を「つかない(手洗い)」「増やさない(消毒)」「やっつける(加熱)」です。
この三原則に従って、家庭でもできる予防のポイントについてご紹介します。

◆月別発生状況(事件数:全体の事例 平成19年~21年) ※厚生労働省HP



6 POINTS for food safety: 1. Food purchase, 2. Home storage, 3. Preparation, 4. Cooking, 5. Meals, 6. Leftovers.

気をつけていたにもかかわらず、もし食中毒をおこしたら、まずは医療機関を受診し、指示をあおぎましょう。下痢やおう吐を繰り返している場合は、水分が不足しています。スポーツドリンクなどで、水分と適当な塩分・糖分などを補給しましょう。二次感染を防ぐために、ゴム手袋等を使用するなど汚物の処理には十分に注意しましょう。

管理栄養士 三幣 洋子

私の趣味... シリーズで当センター職員の様々な趣味を紹介するコーナーです。
~第2回: 総務グループ 中村 忠~
私の趣味は、小倉祇園太鼓です。小倉祇園太鼓の魅力は、子供から大人まで年齢に関係なく参加できる事です。

九州健康総合センター
財団法人九州健康総合センター
お問い合わせ先
〒805-0062
北九州市八幡東区平野3丁目2-1
TEL 093-672-6210 (健診予約)
ホームページ http://www.kyuken.or.jp

編集後記
今回は健康診断の中の「臨床検査」に焦点をあててみました。皆様にはなかなか目に触れることのない部門ですが、少しはイメージしていただけたいでしょうか。私は自分の健診結果を見る時、コレステロールや血糖などの血液検査結果にまず目がいきます。