



C型・B型肝炎の治療 肝炎医療費助成制度のお知らせ



C型肝炎・B型肝炎ってどんな病気？

C型肝炎、B型肝炎とは、それぞれ、C型、B型肝炎ウイルスが肝臓の細胞に感染して、慢性的な炎症を引き起こす病気です。繰り返される炎症により、肝臓は硬くなり、肝機能も悪化します。



肝臓は「沈黙の臓器」？

C型・B型肝炎に感染しても、ほとんどの場合は自覚症状がありません。気づかないうちに、肝硬変や肝がんへ進行し、重症化する恐れがあります。



肝炎って治るの？

肝炎は治る時代です。C型肝炎の治療には、約10年前から飲み薬が開発され、副作用もほとんどありません。現在の治療薬は治療効果が非常に高く、平田村で治療を受けたほとんどの方がウイルスの消失により治癒しています。

～一生に一度は肝炎ウイルス検査を受けましょう～

平田村の場合、毎年6月に実施している総合健診で受診ができます。
19歳以上で、過去に一度も検査を受けていない方が対象です。

肝 炎 対 策 ～各助成制度について～

現在、国全体で肝炎対策が推進されており、肝炎医療費の助成制度等なども整備され、安心して治療を受けることができます。特に村では、肝炎ウイルス検査の充実、肝炎医療費の上乗せ助成を早くから独自に実施し、村民の皆様が医療費の自己負担を抑え、安心して治療を受けられるよう支援しています。

| | 事業名 | 内 容 |
|---|------------------------|---|
| 1 | 肝炎ウイルス検査 (村事業) | ○B型・C型肝炎ウイルス検査 ・対象：19歳以上で過去に受けていない方 |
| 2 | 肝炎医療費助成事業 (県事業) | ○B型C型肝炎治療費を助成 ・月の自己負担 10,000円又は20,000円（所得により決定） |
| 3 | 肝炎医療費助成事業 (村事業) | ○上記自己負担分に対し上乗せし助成する ・上記自己負担の7割を助成 |
| 4 | 経費助成制度 (村事業) | ○助成制度の経費を助成 ・診断書や住民票等の発行にかかる経費を助成 |
| 5 | 肝がん・重度肝硬変 入院医療費助成事業 | ○肝がん、重度肝硬変の入院関係医療費の助成 ・指定医療機関の医療費（対象者の条件あり。詳細はお問合せください。） |

おめでとう!!

虫歯0本

5月25日実施の3歳児健康診査で、
むし歯0本だったお子さんを紹介します。



さとう やまと
佐藤 大和くん
(下蓬田)



むらかみ ゆうか
村上 友香ちゃん
(小平)



おおたけ もね
大竹 望咲ちゃん
(西山二)



やない ひいら
柳井 柊来ちゃん
(東山)

ひらた中央病院

今回は梅雨時期に増える

「食中毒」について説明します。



ひらた中央病院
小原 大治 医師

梅雨は高温多湿という細菌の繁殖に最適な条件がそろうため、食中毒が一年で最も増える季節です。特に6月は年間最大の発生件数が報告されており、注意が必要です。梅雨の環境は、食中毒菌にとって理想的な繁殖条件を満たします。梅雨時の室温は20～35℃で多くの細菌が最も増殖しやすい温度帯になります。湿度が70～90%と高く、食品表面に水分が付き、細菌が増えやすくなります。常温放置の危険性もあり、調理後2時間以上の放置で細菌が急増します。

梅雨に最も多い食中毒は細菌性食中毒です。主な症状は腹痛、下痢、嘔吐、発熱などです。菌の種類はカンピロバクター、サルモネラ菌、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオが多いです。カンピロバクターは鶏肉や生肉に多く、発症まで約3日、サルモネラ菌は卵や肉、乳製品に多く、発症まで約1日、黄色ブドウ球菌は手でさわった食品、おにぎりや弁当で多く、発症まで約半日、腸炎ビブリオは刺身や魚介類、特にアジに多く、発症まで約1日となっています。カンピロバクターは潜伏期間がやや長く、食中毒と気づき難いこともあります。ウイルス性食中毒は冬ほど多くありませんが、ノロウイルスは少数ながら発生し、生ガキや調理器具の汚染が原因の場合が多くなっています。アニサキスなどの寄生虫も一部あり、アニサキスはカツオ、イカ、サバの食後数時間で

激しい胃痛を引き起こします。

梅雨の食中毒を防ぐ3原則があり、1つ目はつけない(清潔)。調理前、トイレ後の石けん手洗いを徹底、肉、魚を切ったまな板と野菜用は使い分け、弁当箱・調理器具はよく洗い、乾燥させる。2つ目は増やさない(低温管理)。調理後は2時間以内に冷蔵、冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-18℃以下、冷蔵庫に詰め込みすぎない(冷気が回らない)、カレー・シチューの残りものは2時間以内に冷蔵か冷凍。3つ目はやっつける(加熱)。肉、魚は中心温度75℃で1分以上加熱、作り置きは再加熱してから食べることで。

梅雨の家庭で特に注意すべきポイントとして、弁当は完全に冷ましてからフタをする(湿気がこもると菌が増える)。常温保存の総菜は避ける(梅雨は劣化が早い)。作り置きは早めに消費する。魚介類は新鮮なうちに内臓を除去(アニサキス対策)する。

食中毒が疑われるときの対処は水分補給(経口補水液を少量ずつ)、安静(無理に食べない)、下痢止めは自己判断で使わない(回復を遅らせる)、乳幼児、高齢者は早めに受診することです。

梅雨は、細菌が爆発的に増える「食中毒シーズンの入口」です。高温多湿の環境が整うため、食品管理のわずかな油断が食中毒につながります。手洗い、冷蔵、加熱の3つを徹底するだけで、リスクは大幅に減少します。梅雨の時期はいつも以上に衛生管理に意識しましょう。

ひらた中央病院 ☎55-3333