

春节期间急性胃肠炎高发

10天接诊650余人次

春节期间,大街小巷张灯结彩,亲朋好友欢聚一堂,美味佳肴接连上桌,在这个充满欢声笑语的时刻,谁都会忍不住大快朵颐一番。不过,在享受美食的同时,可一定要警惕一个“不速之客”——急性胃肠炎。它一旦找上门来,那可真是让人苦不堪言。

20岁的小李胡吃海喝、饮食不规律,3天前出现呕吐、腹泻症状,随后腹痛难忍,到市第一人民医院急诊就诊。医生初步诊断其为急性胃肠炎,予护胃、止吐、补液治疗。

49岁的王先生误食发霉的小麦饼,出现急性胃肠炎,呕吐不止,腹痛不适。入院后,医生予解痉、止吐等对症治疗,王先生症状缓解后出院。

据粗略统计,从除夕至正月初九,市第一人民医院急诊内科接诊的胃肠炎患者已达650余人次,是较为典型的“春节病”。因为春节期间聚会增多,人们饮食结构变化较大,容易摄入过多油腻食物或未充分煮熟的、刺激性的食物,或者误

食不洁、发霉、过期的食物。

医生介绍,急性胃肠炎是常见的胃肠道疾病之一,主要症状为恶心、呕吐、腹痛、腹泻,多为水样便或蛋花样便,严重者还可出现脱水、休克,应及时就医。一般来说,急性胃肠炎患者多是恶心、呕吐在先,接着出现腹泻,腹泻每日达3-5次甚至数十次。

快速识别和及时应对急性胃肠炎,对于减轻症状和预防并发症至关重要。针对急性期呕吐严重的情况,建议先限制饮食,让胃肠道休息。呕吐症状缓解后,可以吃一些清淡流质食物,如稀饭、米汤、蛋汤等,建议少食多餐,可每日进食4-5次。待急性胃肠炎症状消失2-3天后,再正常饮食,但要避免肉蛋奶以及生冷、过硬、过热等刺激性强的食物。

还要注意的是,如果平时就有身体不适,尤其是腹部不适,那么出现相关症状也不一定是急性胃肠炎,还可能是胃溃疡、炎症性肠病等。

■相关链接

如何预防急性胃肠炎

- 1.购买食物时,选择正规渠道,注意保质期。餐具和厨房用品要保持清洁卫生,定期消毒。
 - 2.不生吃海产品,瓜果蔬菜生吃前一定要洗干净。避免使用未经处理的水源。对发酵类食品,吃前必须充分加热。变质的食品一律倒掉。
 - 3.避免暴饮暴食,合理搭配蔬菜、水果、肉类等,保持营养均衡。避免过多摄入油腻、辛辣、生冷等刺激性食物。
 - 4.过量饮酒会对胃肠道黏膜产生刺激,增加急性胃肠炎的发病风险,因此饮酒应适量,切勿贪杯。
 - 5.保持良好的个人卫生习惯,如勤洗手。保持作息规律,加强体育锻炼。通过这些措施,可以预防急性胃肠炎的发生。
- 融媒记者 李梦楚 通讯员 应洋洋

微创一体式覆膜支架植入技术成功应用

市中医院为一患者带来新的希望

腹主动脉瘤,这个曾经令闻之色变的疾病,在如今快速发展的医疗技术面前不再那么可怕。

近日,一则令人振奋的喜讯传开:市中医院成功完成了微创一体式覆膜支架植入治疗腹主动脉瘤手术,为患者带来了新的希望和生机。

患者吕先生(化名),在一次体检中发现患有腹主动脉瘤合并穿透性溃疡。其腹主动脉瘤已经增长到了正常动脉直径的1.6倍,如果不及及时处理,在日常生活工作中随时会发生动脉瘤破裂导致大出血死亡。

这个消息如同晴天霹雳,让他和家人陷入了深深的担忧和恐惧之中。

经过慎重考虑和多方咨询,吕先生来到市中医院血管外科,该科主任医师陈大荣接诊了吕先生。

陈大荣在仔细查看了吕先生的检查结果后,血管外科迅速成立了由血管外科、麻醉科、放射科、导管室、手术室等各科专家组成的团队。经过详细的术前多学科讨论(MDT),和充分的评估、准备,决定为吕先生实施微创一体式覆膜支架植入手术。

手术当天,陈大荣带领外科副主任医师吕云雨等人,凭借着丰富的经验,将覆膜支架通过大腿根部微小的切口精准植入到腹主动脉瘤的位置。这一过程犹如在钢丝上舞蹈,需要极高的精度和稳定性。

时间一分一秒过去,导管室外的家属焦急地等待着。终于,导管室的门缓缓打开,主刀医生疲惫的脸上露出了笑容,宣布手术成功。那一刻,喜悦和激动的泪水在吕先生家属的眼中打转。

这次手术的成功,不仅仅是一次医疗技术的胜利,更是团队协作和不懈努力的成果。从术前的精心诊断,到手术中的精准操作,再到术后的悉心护理,每一个环节都凝聚着医护人员的心血和智慧。据了解,吕先生术后恢复顺利,近期已经康复出院。

微创一体式覆膜支架植入技术的成功应用,为腹主动脉瘤的治疗开辟了新的道路。与传统手术相比,它具有创伤小、恢复快、并发症少等显著优势。这意味着更多的患者能够在更短的时间内恢复健康,重新回归正常的生活。

这一成功案例,也为中医院的发展增添了浓墨重彩的一笔,激励着中医院医护人员不断探索创新,提高医疗技术水平,为更多患者带去福音。

通讯员 吕云雨

市一医接诊5例一氧化碳中毒患者

炭火取暖要提防“隐形杀手”

本报讯(融媒记者 李梦楚 通讯员 吕程) 2月9日,记者从市一医了解到,该院已接诊了5例一氧化碳中毒患者,且无一例外都是在家中使用炭火取暖时发生中毒。

68岁的王先生因打牌时出现神志不清、肢体抖动等症状被家人送至急诊科。患者家属说,由于天气寒冷,一家人一晚上都围坐在火炉边喝茶打牌,且家中门窗紧闭,可能是一氧化碳中毒。经

检查,患者血液中碳氧血红蛋白含量达26%(正常为5%-10%)。经过高压氧舱治疗后,患者身体状况目前已恢复正常。

另两名女子夜间在家中使用炭火取暖,出现头晕、恶心等不适症状后拨打120急救电话,随后被送往市一医急诊。医生初步诊断她们为一氧化碳中毒,给予吸氧、输液治疗。目前,两名患者病情稳定,正在进行后续治疗。

面包糕点为何不再使用这种添加剂

根据国家卫生健康委、市场监管总局发布的《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2024),自2025年2月8日起,脱氢乙酸钠(脱氢乙酸及其钠盐)不再用于面包、糕点、果蔬汁(浆)等7类食品,在腌渍蔬菜中的最大使用量也由1克/千克调整为0.3克/千克。

为何调整使用脱氢乙酸钠?

尽量降低风险

脱氢乙酸钠是一种常见的食品添加剂,对酵母菌、霉菌、腐败菌具有良好的抑制作用,过去几十年里被多国许可,广泛应用于食品中,以延长保质期。

那么,新国标为何对脱氢乙酸钠的使用范围和使用量作出调整?

科信食品与健康信息交流中心副主任阮光锋介绍,对一种食品添加剂进行重新评估,一般有两种原因:一是在安全性上有新的证据发现,需要重新评估;二是食品消费结构发生变化,当一种食品的消费量由少变多时,要考虑其中某种食品添加剂累积之后会不会超过安全限值。

此前,有动物实验研究显示,多次大量食用脱氢乙酸钠,可能造成动物取食减少、体重下降、凝血能力下降、肝肾组织变化等问题。

中国农业大学食品科学与营养工程学院教授范志红认为,这类动物实验并不能证明人类少量吃这种添加剂也会导致同样危害,但往往会让人们对该物质有更严格的限量。比如,烘焙产品近年来消费量明显增多,其中的食品添加剂含量就需要重新考量。相对来说,腌渍蔬菜消费量并不多,所以只是降低了最大限量。

食品安全追求“尽可能降低风险”。随着最新科研发现以及国内食品消费结构改变,食品添加剂使用也会相应作出调整,防患于未然。

国家食品安全风险评估中心标准三室主任张俭波表示,修订脱氢乙酸钠的使用规定,是根据食品安全风险评估结果和行业实际使用情况调研作出的决策。

食用后健康风险有多大?

摄入量决定安全性

脱氢乙酸钠已经在食品行业使用了较长时间。不少人关心:此前吃过这种食品防腐剂,会造成身体伤害的风险有多大?

专家表示,风险大小跟摄入量密切相关,即要看消费者实际一次吃进的量,以及一年当中吃的频次。

范志红表示,脱氢乙酸钠在人体内能够被代谢掉。相关实验数据显示,脱氢乙酸钠在毒理学上不属于高毒成分,动物实验发现其有害作用,是在“长期”“反复”大量食用之后的结果。人们日常摄入量一般不足实验中发现有害量的十分之一,无需过于担心健康风险。

阮光锋表示,脱氢乙酸钠并非被“禁用”,它依然是允许使用的食品添加剂,可以用在腌渍蔬菜、发酵豆制品等食品中。这说明风险评估结果显示,合理使用脱氢乙酸钠依然是安全的。

美、日、韩等多国也仍允许在部分食品中使用脱氢乙酸钠,但各有不同规定。例如,美国允许用于切块或去皮南瓜和草莓,最大使用量不超过65毫克/千克;日本、韩国允许用于黄油、奶酪、人造

黄油等食品中,最大使用量不超过0.5克/千克。

食品添加剂还能不能吃?

可以合理使用

出于对食品安全的考虑,还有部分消费者担心防腐剂等食品添加剂“添加”了风险。

对此,中国工程院院士、中国食品科学技术学会理事长孙宝国表示,食品添加剂的使用历史悠久,例如古代卤水点豆腐时使用的卤水,其主要成分氯化镁,便是一种添加剂。现代人的生活更是离不开食品添加剂。

孙宝国介绍,我国相关标准规定了23类2300多种食品添加剂,包括防腐剂、着色剂、膨松剂、甜味剂等,按照标准使用,不超过最大使用量和最高残留量,不会引发食品安全问题。过去发生的一些食品安全事件,往往源于违规使用“非法添加物”或滥用食品添加剂。

为保障公众健康和食品产业发展,我国对食品添加剂一直实行严格的准入和淘汰机制,开展持续、动态的跟踪评价,不断调整其使用范围和使用量,并对部分物质禁止使用,应当科学、理性看待标准的调整。

(来源:“科普中国”微信公众号 作者 董瑞丰 李恒)

