

第2章 健康管理	1 身体障害者のWHOの3つの分類	インペアメント = 機能障害	ディスアビリティ = 能力低下	ハンディキャップ = 社会的不利
	2 第一次予防・内容と例	健康増進(禁煙)、特異的予防(予防接種、職業病対策)		
	第二次予防	早期発見(健康診断)、早期治療		
	第三次予防	悪化防止、リハビリテーション		
	3 H9.4.保健所・センター数	706カ所 / 1487カ所(増加傾向)		
	管轄・従事者	都道府県 / 医師、薬剤師、保健婦、助産婦、看護婦等		
	4 H6医療費	2.6兆円		
	5 医療保険には	公的扶助と医療保険		
	6 医療保険を3分類	1.被用者保険(政府&組合) 健保、船員保険、共済組合 2.国民健康保険(市町村) 3.老人保健法		
7 地域保険	厚生省:一般住民、自営業、乳幼児、老人、妊産婦、			
8 学校保険	文部省:学童、生徒、幼稚園児、教職員 保育園児			
9 産業保険	労働省:雇用者、内職従事者、外国人雇用者			
食中毒	細菌性食中毒	自然毒性と化学物質性		
	1 腸炎ピブリオ(グラム陰性桿菌)	潜伏:14時間 症状:腹痛・下痢・嘔吐 [1~3日] 病原性好塩菌(3%の食水で増殖)、熱に弱い(60度で10分)		
	2 サルモネラ菌(グラム陰性桿菌)	潜伏:20時間 症状:発熱を伴う急性胃腸炎 [1週間] 対策:熱に弱い 原因:家畜や尿尿(卵、ソフトクリーム)		
	3 病原性大腸菌(グラム陰性桿菌)	潜伏:20時間 症状:発熱を伴う急性胃腸炎 [2週間] 毒素型は加熱無駄、感染型は加熱に弱い(生焼ハンバーグ)		
	4 ブドウ球菌(グラム陽性球菌)	潜伏:3時間 症状:激しい吐き気と下痢(インポトキシン) 対策:熱に強い、化膿している手で調理しない		
	5 カンピロバクター(グラム陰性桿菌)	家畜が原因で大規模な食中毒になりうる		
	6 ボツリヌス菌食中毒(芽胞菌)	潜伏:12~18時間 症状:神経に作用(致命率高く危険) 対策:熱に弱い、肉・魚を低温保存		
	7 ふぐ中毒	潜伏:30~5時間 神経毒のテトロドトキシン		
	8 きのこと中毒	潜伏:6~12時間 ムスカリン、イノリン		
9 その他中毒	じゃがいも ソラニン、青梅 シアン、(貝はサトシ)			
第3章 生活環境	1 空気の正常成分と容量	酸素(21%)、窒素(78%)、アルゴン(0.94%)、二酸化炭素(0.03%)等、ヘリウム、ネオン、水素は微量		
	2 人の呼吸成分と容量	酸素 17%	窒素 79%	二酸化炭素 4%
	3 空気の異状成分	一酸化炭素、イオウ酸化物、窒素酸化物(=炭化水素)		
	4 酸性雨	イオウ酸化物 SOx		
	5 窒素酸化物	オキシダント(窒素ガスが高温燃焼で生まれる)		
	6 オゾン層破壊	炭化水素		