

# 旭労災病院ニュース

病院情報誌

第118号

平成27年9月1日発行

発行所：旭労災病院

〒488-8885

尾張旭市平字甲北61番地

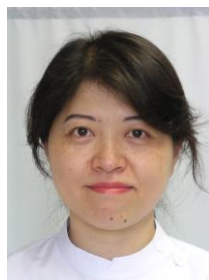
TEL 0561-54-3131

FAX 0561-52-2426

<http://www.asahih.rofuku.go.jp/>

## コンタクトレンズ角膜炎感染症

眼科部長 丹羽 慶子



コンタクトレンズは、高度管理医療機器であることをご存知でしょうか。不具合が生じた場合、人体へのリスクがあるとされるクラスⅢに分類されています。透析機器、人工骨頭、人工呼吸器などが、このクラスⅢに含まれます。コンタクトレンズは、特に高度近視や乱視、左右差が強い場合に有用ですし、眼鏡に比べて視野が広く、歪みや大きさの差がないなどの利点があります。しかし、使用方法やケアの方法によっては、角膜炎感染症を発症したり、角膜内皮細胞の減少をひきおこすなど、不可逆的な人体への障害をおこします。

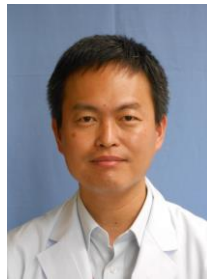
コンタクトレンズ装用者の角膜炎感染症の病原体は、細菌（グラム陽性球菌、グラム陰性桿菌）、真菌、アcantアメーバ、単純ヘルペスに分けられます。この中でも、常在菌（主に黄色ぶどう球菌）に感染するものが最も多くみられ、連続装用や長時間装用などにより角膜のバリア機能が破綻することが原因のひとつとされています。この装用方法によるもののほかに、レンズの洗浄方法に問題があったり、不潔なレンズケースや保存液の使用など、ケアに問題がある場合にも、環境菌である緑膿菌、セラチア、真菌、アメーバに感染します。特に、緑膿菌やアメーバは、高度視力障害を残すことがあります。

コンプライアンスが良好と思われるコンタクトレンズ装用者でも、そのうち20%のレンズケースにアメーバが検出されたとのこと。また、角膜に異常がないコンタクト装用者のレンズケースを検査したところ、緑膿菌が最も多くみられ、次にセラチアが認められたとのこと。また、洗面台や蛇口などの周辺環境から、それぞれレンズケースと同じゲノムの菌が見つかった、などの報告が、7月に行われたコンタクトレンズ学会、眼感染症学会でありました。これらから、いかにレンズケースの洗浄、レンズを装着する直前の洗浄が必要かがわかります。

コンタクトレンズ角膜炎感染症を予防するためには、装用時間や使用期限など装用ルールを守るだけでなく、レンズケースの洗浄・乾燥、手洗い、レンズのこすり洗い、消毒液の選択など、ケアについても徹底的におこなうことが大切です。（コンタクト保存ケースは、3ヶ月程度で交換することが推奨されています。）高度な視力障害をひきおこさないためにも、これらの点をさらに啓蒙していきたいと思います。

# 宅配食の活用について

糖尿病内分泌内科部長 小川 浩平



食事療法は糖尿病治療の根幹であります。もっとも実践が難しいのは先生方もご存知の通りです。旭労災病院では、糖尿病教室や個別栄養指導に、患者さんの調理担当者（母、妻、嫁など）にも同席していただいています。しかし調理担当者が不在のケースが年々増えております。最近の世帯構造の変化、特に高齢者単身世帯の増加によるものです。

食生活スタイルが外食や弁当に完全に依存している患者さんでは、指導に大変に難渋します。後期高齢夫婦のみ世帯、年老いた母親と独身の息子の母子家庭、あらゆる単身者などです。高齢夫婦二人暮らしであったが夫に先立たれた奥様が、夫が健在の時分はしっかりと料理を作っていたのに、完全にやる気がなくなって自炊しなくなるケースもあります。

そこで、私たちは宅配食を提案するのですが、最近では宅配食業界も変わってきております。高齢者向けの宅配食はもともと自治体に委託された NPO や地場弁当業者が手掛ける社会福祉事業の一つでありましたが、成長が見込める産業であるとして外食大手のワタミが 2008 年に参入し、現在はセブングループなど多数の新規参入があり競争が激化しています。宅配食を利用する患者さんの話を伺うと、ワタミや日清医療食品などは 1 食あたり 600-700 円程度でそれまでの宅配食より 200 円ほど安く、またメニューも豊富であるとのこと。既存のローカルな会社は新規大手に苦戦している模様です。

継続さえできれば宅配食の糖尿病治療効果は相当大的なものになります。しかし冷凍もしくはチルド食品ですので、どうしても同じような食感になって飽きてしまいます。なんとなく物足りなくなって、コンビニで揚げ物など購入してしまうのもありがちです。コストのこともあり、継続できるかどうかは好みや相性によります。基本的に週 1 回ダンボールで配送されますので、冷凍庫がすぐいっぱいになります。十分な冷凍設備があるかどうかも重要です。

旭労災病院では患者さんの生活背景や嗜好を考慮して、必要な方には有効な宅配食の活用を提案しております。おすすめは、週 5 日程度で夕食のみのコースです。夕食のカロリードアウンで体重減少も期待できますので、先生方もお試しになってみてはいかがでしょうか。

# 市民公開講座

平成27年8月1日（土）に、尾張旭市保健福祉センター4階シアタールームにて旭労災病院市民公開講座を開催し、45名の参加者にお集まりいただきました。

今回は「夏を乗り切る生活習慣と食生活」と題し、小笹消化器科主任部長と木村管理栄養士が講演を行いました。加藤呼吸器科主任部長の司会のもと、講演後には参加者から多くの質問が寄せられました。

