

アレルギー検査のご案内



当院では、注射器を使わずに指先から 1 滴(20μ)の採血で 41項目 検査できます。

吸入系・その他 19項目

アレルゲン 41項目

食物系 22項目



室内塵

ヤケヒョウヒダニ コナヒョウヒダニ ハウスダスト1



物

ネコ皮屑 イヌ皮屑



回

ランパク** オボムコイド



乳

ミルク**



中

ゴキブリ ガ



樹木花粉

ハンノキ ヒノキ シラカンバ





豆·穀·種実類

米 ソ バ** 大豆* ピーナッツ **



イネ科花粉

カモガヤ オオアワガエリ



雑草花粉

ブタクサ ヨモギ



野菜·果物

バナナ* トマト キウイ* リンゴ* モ モ*



肉 * 牛 肉* 豚 肉*



アルテルナリア アスペルギルス カンジダ



その他

ラテックス



類

マグロ



甲殼類

**: 特定原材料 *: 特定原材料に準ずるもの

♂ くわしくはスタッフにお尋ねください。

ルパギー の原因は?

アレルギーを引き起こす物質を避けて生活することは、 治療の第一歩です。原因を特定して除去や回避をしましょう。

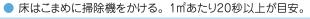


室内環境整備のポイント

ダニ・ホコリ対策

カビ対策





- カーペットや布張りのソファーの使用は避ける。
- 寝具類は天日干しや洗濯、掃除機がけをする。
- 換気をして、部屋の湿度を下げる。
- 台所や浴室など水回りの清掃をこまめにする。



花粉対策

- 花粉の飛散情報をチェックする。
- 花粉飛散の多い時は外出を控える。
- 外出時はマスク、メガネ、帽子を使用し、

表面がツルツルした衣服を着用する。

● 帰宅時は衣服等についた花粉を払い、洗顔・うがい・鼻をかむ。

原因となる主な物質		特徴
ダニ ホコリ	□ ヤケヒョウヒダニ□ コナヒョウヒダニ□ ハウスダスト	 ダニは0.2 ~ 0.5mm程度の大きさで肉眼では見えません。またダニの死骸やフンがアレルギーの原因です。 ダニは寝具、ソファー、カーペットなどに生息し、特に高温・多湿となる梅雨から夏に増加します。 ハウスダストはダニ、ペットのフケ、カビ、花粉などを含んだホコリのことです。
動物(ペット)	□ ネコ □ イヌ	・主に原因動物のフケや毛がアレルギーの原因です。・ペットの場合は飼育をやめるのが1番良いのですが、まずはできるだけ原因動物との接触を避けることから始めてみましょう。また屋外での飼育も可能であれば検討してみましょう。
昆虫	□ ゴキブリ □ ガ	・ゴキブリの死骸やフンがアレルギーの原因です。高温を好み、水回りや家具の隙間などに生息します。・ガは鱗粉や死骸がアレルギーの原因です。
樹木花粉	□ スギ □ ヒノキ	 ・春の花粉症の代表的な原因です。 スギは2~4月頃、ヒノキは4~5月頃に花粉を飛散させます(地域によって異なります)。 ・スギ花粉症の人はヒノキ花粉でも症状が出やすいです。
	□ ハンノキ □ シラカンバ	 ハンノキは全国に自生し、シラカンバは北海道の花粉症の代表です。 ハンノキは1~3月頃、シラカンバは4~6月頃に花粉を飛散させます(地域によって異なります)。 ハンノキ、シラカンバ花粉症の人は、リンゴやモモなどで食物アレルギー症状が出ることがあります。
イネ科花粉	□ カモガヤ□ オオアワガエリ	• 夏の花粉症の代表的な原因です。 牧草地や道端、空き地などに自生し、5 ~ 8月頃に花粉を飛散させます(地域によって異なります)。
*** キク科花粉	□ ブタクサ □ ヨモギ	・秋の花粉症の代表的な原因です。 空き地や道端などに自生し、8~11月頃に花粉を飛散させます(地域によって異なります)。
真菌(カビ)	□ アルテルナリア □ アスペルギルス □ カンジダ	 真菌(カビ)から放出される胞子がアレルギーの原因です。 湿気の多い浴室、トイレ、台所、押入れ、下駄箱、エアコンや加湿器などにも発生するので、定期的に換気や清掃を心掛けましょう。 アルテルナリアはススカビ、アスペルギルスはコウジカビとも呼ばれます。
その他	□ ラテックス	・天然ゴムの成分が原因です。ゴム製品に接触することで症状を起こします。・野菜や果物(アボカド、クリ、バナナ、キウイが多い)を食べたときに症状が出る場合があります(ラテックス-フルーツ症候群)。

の原因は?

「検査結果が陽性 = 食物アレルギー」ではありません。 食べると症状が出る食物を除去するのが基本です。

検査結果が陽性であっても、全てアレルギー症状が出るわけでは ありません。アレルギーの診断は臨床症状に基づいて医師が総合 的に判断します。必要のない食物の除去は栄養不足や生活の質の 低下の原因になりますので自己判断で行わないようにしましょう。



アレルギーの原因食物として加工食品への表示が義務付けられています。 食品を購入する際に表示をチェックすることで、誤食のリスクを回避できます。



ぜん息予防のためのよくわかる食物アレルギー対応ガイドブック2014