

## 当院では安全に電気メスを使用するための啓蒙活動を行っております

平成23年5月21・22日、大分県の別府国際コンベンションセンターにおきまして、第21回日本臨床工学学会が開催されました。その中で当院の臨床工学士の間間大介と手術室看護師長の中村公昭より「対極板接触抵抗における経時的特性」についての発表が行われました。今回の発表をもとに、電気メスの対極板と皮膚の抵抗についてレポートしました。



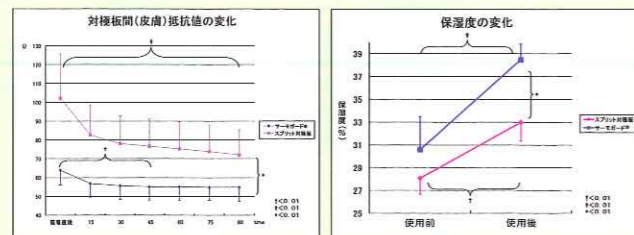
### 電気メスを安全に使用するためには……

当院ではスプリットタイプの対極板を用い、対極板接触不良モニターを搭載されたユニットを使用しています。当院で使用していますConMed社製システム5000®にはオートマチックリターンモニター(以下ARM)が搭載され、スプリットタイプの対極板を使用すれば、接触抵抗値を計測し、初期抵抗値が150Ω以上になるとアラームが鳴り、出力を停止するシステムになっています。今回このARMに使用されている検知電圧をモニタリングすることで、間接的に対極板間(皮膚)抵抗値を測定し、対極板装着時からの時間経過による抵抗値の変化及びアラーム発報の原因を調査しました。



### 皮膚抵抗値の結果は……?

今回、2種類の対極板を使用し皮膚抵抗値のデータを比較してみました。2つのグループの背景において有意差は認められなかったものの、各群ともに対極板装着から優位な対極板間抵抗値(皮膚抵抗値)の低下が認められました。サーモガード®は他のスプリット型の製品に比べ、対極板間抵抗値(皮膚抵抗値)は優位に低値を示しました。また、皮膚の保湿度もサーモガード®を使用したほうが高値を示していました。

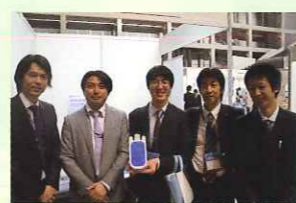


### メリット・デメリット

今回使用した対極板は、導電接着高分子ポリマーを素材とした(スプリット型対極板)ものと、水溶性ゲルを素材とした(サーモガード®)もの2種類を使用しました。水溶性ゲルを使用した(サーモガード®)ものは、皮膚との抵抗値をいち早く低下させ、電気メス使用時における対極板の温度上昇を抑制できるものと考えられました。導電接着高分子ポリマーを素材としたものは初期抵抗値は高かったものの、一般的には、対極板を装着してから電気メスを作動させるためには、15分以上かかるため、その間に抵抗値は安全域に到達しています。しかし、対極板を装着してすぐに使用すると電気メス本体が危険を察知して、出力を停止させる危険性があります。

### 安全のために……

対極板は装着後から皮膚抵抗値が低下し始める為、早めの装着が望ましいと思われます。当院では、電気メス本体による監視と、スタッフが皮膚の抵抗状態をモニタリングすることで、安全に電気メスを使用しております。また今回の発表の内容は、今後対極板の性能比較、選択の指標や、高抵抗の早期発見、手術野及び対極板装着部でのトラブルの有無等、今後安全の保持などに役立てられると思われます。



小林メディカル株式会社展示ブースにて当院の活動が展示されました。ご協力いただきました小林メディカルのみなさま、当院のスタッフのみなさまに感謝いたします。

## 内科外来の時間予約制の開始について

6月1日より当院内科外来におきまして、診察待ち時間の緩和・診療効率の向上目的にて診察が時間予約制となりました。

初診患者さまは下記の患者さまのみ予約対象となります。

- ①紹介状をお持ちの患者さま ②当院検診後の診察の患者さま

大変申し訳ありませんが、①、②以外の患者さまについては予約なしとしての診療となりますため、予約患者さまより呼び出しの順番が遅くなりますのでご理解のほどお願いいたします。ご不明な点等ありましたら、当院内科外来担当までお問い合わせください。

今後とも医療サービスの向上に努めていきますので、ご理解・ご協力の程よろしくお願いいたします。

横浜旭中央総合病院 内科外来

【診療科目】内科、呼吸器内科、消化器内科、循環器内科、神経内科、腎臓内科、外科、呼吸器外科、消化器外科、乳腺外科、肛門外科、整形外科、形成外科、脳神経外科、心臓血管外科、小児科、婦人科、皮膚科、泌尿器科、眼科、耳鼻咽喉科、アレルギー科、リハビリテーション科、放射線科、麻酔科、血液浄化療法、人間ドック、特定健診

【受付時間】平日：8:00~12:00(診察開始9:00より) 12:30~16:30(診察開始14:00より) 土曜：8:00~12:00(診察開始9:00より) 休診：日曜・祝日

【24時間救急応需】救急の場合は24時間体制で、随時対応いたします。来院する前に、必ずお電話でご確認ください。

あさひだより Vol.8 2011.8 発行/横浜旭中央総合病院 広報委員会 〒241-0801 神奈川県横浜市旭区若葉台4-20-1

IMSグループ 医療法人社団 明秀会 横浜旭中央総合病院 TEL:045-921-6111 FAX:045-921-4931

横浜旭中央総合病院 で検索 URL: http://www.ims.gr.jp/asahi-hp/

# あさひだより 8

横浜旭中央総合病院

Vol. 8 2011/8月

## 食中毒について

感染管理認定看護師 内田 美穂子



暑い日が続き、食中毒が多発する季節となりました。日本では「焼肉」や「おだんご」の、欧米諸国では「きゅうり」の腸管出血性大腸菌(O-157、O-111、O-18など)が昨今ニュースとなりました。この記事を目にした方々は、自分も含め家族を守らなくてはと危機感を感じていらっしゃるかと思います。

お刺身、生卵、生野菜など加熱せず生で食べられる食品はいろいろあります。これらは生鮮で、細菌の増殖などがなく衛生的に取り扱われているものです。

一方、皆さんが毎日召し上がる食品の多くは、「焼く」「煮る」「揚げる」「蒸す」などの加熱調理をしないと、食べることができません。それは、加熱調理によって美味しくすることもあります。食材に付いている細菌やノロウイルスを加熱することで、食中毒を起こさないようにする昔からの知恵です。

ところで最近、鶏肉の生食による「カンピロバクター食中毒」が増えています。また、冬季にかけては、生カキによる「ノロウイルス食中毒」がピークを迎えます。

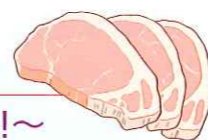
そこで今回は、食品の『生食』についての注意点をまとめてみました。

### 食肉の生食

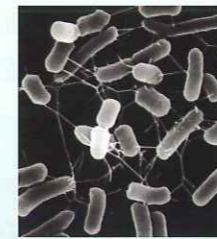
~とても危険ですよ!~

最近、飲食店で提供された生もしくは生に近い(表面だけ湯通ししたもの)鶏肉、鶏の内臓(生レバー・砂肝)を生食し、カンピロバクターによる食中毒になったという事例が多発しています。この細菌は生の鶏肉(内臓を含む)の50%以上に付着しているといわれています。

また、焼肉店などで牛の生レバーを食べたことによるO-157やカンピロバクターの食中毒も発生しています。



カンピロバクター



腸管出血性大腸菌O-157

現在、一部の刺身用の馬肉(指定された衛生的な処理場で扱われたもの)以外は生食用の食肉は流通していません。興味本位で注文したり、いくら新鮮なものでも生で食べることはとても危険ですからやめましょう。なお、加熱するときも中心部まで十分加熱(75度1分間以上)し、生焼けによる食中毒にも気をつけましょう。

なお、カンピロバクターによる食中毒の後には「ギランバレー症候群\*1」、O-157食中毒は重篤になると「溶血性尿毒症症候群(HUS)\*2」になるおそれもあります。

中面につづく



