

なぜ？ なぜ？ 医療用語

国民皆保険制度

病気やけがをすると診察費や入院費など医療費がかかりますが、日本では、すべての国民が安心して医療機関を受診できるように、いずれかの医療保険に加入することになっています。この制度が「国民皆保険制度」と呼ばれています。この制度により、わたしたちは、職業・年齢・住んでいる地域を問わず、少ない負担で「だれでも、いつでも、安心して医療機関を受診する」ことができます。この医療保険は、職域・地域・年齢(高齢・老齢)によって以下のように分かれています。

	制度	被保険者	
医療保険	健康保険	一般	健康保険の適用事業所で働くサラリーマン・OL(民間会社の勤労者)
		法第3条第2項の規定による被保険者	健康保険の適用事業所に臨時に使用される人や季節的の事業に従事する人等(一定期間をこえて使用される人を除く)
	船員保険(疾病部門)	船員として船舶所有者に使用される人	
	共済組合(短期給付)	国家公務員、地方公務員など	
	国民健康保険	健康保険・船員保険・共済組合等に加入している勤労者以外の一般住民	
医療 退職者	国民健康保険	厚生年金保険など被用者年金に一定期間加入し、老齢年金給付を受けている75歳未満等の入	
医療 老人	老人保健	医療の対象者＝医療保険制度の加入者(被保険者・被扶養者)のうち、75歳以上の老人および65歳以上で一定の障害の程度にある人等は、医療保険制度の医療給付の対象から除かれ、老人保健の医療を受ける(ただし、平成14年9月30日までに70歳の誕生日を迎えた人も含む)	

このような全ての国民を対象にした公的保険制度は、世界でも類をみない優れた制度です。しかし、高齢社会に伴う医療費の増大などを理由として、医療保険の一元化や公的給付範囲の見直しが必要との意見があります。わたしたちや後に続く世代の人々が、安心して暮らせるような制度を構築するために、皆で考え、議論していくことが必要になってきています。

編集後記

季節外れの暑さや台風の上陸などありましたが、これから本格的な暑さと強い日差しを迎える季節です。この時期は、海水浴や花火、お祭りなど楽しめる行事がたくさんありますが、同時に食中毒や夏バテなど身体にもより一層の注意が必要になる季節です。心身ともに健康を保ち、元気に生活、楽しく遊びたいものです。

佐賀県医師会では健康情報誌「はつらつ通信」を発刊し、健康に関する正しい情報を皆様方へお届けすることといたしました。本誌は記念すべき第1号で、季節的に気になる病気の「食中毒」や「プール熱」、現在問題となっている「妊婦と風疹」をテーマにしました。皆様方の参考としていただければ幸いです。

また、この「はつらつ通信」に対するご感想やご意見、皆様方の気になる病気や医療制度に対する疑問などございましたら、お寄せ下さい。出来る限り、本誌で採り上げていきたいと思ひます。

食中毒にご注意を

蒸し暑い日が続くこの季節は、食中毒が起こる可能性も高くなります。抵抗力の弱い乳幼児や高齢者の方は特に注意が必要です。予防のポイントに十分注意して、家庭での食中毒の発生を防ぎましょう。



家庭における食中毒予防対策

- 1 買い物するとき、保存のとき、調理のとき、食べるときが予防のポイントです。
- 2 食中毒菌は、温度が高くとすぐ増えますので、食品(特に弁当等)を室温(特に車内)に長く放置するのはやめましょう。
- 3 買った物が終わったらすぐ帰り、食品を冷蔵庫や冷凍庫へ速やかに入れましょう。
- 4 冷蔵庫は、結めずさると温度が下がりにくくなりますので、7割くらいを目安にして、10℃(できれば4℃)以下を保ちましょう。
- 5 食中毒菌のほとんどは、熱に弱いので、加熱調理すれば死滅します。
- 6 生の魚介類や食肉を扱った直後は、手や包丁、まな板等の調理器具が食中毒に汚染されている可能性があります。よって、他の物を触る前に流水で手を洗い、調理器具は熱湯消毒等を行います。(手や調理器具から加熱しない食品に食中毒菌が移ることがあります)
- 7 魚介類を調理するときには、真水でよく洗い、さしみはできる限り早く(冷蔵保存下)を出してから2時間以内に食べましょう。
- 8 野菜サラダ等の加熱しない食品は、生の魚介類や食肉を扱う前に作りましょう。
- 9 冷蔵保存した食品は、できる限り加熱してから食べましょう。
- 10 食中毒かな?と思ったら、すぐに医師に相談しましょう。