お客様各位

■□＝＝＝

産生菌が産生する酵素の働きでヒスタミンになる。生の赤身魚を常温で放置した場合などにはヒスタミンの量が増えて、それを摂取することによる薬理反応として皮膚のかゆみや膨疹、消化器症状などのアレルギー様症状が誘発されることがある３）。

【参考文献】
１）今井孝成：アレルギー　69（８）：701-705, 2020
２）食物アレルギー診療の手引き2020
３）福冨友馬著：臨床現場で直面する疑問に答える　成人食物アレルギーQ&A, 日本医事新報社, 2019
４）報道発表資料豆乳等によるアレルギーついて（独立行政法人国民生活センター）平成25年12月５日
５）中村陽一：アレルギー　62（６）：673-680, 2013

２　ＫＭＬインフォメーション　５月～７月分のお知らせ

前回メールニュースを配信しました後から現在までに発行されました「ＫＭＬインフォメーション」についてお知らせ致します。

各インフォメーションにつきましては、医院様へ随時お届けしておりますが、ご確認などに活用していただければ幸いです。

2023年 5月23日　検査内容変更のお知らせ
https://www.kml-net.co.jp/information/pdf/2023-0523.pdf

2023年 5月27日　NTx 中止のお知らせ
https://www.kml-net.co.jp/information/pdf/2023-0527.pdf

2023年 5月28日　請求書の記載事項追加及び事業者登録番号のお知らせ
https://www.kml-net.co.jp/information/pdf/2023-0528.pdf

2023年 6月26日　新規受託項目のお知らせ
https://www.kml-net.co.jp/information/pdf/2023-0626.pdf

■□＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝

＼／　最後までお読みいただきまして有り難う御座いました。

編集／発行　https://www.kml-net.co.jp/
株式会社　京浜予防医学研究所
〒216-0042　神奈川県川崎市宮前区南野川 3-22-1

＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝＝□■