



若草の緑がまぶしい季節を迎えましたが、皆様いかがお過ごしでしょうか。

先生方におかれましては、この災禍にあって大変なご苦労をされておられることと拝察致します。

引き続き学会は中止やオンライン開催になっておりますので、皆様に直接お会いして情報提供することができませんが、このニュースレターをもちまして、たまこなの進捗情報をお伝えできればと考えております。ご不明な点がありましたら、個別にお答えいたしますので、お電話やメールにてご連絡ください。また、HP上のお問い合わせフォームからも承ります。

☎ 078-303-1500 (月~木 9:00~17:00) メール info@tamakona.com (24時間受付可)

厚生労働科学研究班による「食物経口負荷試験の手引き2020」に、たまこなが紹介されました。

【食物経口負荷試験の手引き2020】

厚生労働科学研究班(研究代表者:海老澤元宏先生 国立病院機構 相模原病院 臨床研究センター) 監修による負荷試験の手引き改訂版が発表されました。

どういう症例を負荷試験すべきか、負荷量はどうか、どのような施設で行うべきかということが記載されていますので、負荷試験担当医の先生や、将来開業などをお考えの先生はぜひお読みください。

また、【食物アレルギーの診療の手引き2020】にはアレルギー専門医を目指す先生はもとより、広く一般小児科の先生には最低限知っておいていただきたい内容が簡潔に記載されています。

こちらも併せてご覧ください。

【たまこな紹介】

[P.12]準備編 負荷試験食の準備

(1)医療機関で提供する場合

・OFC用の**食品粉末**を使用すると簡便に実施できる。

Yanagida N et al. J Allergy Clin Immunol Pract. 2019; 7:716-718.e6

[P.21]巻末資料3 負荷試験食品の具体例

総負荷量	負荷試験食品	調理方法
鶏卵(少量)	卵黄1個をつなぎとして使い調理したもの (※全て食べて卵黄1個に)	生の状態で卵黄だけを取り出して全量を調理に使う。蒸し焼きにするなど充分に加熱し、卵によく火を通す。
	鶏卵粉末1包 (加熱卵1/25個相当)	ジュースなどに混ぜる



食物経口負荷試験の手引き2020



詳細はコチラから
ご覧いただけます

【たまこなFacebookを始めました】

新たな情報発信のツールとして、Facebookを始めました。

日常診療に役立つ食物アレルギーの知識や、言い回し、最新の話題などを、アレルギー専門医が、随時情報提供をおこないますので、ぜひ「いいね」や「シェア」をお願いいたします。



たまこなFacebookはコチラ➔



2019年11月~2021年3月の本製品使用実績

病院

大阪	6
兵庫	4
愛知	2
北海道	1
山形	1
福島	1
茨城	1
山梨	1
神奈川	1
静岡	1
三重	1
和歌山	1
愛媛	1
大分	1

クリニック

大阪	4
兵庫	4
東京	2
神奈川	2
鹿児島	2
茨城	1
千葉	1
栃木	1
静岡	1
長野	1
奈良	1
和歌山	1
愛媛	1
佐賀	1

【事務局より】負荷試験の手引きに掲載されたことから、現在多くの医療機関様からお問合せをいただいております。今後も先生方の食物アレルギー診療に役立つように、普及活動に努めてまいります。

[たまこなQ&A] たまこなに寄せられた疑問にお答えします！

Q:たまこなの賞味期限はどれくらいですか？

A:たまこなの賞味期限は、製造日から常温保存で2年です。医療現場におかれましても、大変使いやすい商品となっております。

Q:たまこなの支払いに、医療機関の規定があるのですが？

A:基本的には納品日より2週間以内のお支払いをお願いしていますが、各医療機関の規程に準じて変更も可能です。ぜひご相談ください。