

知って安心!

医薬品副作用被害救済制度



医薬品は、私たちの健康にとって欠かせないものです。しかし、細心の注意を払って使用しても、副作用の発生を防止できない場合があります。この制度は、**お薬を正しく使用したにもかかわらず**発生した副作用による**一定程度以上の健康被害を救済する**もので、健康被害者の迅速な救済を目的とした公的な制度です。この制度の運営は、法律に基づき平成16年4月に設立された独立行政法人 医薬品医療機器総合機構が行っています。

救済の対象と種類は

救済の対象となる副作用は、入院が必要となる程度の疾病ということになっています。給付の種類には、医療費・障害年金・遺族年金その他があります。対象となる医薬品は、病院などで使われたお薬や薬局などで買ったお薬です。

ただし、以下の場合は除かれます。

- ★軽い副作用や、正しくない使い方によるもの
- ★救命のためやむを得ず通常の使用量を超えて使用したもの
- ★がんその他の特殊疾病に使用される抗がん剤など
- ★別の予防接種法や結核予防法の規定により救済されるワクチンなど
- ★不良医薬品であった場合など、製造業者などの責任が明らかである場合

請求の方法は…

健康被害を受けた本人や家族が、請求書に診断書などの必要な書類を添えて、機構に対して請求します。その請求に基づいて審議を受け、厚生労働大臣の判定結果をもとに、機構において給付の可否を決定します。請求書はホームページから入手できます。

機構ホームページ (<http://www.pmda.go.jp/>)

- PMDA業務情報
- 健康被害救済制度
- 医薬品副作用被害救済制度
- 請求書類ダウンロード

(設問にYes/Noで回答していくと、請求に必要な用紙、記入例を入手できます)

処方せんの豆知識



薬局の窓口で「処方せんはないが、前と同じ薬を欲しい」というお問い合わせをいただくことがあります。薬局では「処方せんをお持ちでなければお渡しできません」とお断りすることになります。それは、薬事法によって「**処方せん医薬品**」が決まっています、お医者さんの診断をもとにして扱うことができる薬のため、処方せん無しで販売すると法律で罰を科せられるためです。お薬を安心してお使いいただくためにも、受診をお勧めします。

処方せん医薬品って?



ブラックフーズ・パワー!

など、栄養的に優れた成分を含む「黒い食べ物」が注目されています。その働きとは…

**抗酸化作用** \*

緑黄色野菜やいも類、果物と一緒に摂取するのがおすすめです。

ブロッコリー レモン じゃがいもなど

がんや老化の原因の一つとされる活性酸素を抑制するといわれています。**ビタミンC**と一緒に摂取すると効果がアップします。

**目の疲れを和らげる** \*

黒豆、黒ゴマには**アントシアニン**が豊富です。

**食物繊維が豊富** \*

特に、昆布の独特のねばりは**アルギン酸**(食物繊維の一種)です。  
 ・コレステロールの排出  
 ・血糖値の上昇を抑える  
 ・便秘の予防・改善などの働きがあります。

ブラックパワーいっぱいの豚ヒレのゴマソースがけ



栄養価(1人分)…エネルギー238kcal 塩分1.2g ビタミンC40mg 食物繊維2.3g

材料(2人分)

豚ヒレ肉	200g	A	・ショウガ(スライス)	20g	
・ブロッコリー	40g		・ネギ(青い部分)	1本	
・キャベツ	60g		・酒	1/2カップ	
・トマト	1/4個		・鶏がらスープの素	小さじ1/2	
			・水	1カップ	
			B	・みそ	大さじ1/2
				・砂糖	小さじ1
				・練りごま(黒)	小さじ2

- 作り方
- ① 豚肉は、Aとともに小鍋に入れ、20分ほどおきます。ブロッコリーは小房に分けてゆでます。キャベツはせん切りにし、トマトはくし型に切ります。
  - ② ①の小鍋を火にかけます。沸騰したら落としぶたをして、弱火で30分ほど煮ます。そのまま冷まし、豚肉を取り出します。
  - ③ Bに②の煮汁を小さじ3杯加えて混ぜます。
  - ④ 豚肉を食べやすく切って野菜とともに器に盛り、ゴマソースをかけていただきます。