



子宮頸がん検診について ～問診内容が変わります～



(公財) 鳥取県保健事業団
鳥取市富安二丁目9番4

Tel 0857-23-4841

子宮頸がん検診での問診内容が、2016年4月から変わります。
今回は、新しくなる問診内容や、子宮頸がん検診についてお伝えします。



子宮頸がん検診の問診、どう変わる？

子宮頸がんワクチン接種に関する3つの内容が追加になります。

- ◆ワクチン接種 (有・無)
- ◆ワクチンの種類 (ガーダルシル・サーバリックス)
- ◆接種の回数 (1回・2回・3回・不明)

子宮頸がんワクチンの有効性と安全性を把握するために追加することになりました。

子宮頸がんとHPVの関係

子宮頸がんの大きな原因は、性交渉により感染するHPV(ヒトパピローマウイルス)です。このウイルスはとてもありふれたウイルスで、女性の5人に4人が、一生に一度は感染するといわれています。

HPVに感染すると、90%以上の場合、2年以内にウイルスは自然に排出されます。しかし、子宮頸部に持続的に感染した場合に子宮頸がんを引き起こします。HPVは100種類以上ありますが、粘膜に感染するHPVのうち、少なくとも15種類が子宮頸がんの患者さんから検出され、「高リスク型HPV」と呼ばれています。

子宮頸がんワクチンについて

子宮頸がんを予防する方法としては
・子宮頸がんワクチンを接種すること
・子宮頸がん検診を定期的に受けること
(がんになる過程の異常を発見し、経過観察や負担の少ない治療につなげることができます)
が挙げられます。

ワクチンは、子宮頸がん全体の50～70%の原因とされる2種類のHPV(16型と18型)などに予防効果があり、これまで16型と18型の感染やがんになる手前の異常を90%以上予防したと報告されています。



子宮頸がんワクチン接種は、予防接種法改正があり、平成25年4月から小学校6年生～高校1年生を対象に定期接種が始まりましたが、ワクチンとの因果関係を否定できない持続的な痛みが、ワクチン接種後にみられる事例があったことから、現在積極的な接種勧奨が差し控えられています。(※)

積極的な接種勧奨の再開については、ワクチン接種の副反応について可能な限り調査を実施し、専門家の会議を行った上で改めて判断されることとなっています。

日本対がん協会では、子宮頸がんワクチンの有効性と安全性を改めて把握するために、平成28年度より受診票の問診項目を追加することとなりました。

※子宮頸がん予防ワクチンが定期接種の対象であることは変わりありません。このため、接種を希望する方は定期接種として接種を受けることが可能です。予防接種を受けるかどうかは、ワクチンの有効性とリスクを十分に理解した上で、判断する必要があります。



《子宮頸がんワクチン接種後に見られる副反応》

発熱、接種した部位の痛みや腫れ、頭痛、関節痛、じんましん、恐怖や興奮をきっかけとした失神など。

ワクチン接種との因果関係はまだ明らかになっていませんが、稀にアナフィラキシー、ギラン・バレー症候群(両手足の力の入りにくさなどの症状が出る末梢神経の病気)、急性散在性脳脊髄炎(頭痛、嘔吐、意識の低下などの症状が出る脳の神経の病気)などの重い副反応の報告もあります。

子宮頸がん検診を受けよう！

子宮頸がんは、特に30～40歳代に多く、近年では20歳代にも増えてきていますが、20～34歳の子宮頸がん受診率は低くなっています。

子宮頸がんは、他のがんに比べ進行が遅いことが多く、定期的に検診を受ければ早期発見が可能であり、保存的な治療で妊娠も可能です。

＜子宮頸がん検診の流れ＞

問診

•生理周期など月経の状況、妊娠や分娩の経歴、ホルモン治療の有無、6ヶ月以内の不正出血の有無などをお聞きします。

視診

•陰鏡を挿入し、子宮頸部やおりものの状態、炎症の有無を目で確認します。

細胞診

•専用のヘラやブラシで子宮頸部を優しくこすって細胞を取り、顕微鏡で観察します。

内診

•片方の指を膣に入れ、もう片方の手でお腹を押さえて、挟みながら腫れなどがいないか診察します。



緊張して力が入っていると痛みを感じやすくなるので、楽にして検査を受けることがポイントです。細胞採取のために出血を伴うことがありますが、異常がなければ2～3日で止まります。不安なことがあれば、お気軽にスタッフに声をかけてください☆



※HPVに感染しているかどうかを調べる検査もあります。方法は細胞診と同じです。通常の検診には含まれていませんが、オプションで追加でき、自治体によっては補助があることもありますので、予約の際にご相談ください。

20歳になったら、毎年1回子宮頸がん検診を受けましょう☆

栄養コーナー 飽食の時代・・・『食品ロス』を減らそう！

現代の日本はとても豊かになり、食べるものにも困らなくなりました。その裏で、『食品ロス』というものが問題になっていることをご存知でしょうか？今回は、飽食の時代だからこそ問題になっている『食品ロス』についてお伝えします。

『食品ロス』とは？

現代の日本は、食生活が安定しており食べるものに困ることはあまりありません。しかし、日本の食品廃棄物は年間約1,900万トンで、そのうちまだ食べられるのに捨てられるもの、いわゆる『食品ロス』が500万トン～900万トンもあるといわれています。

『食品ロス』を減らすためには？

今後とも安定した食生活を確保するためには、食料自給率を上げるだけでなく、食品・食料を無駄なく使っていくことが重要です。

- ① 買い物の前に在庫を確認する
 - ② 保存方法を工夫する
 - ③ 消費期限と賞味期限を確認する
- など、家庭においても減らす努力が必要です。



■食品ロスの理由と発生量

食品ロスとなっているもの		発生量
小売店	定番カット食品(規格変更で店頭から撤去された食品)や期限切れ食品	300万～500万トン
食品メーカー	定番カット食品や期限切れ食品	
飲食店	客が食べ残した料理など	
家庭	まだ食べられる部分を捨てている、食べ残し、期限切れになった食品など	200万～400万トン