えんしんぶんり vol.112 2019年9月



TENJIN Laboratory



結果も早く!



日祝日も検査ができます!

天神ラボ、ご好評いただいています

Contents

天神ラボラトリーのご案内/② 5S活動報告/③ お知らせ/④ ちょっとひと言!/④

福岡市医師会臨床検査センター

〒814-0001 福岡市早良区百道浜一丁目6番9号 TEL 092-852-1506 FAX 092-852-1510 http://www.city.fukuoka.med.or.jp/kensa/kensa.html E-mail:fma@city.fukuoka.med.or.jp

一般社団法人 福岡市医師会臨床検査センター

検体検査をもっと便利に、もっと身近に。

天神

Laboratory

◎開 設 場 所:福岡市中央区舞鶴2丁目5番1号

◎営 業 日:平日・土曜・日祝日(あいれふ休館日を除く)

◎集荷受付時間:9:00~14:00

2019年3月、中央区舞鶴に福岡市医師会臨床検査センター 天神ラボラトリーを開設しました。

天神ラボラトリーでの検査実施項目は、生化学・末梢血・尿一般・尿沈渣・便ヒトヘモグロビン検査です。平日・土曜・日祝日14時まで至急検体回収を行い、検体到着後、60分以内に結果をご報告 (FAX)しております。

2019年7月現在、ご利用施設数は天神地区を中心に50施設程あります。登録制となっておりますので、ご利用希望の際は営業担当までご連絡ください。

〈検査対応について〉

日祝日は、上記項目以外の検査の受託・お問い合わせは対応出来ませんのでご了承ください。〈ご利用実績〉

ゴールデンウィークなど長期連休中も対応しております。

本年は5月3~6日の間に20施設の医療機関様にご利用いただきました。



ワンポイントアドバイス

採血後の検体保管方法(カリウム、グルコース)

採血後の検体保存方法はとても重要で、様々な項目の測定値に影響を与えます。代表的なものに カリウムとグルコースがあります。

カリウム

カリウムは、採血後全血のまま放置すると偽高値となることがあります。これは赤血球膜状のNa+/K+ATPase活性が失活し、血球内から血清中にカリウムが漏出するためで、冷蔵保存した場合には特に顕著になります。採血後は可能であれば遠心分離していただき、温度変化の少ない場所にて保存してください。

グルコース

血液中の細胞(赤血球、白血球等)の解糖作用により継時的に低下します。解糖阻止剤(フッ化ナトリウム)入りの血糖専用容器で採血し、冷蔵にて保存してください。







5S活動報告

医療機関にお届けする物品は集荷担当者が準備し、作業台の上に煩雑に並べていました。 検査管理課では5S活動の内容に含まれる、整理(必要なものと不要なものを分け、不要なものはすてる)、整頓(必要なものがすぐにとりだせるように置き場所、置き方を決め表示を確実にする)に重点をおいて実施しました。



集荷担当者が持っていく物品をこの中から探していました。

整理後



作業台の上に置いていた物がなくなり 作業がしやすくなりました。



専用ラックを用意し、お届けする物品を各ルート毎の箱に仕分けすることで作業効率が上がりました。





検査項目紹介



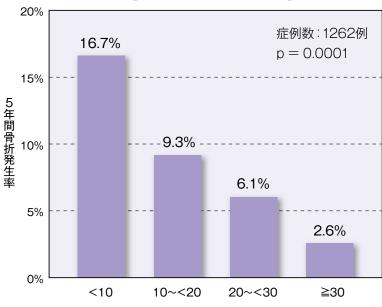
体内のビタミンD不足・欠乏状態の評価に有用な検査 -25OHビタミンD-

体内のビタミンD充足状態の評価には、安定な代謝産物として血中に存在する25OHビタミンD濃度が用いられています。ビタミンDの不足・欠乏は決して稀ではなく、Japanese Population-based Osteoporosis

(JPOS)研究において、50歳以上の 女性1,211例の血中25OHビタミン D濃度を測定した結果、ビタミンD欠 乏例の占める割合は52%、不足例は 38%であり、その後の追跡調査でビタミンDの血中濃度が低いほど将来 の骨折リスクが上昇することが示唆 されています。

本検査は、血清中の25OHビタミンDをECLIA法により測定いたします。骨粗鬆症を始めとする代謝性骨疾患におけるビタミンD不足・欠乏状態の判定補助に有用です。また、高齢者の骨折予防を目的とした健診での活用が期待されています。

【5年間の累積骨折発生率】



治療開始前の25-ヒドロキシビタミンD値 (ng/mL)

出典:中央社会保険医療協議会 第398回総会資料

当検査センターでは、下記のとおり検査の受託を承っております。ぜひご活用ください。

検査項目	項目コード	検査材料	報告	実施料(判断料)	基準値(ng/mL)
250HビタミンD (ECLIA)	3088	血清 0.5mL	3~5	117点(生I)	ビタミンD欠乏 20.0 未満 ビタミンD不足 20.0~29.9

※本検査は、原発性骨粗鬆症の患者に対して、ECLIA法により測定した場合にのみ算定できる。ただし、骨粗鬆症の薬剤治療方針の選択時に1回に限り算定する。



秋といえば「食欲の秋」。梨や柿、銀杏、さつまいも、そして松茸などのおいしい食べ物が 旬を迎える季節です。そんな中で個人的に最も好きな秋の食材さんまについての疑問を 調べてみましたので紹介します。

なぜ焼いた「さんま」は大根おろしと一緒に食べるのか?

体に良い栄養を多く含む「さんま」ですが、脂が多いことや焦げ目が体に悪いことが気になるところです。そんな問題を解決してくれるのが、「大根」です。大根には、さんまの脂の酸化を防止し、胃もたれを防ぐ効果が期待できます。また、魚の焦げ目に含まれる発がん性物質を吸着して排除・無毒化するはたらきがあるといわれているそうです。他にも食材トリビアは多くありますが、旬の食材の知識を深めて、より一層「食欲の秋」を楽しみましょう!! 営業課:龍

編集委員 山屋 雅彦 杉本 清美 小山田 雅一 佐竹 竜一 下田 敦史 松本 綾 田丸 幸