

〒566-0021

大阪府摂津市南千里丘 1 番 32 号

TEL06-6319-0531 FAX 06-6319-5221

URL <http://www.mmjp.or.jp/I-setsu>

発行/摂津医誠病院広報委員会

発行日/平成 22 年 7 月 1 日

医療法人医誠会

摂津医誠会病院

Hospital News・第2号

内視鏡センターからのご挨拶

最近の医療機器の発展、医療技術の進歩には目をみはるものがあります。消化器内視鏡の分野でも経鼻スコープにて低侵襲で患者さんの精神的・肉体的負担の少ない機器や、早期のものは、内視鏡的に低侵襲で根治できるものも多くなってきました。「心配だけど内視鏡検査を受ける事は不安」、また「内視鏡検査は苦しい」と言う方も多くいらっしゃいます。

当、内視鏡センターではこのような患者さんの不安、苦痛を和らげる為に経鼻スコープ、また鎮静剤を使用したり患者さんが安心して安全に内視鏡検査を受けられるようにスタッフ一丸となり努力しております。

お問合せは 06-6319-0531 内視鏡コーディネーター 片山, 木本, 白糸, 沖 まで

楽な内視鏡検査

胃カメラといえば多くの方が“苦しい”、“つらい”という印象をお持ちだと思います。従来の口から入れる胃カメラ(直径 10mm前後)は、異物がのどを通る違和感から無意識に吐き気をもよおし、特に咽頭反射の強い方には苦痛を伴う検査でした。

このような方の為に当院では経鼻内視鏡や鎮静剤を使用し好評を得ています。

経鼻内視鏡

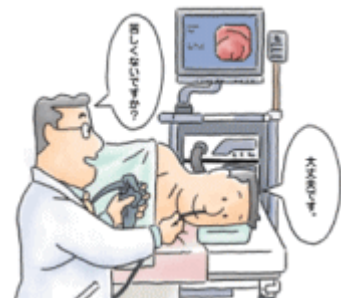
経鼻内視鏡はその名の通り“鼻から入れる胃カメラ”です。口から入れる胃カメラに比べ、内視鏡が舌の付け根を通らないので、挿入時の違和感が非常に少なく吐き気をほとんど感じずに検査を受ける事が出来ます。



負担が少ない



嘔気がおこりにくい



会話ができる

胃瘻造設術

脳疾患等で嚥下障害が生じ、経口摂取困難な患者様に対して当院では内視鏡的に胃瘻を造設しています。

細径内視鏡

当院では先端径 4.9mmの極細タイプの上部内視鏡(胃カメラ)を導入しています。従来のスコープ(約 10mm)と比べて、挿入時の咽頭反射(オエツとなる)、検査中の吐き気・腹部圧迫感が少なく、とても楽に検査を受ける事が出来ます。



鉛筆よりもはるかに細いです！

鎮静剤使用の内視鏡

当院では、胃カメラを少しでも楽に受けて頂けるように御希望がございましたら、鎮静剤の使用も致しております。鎮静剤には苦痛を軽減し、緊張を和らげる作用があり、とても楽に検査を受ける事が出来ます。以前に胃カメラを受け苦しい経験をされた方や、喉の反射の強い方にお勧めします。検査後しばらくはボーッとした状態が続きますので2~3時間は休んでから帰って頂きます。車の運転はご遠慮下さい。

内視鏡治療対象疾患

早期大腸癌(EMR)

大腸癌の一部の症例に対して内視鏡的に粘膜切除術を行っています。

消化管出血(吐血、下血)に対する内視鏡的止血

胃潰瘍、十二指腸潰瘍からの出血に対して止血に対応できるようにしています。

食道静脈瘤の内視鏡治療

食道静脈瘤に結紮術で治療しています。

内視鏡Q & A

上部消化器内視鏡検査(胃カメラ)について

Q:検査時間はどのくらい？

患者さんの病状により、重点をおいてみる場所や範囲が異なるため、一概にいえませんが、通常の検査の場合は15分前後を目安にしてください。

Q:生検とは何のこと？

胃がただれていたり、潰瘍やポリープなどの病変があった場合にマッチ棒の先の半分くらいの組織を摘み取って顕微鏡で見る検査です。病変が癌であるか否かを見る検査で、胃カメラがレントゲンの検査にくらべて優れている点の一つです。

Q:検査は苦しいですか？

できる限りリラックスして検査を受けることが楽に検査を受けて頂くコツです。細径の内視鏡や、経鼻の内視鏡は患者さんに好評を得ております。また、一定の条件を満たせば、希望により鎮静剤を使用して検査を受けることができますので、主治医または担当医と御相談ください。

下部消化器内視鏡検査(大腸ファイバー)について

Q:大腸内視鏡検査とはどんな検査？

内視鏡を肛門から挿入して、大腸中部の状態を直接見る検査で、必要に応じて生検やポリープ切除術などの処置も行なえます。

Q:検査時間はどのくらい？

観察するだけでしたら、通常10分～20分前後です。大腸が長い人や、お腹の手術を受けたために腸が癒着してたり患者様の状態により検査時間は変わってきます。また、ポリープ切除等の治療をすれば検査時間は延長します。

Q:大腸内視鏡でポリープを切除するとき、痛くない？

大腸ポリープは大腸壁の粘膜面に起こる病変です。その粘膜面には知覚神経は存在しないので、切除の際は全く痛みを感じる事はないのでご安心ください。

食中毒に注意！！



平成 21 年における食中毒発生状況は、食中毒患者数第 1 位がノロウイルスによる食中毒で、12～3 月に多く、食中毒事件数第 1 位がカンピロバクターによる食中毒で、5～9 月に多く発生しています。これからの時期は、気温と湿度が上昇し食中毒が発生しやすいため、注意が必要です。

今月は、家庭における食中毒の予防ポイントをご紹介します。

★家庭における食中毒予防ポイント★



<食品の購入>

- ・肉、魚、野菜などの生鮮食品は、新鮮なものを購入しましょう。
- ・消費期限も確認して購入しましょう。



<保存>

- ・食品は室温に長時間放置せず、冷蔵庫か冷凍庫で保管しましょう。
- ・庫内の温度に注意し、食品を詰めすぎないようにしましょう。
- 目安は 7 割程度です。



<調理>

- ・調理前や生肉、生魚を触った後は、必ず手洗いをしましょう。
- ・生肉、生魚を切った後、洗わずにその包丁やまな板で、野菜や果物などの生で食べる食品を切らないようにしましょう。
- ・加熱調理して食べる食品は、十分加熱しましょう。
- ・調理器具やスポンジ、ふきん等は、定期的に熱湯消毒や漂白剤で消毒しておきましょう。



<食事>

- ・食べる前には手洗いを忘れないようにしましょう。
- ・調理した食品は早めに食べましょう。
- ・残った食品を温めなおす時も十分に加熱しましょう。
- ・時間が経ち過ぎたら、思い切って捨てましょう。

