

# ぼらんす

2013

春



財団法人 労働衛生協会

第7号

<http://www.rodoeisei.or.jp>

# 第40期理事会報告

理事 虎岩 治

去る平成25年2月23日(土)の午前10時45分より中野サンプラザに於いて、第40期財団法人理事会が執り行われました。

第1号議案：平成24年度事業報告承認の件

第2号議案：平成24年度収支決算書承認の件

第3号議案：その他 であり、更に「協会規程の改正について」等、報告されました。

主な議事の内容として、第1号議案の平成24年度の事業報告内容における重点目標について、活動の報告がされました。

健康診断事業に関して、労働安全衛生法を始めとする各種法律に基づく健康診断を中心に事業を展開していますが、平成24年度の具体的な取り組みとしては、公益法人への移行を念頭に、ネットワークによる地方の提携医療機関との連携を密に、より一層深めることを重点的に取り組みました。また健康診断実施エリアを地域の住民や山間部など医療が不足している地域へ拡大、更に高齢者や外国の児童・生徒の健診機会の拡張を図りながら、全国的に健康診断のサービスを展開して参りました。

保健指導・健康教育など健康診断後の事後フォローに関しては、医療費の削減を目指す上で非常に重要な分野であるため、年々強化を行っております。平成24年度は、新規に特定保健指導の業務委託を受けた事業場もあり、平成23年度に比べ約1.4倍の保健指導実績がありました。今後は、健康教育・

公益事業への参加等、より積極的に実施していく予定です。

作業環境測定に関しては、作業管理・作業環境管理の適正化を目的とし活動しています。しかし昨今は、時代と共に年間の測定事業場数は減少しているのが現状です。当協会としましては、有害物質を取り扱う契約事業場に対し、定期的に測定を実施し作業場の有害物質の現状把握を行い、その現状を報告しています。また環境管理が適切でない場合には、環境改善や作業改善を実施するための方策を専門的見地からアドバイスするなど、各事業場の改善に向けサポートを行っています。今後も引き続き、根気強く実施して行く予定です。

また、平成25年度の事業計画としては、「公益財団法人移行を見据えた公益事業に推進」を重点目標に掲げ、他の健診機関との差別化を図り効率的な健康診断事業を展開していくことを目標としました。そして健康診断事業における精度管理の更なる向上を目指し、より充実した精度の高い健康診断を提供していく上で、システムや各種機器の新規導入と更新は不可欠であるため、適切に実施していく予定です。

平成25年度は以下の新規導入と機器の更新を実施します。

- ・健康診断基幹システムの新規構築と導入
- ・X線検診車の全車両デジタル化への移行
- ・X線デジタル撮影装置搭載検診車の増車1台





# 法令遵守

## コンプライアンスについて考える

～ 診療放射線技師の立場から ～

健診事業部 次長 浜田 英明

先日、あるテレビ番組での放送的一幕。ある健康診断でのインタビュの中で、「胃検診では以前から慣例的に医師の立会無しで検査が行われているので、検査時に医療事故等が発生した場合には大変なんです」との内容が放送された。その後「その様な検査体制で良いのか」との問い合わせが相次ぎ、健康診断を管轄する厚生労働省を始め、各関係機関は実態調査を含めた対応に追われるといった騒動がありました。その話を聞いた時、「以前には聞いたことのある話だが、法令遵守が重要視される昨今も未だそんな話があるのだろうか」との疑念に駆られ、「今も起きているとしたら何故そんなことが起きているのか」といった理由を調べると共に、「法令とは何か」「法令遵守」「コンプライアンスとは何か」について考えてみました。

一口に『法令』と言ってもいくつかの種類があり、国会で制定された「法律」、法律の施行に必要となる諸事項に関して内閣が定めた命令である「政令（施行令）」、主務大臣が定めた命令である「省令（施行規則）」があり、それらを総称として『法令』と呼んでいます。一般的には前述の法令に加え、都道府県や市町村などの地方自治体から地域の実情に即した行政を進めるために法律の範囲内で制定される「条例」なども『法令』として扱われています。

また、法令をその記載されている内容から大別すると、「行為そのものの実体を定めているもの」と「各種届出など手続きに関して定めているもの」があります。健康診断で行う各種医

療行為は、専門知識や技術等がないと有効性が低い、若しくは危険と思われる行為に対しては、『資格』免許が必要であり、またその業務を行う上で制限を設けています。例えば身長・体重測定を行うには、「資格」免許の必要は無いが、心電図や採血を行うには「資格」免許が必要」といったことです。「免許」とは、本来行つてはいけない行為に対し、免許を有した場合にのみ許可を与えるというものの、法律用語でいう「不作為行為の解除」に当たります。つまり、行為そのものの実体を定めている法令の中に免許があり、各種届出など手続きに関して定めている法令とは制定目的が質的に異なるといえます。健康診断での医療行為で「免許」に関する法令は「医師法・歯科医師法・診療放射線技師法・保健師助産師看護師法・臨床検査技師等に関する法律」の中で規定されています。病院・診療所などの開設・管理・整備方法など、医療機関に関する法律は「医療法や医療法施行規則」で定められています。原則として医療行為は医師にしか認められておらず、看護師や診療放射線技師などの有資格者が医療行為を行えるのも「医師の指導・監督の下」だけです。

冒頭の事件、「胃検診では以前から慣例的に医師の立会無しで検査が行われている…」は法的にどうなのか、病院など医療施設内での実施状況を含めて考えてみました。病院など「医療施設内」での胃部エックス線撮影は、医師からの指示があり実施されていますが、撮影時に医師の立会は通常ありません。それでは巡回健康



診断でも、医師の指示があれば医師の立会が無くとも良いのでしょうか。撮影を実施する側の診療放射線技師に対し、「診療放射線技師法」の中でどう業務が規定されているのかといえますと、「診療放射線技師法第26条」で業務上の制限を設けており、「診療放射線技師は、病院又は診療所以外の場所においてその業務を行ってはならない」と定めています。例外として「医師又は歯科医師が診察した患者」については、その医師又は歯科医師の指示を受け、出張してのエックス線撮影は許可されているのです。しかし、多数の人の健康診断を一時的に行う『巡回健康診断』においては、医師又は歯科医師の立会の下でしかエックス線撮影が許可されていないのです。

ではなぜ医療施設内でのエックス線撮影や医師が診察した患者においては、医師の指示だけで出張エックス線撮影が認められていて、巡回健康診断では医師の立会が無いと認められないのでしょうか。当該法の制定趣旨として、①医療施設内では検査時にトラブルが発生した場合でも、医師による処置がすぐに行えること②医師が事前に診察した患者への出張エックス線検査は、検査時に支障の無い事が確認できること③患者の治療に必要な検査のみを行うことなどで、『一定の安全性が担保』できるため、医師の指示のみ（医師の立会無）で撮影が行えるといえます。それは、巡回健康診断では、医師の立会が無いと受診者の安全性が担保出来ないと考えられてしまうからです。つまり法規にどう書

かれているかでは無く、何より優先すべき大きなことは『患者様・受診者様の安全性の保障』であるからなのです。今回のテレビ騒動で問題となった事例は、「医師が診察した患者についてののみ、その医師の指示を受け出張エックス線撮影が許される条文」を拡大解釈し、医師の立会が必要な巡回健康診断においても対象と判断した為、医師の指示のみで出張エックス線撮影を実施していたのではないかと考えられます。

昨年山梨県で発生した中央自動車道トンネル崩落事故は、記憶に新しい出来事です。あの事故は、法令により安全点検の実施は義務付けられていたものの、点検方法まで規定する法令が有りませんでした。そのため打音による点検が推奨されていたのにも関わらず、全て打音による検査は時間的・人力的に困難との判断で目視による点検のみで安全性を重視した適切な検査が実施されていなかったことが原因でした。作業効率や経費削減が安全性よりも優先された結果、起きてしまった事故ではないかと思えます。条文の拡大解釈により、知らぬ間に法令違反を行っているということや法令に規程が無いことを理由に本来の目的から逸脱し、誤った方向に舵をとられてしまい危険を伴うようなことは、前述の例だけでなく、日常においても散在していることです。法に違反してなければ、何をやるでも大丈夫といった考えを持っている人もいます。初めは厳格に条文を解釈していたものが、次第に自分の都合の良いように拡大解釈し、知らぬ間に法令違反をしてしまうような罠に陥る

こともあるのです。法令違反の罠に陥るかどうかの分岐点は、法に書かれている条文の解釈の仕方ではありません。いかに法の根底にある『制定意義』に目を向けるかどうかにかかっていると思うのです。

職域での健康診断は、事業者が労働者の健康状態を把握した上で、適切な就業上の措置や保健指導を実施することを目的として実施されています。また、自治体による胃検診などの住民健診は「対策型検診」と呼ばれ、集団全体の死亡率減少を目的として、公共的な予防対策として実施されています。どちらも目的を達成するために、「安全の担保」が為されて実施されなければなりませんし、実施に対しては今回問題となった胃検診だけでなく、採血による血液検査、心電図や眼底検査などの生理機能検査等、あらゆる医療行為で同じことがいえると思います。

健康で長生きしたいとの思いは皆同じです。私達はそんな皆さんの手助けとなれるよう、今後より精度の高い検査を目指し、前述の騒動を「他山の石」とせず法令と真摯に向き合い健康診断を通し、微力ながら社会貢献が出来るよう努めて参りたいと思います。





# 新生活を乗り切る食生活

年度も改まり、新生活をスタートさせた人たちも多いことでしょう。新しい環境になじめず、気持ちが落ち込みがちな人もいるかもしれませんね。うつ病などの気分障害の国内患者数は100万人以上といわれています。「うつ」に陥るのを防ぐには、食生活を見直すのも一つかもしれません。バランスの良い食生活で、健やかな心と身体を保ちましょう！

健康管理部 管理栄養士 川崎玲子

ビタミンの一種、葉酸などを多く摂る人は、うつの症状が出にくいことがわかってきました。

エネルギーのもとになる脂分もきちんと摂りましょう。

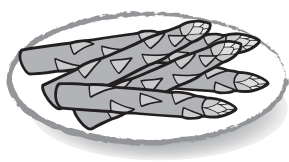
特に、青魚の脂に含まれ、神経に栄養を与えて働きを良くする「 $n-3$ 系多価不飽和脂肪酸」を摂りたいですね。

主食は白米より玄米のほうがビタミンが摂れて、うつが予防できます。飲み物では緑茶の中に含まれるテアニンが効果的です。

食事のパターンは日本食が多い人のほうが、洋食が多い人よりうつ症状が出にくいようです。

## うつ病の予防に役立つ可能性のある食事や飲み物の例

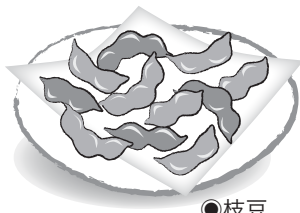
●ゆでアスパラ



●ほうれん草のおひたし



●枝豆



●玄米いりご飯



### $n-3$ 系多価不飽和脂肪酸を含む

●さんまの塩焼き



●イワシの蒲焼き



●ブリの刺身



### その他



●緑茶



60℃くらいで入れると  
テアニンが出やすい

(注)これらだけを食べるのではなく、肉なども含め バランスのとれた食事 が大切です。

## 「うつ」にならないための対策

### 1 気分転換をする

………気持ちを切り替えて、趣味や好きなことに打ち込んでみましょう。

### 2 休養をしっかりとる

………睡眠時間をしっかりと、翌日に疲れを残さないようにしましょう。

### 3 ひとりで悩みを抱え込まない

………ひとりで悩まず人に話を聞いてもらい、心を軽くして落ち着かせましょう。







## アンチメタボ 野菜のつぶやき

管理栄養士：武田 三花

# 春の到来を告げるアスパラガス

春のアスパラガスは、冬の間に、大地の下でミネラルをためた根から伸びた、生命力あふれる若い芽の部分です。アスパラガスの根は深さ1〜2mもあり、緑の茎は夏の生育期までに柔らかい葉をたくさんつけて、高さ1〜1.5mにまで育ちます。多年草のため7〜8年は収穫できるので、春先にタケノコのように土から次々と顔を出す様子は、育てる人のワクワク感を誘います。ただし発芽から収穫できるまでには、温暖地でも2年、寒冷地で3年かかります。

採れたてのアスパラガスは、柔らかさや香りが数日置いたものとはまるで違います。手に入る場合は素材を堪能するために、塩ゆでや素焼きなどシンプルな調理法がいいでしょう。穂先が紫がかったものは、アントシアニンというナスやブルーベリーと同じ色素が発色したためで、鮮度とは関係ありません。硬くなった部分は、皮をむいてゆでるとおいしく食べられます。栄養面では、カロテン、ビタミンC、ビタミンE、葉酸などのビタミン類のほか、アミノ酸の一種であるアスパラギン酸が含まれています。

フランスでは、アスパラガスは春の到来を告げる野菜としてことに愛されています。特にホワイトアスパラガスは、採

れたてを味わうためにレストランが予約を受け付けるほどです。実は、ホワイトアスパラガスは、発芽後すぐ盛り土をして日光を遠ざけて育てた同じ種類の野菜です。栄養価はグリーンアスパラガスのほうが優れています。新鮮なホワイトアスパラガスのほくほくした歯触りとクリーミーな甘みに、ファンが多いのです。日本ではホワイトアスパラガスといえば缶詰が主流でしたが、現在では北海道産などで生ものも出回っています。

## スタミナ増強に役立つ アスパラギン酸

アスパラギン酸は、アスパラガスから発見されたアミノ酸です。体内のエネルギー産生にかかわるTCA回路の動きをスムーズにしたり、タンパク質を代謝したときにできる有害なアンモニアを解毒して尿に排せつさせたり、ミネラルの体内への取り込みを助けるなど、重要な役割を果たしています。

疲労回復やスタミナ増強が期待できるので、スポーツ選手がしばしば栄養ドリンクで補強しています。皮膚の代謝をよくするため化粧品にも使われています。アスパラギン酸の働きは熱で壊れやすいので、意識して摂りたいときは、加熱しすぎない調理法がいいでしょう。



コラム