

一个几毫米小孔除顽疾

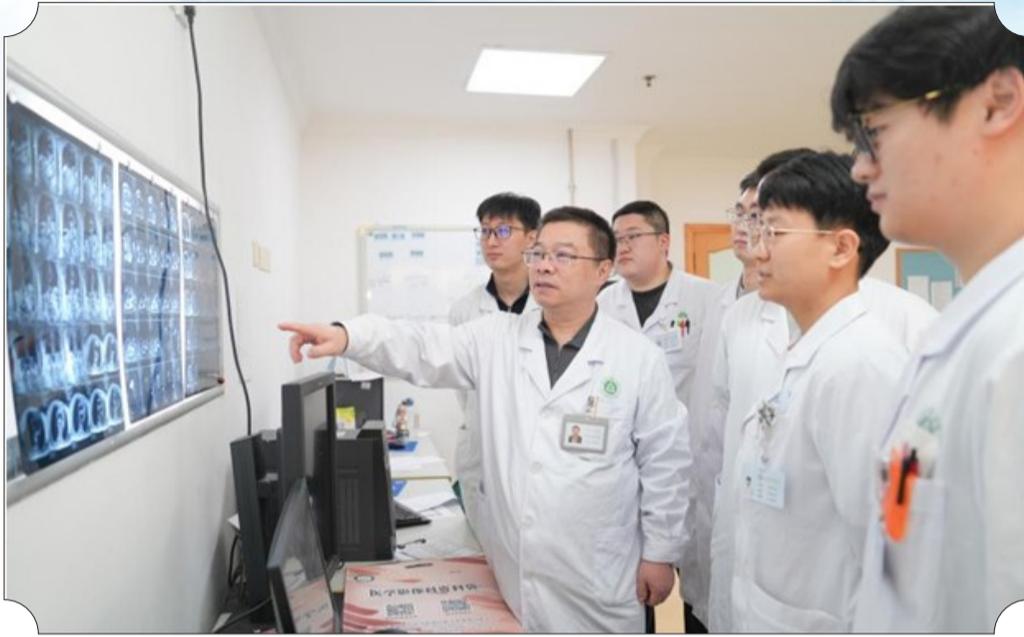
毓璜顶医院PTCSL技术破解胆道结石难题

YMG全媒体记者 刘晋
通讯员 李成修 侯瑞
摄影报道

“就打了一个小眼，没开刀、没全麻，折磨我的结石就没了！”近日，91岁的林女士康复出院时，看着腹部仅有的一个微小创口，难掩激动。这位胆管癌术后患者，曾因反复出现的黄疸、高烧辗转求医，而烟台毓璜顶医院肝胆外科主任孙世杰团队采用的经皮经肝胆道镜取石术(PTCSL)，仅通过一个穿刺通道便清除了结石，还同步解决了胆管狭窄问题，让高龄高危患者重获健康。

多年前，林女士因胆管结石接受开腹手术，后又确诊胆管癌，进行了胆管癌切除+胆肠吻合术。近期她突然出现持续高烧、皮肤巩膜发黄等症状，家人赶紧将她送往毓璜顶医院就诊。

检查结果显示，老人肝内胆管多发结石，且胆肠吻合口狭窄，胆汁引流受阻引发梗阻性黄疸和感染。“患者已经91岁，体质虚弱，腹腔因多次手术严重粘连，再进行传统开腹手术风险极高，麻醉关都可能闯不过去。”孙世杰介绍，医院迅速组织肿瘤科介入专业、医学



影像科等多学科会诊。经过反复论证，团队一致认为PTCSL技术是最佳选择。该技术无需开腹、无需全麻，能通过微创方式建立通道，既保证取石效果，又能最大程度降低风险。

治疗方案确定后，团队分阶段推进手术。第一阶段，医院肿瘤科介入专业组副主任医师刘颖在超声与DSA(数字减影血管造影)双重引导下，为患者实施经皮肝穿刺胆道引流术。“在超声与DSA的配合下，我们精准避开重要血管和神经，完成了穿刺。”刘颖介绍，这种全程可视的操作模式让穿刺“看得见、打得准”，成功建立引流通道，将淤积的胆汁顺利引出。术后几天，老人的黄疸逐渐消退，体温恢复正常，为后续

取石奠定了基础。

两个月后，窦道成熟，孙世杰团队为患者进行第二阶段取石手术。肝胆外科副主任医师韩冰在肿瘤内科介入专业李鹏和刘颖二位副主任医师协助下，通过此前建立的穿刺通道，扩张器扩张窦道，将胆道镜伸入肝内胆管，在直视下用取石器械逐步清除结石。术中发现，患者的胆肠吻合口明显狭窄，团队同步用扩张器进行扩张，并放置支撑管防止再次狭窄。手术全程仅用1个半小时。术后半年，老人复查显示结石已完全清除，吻合口通畅，成功拔除引流管，恢复正常生活。

“相较于传统术式，PTCSL技术最突出的特点是微创，仅在体表留下一个几毫米的小

孔，对患者来说创伤小、恢复快。”孙世杰说，体表穿刺建立的窦道可长期保留，若有残留结石可反复取石，无需重复穿刺，尤其适合复杂结石患者；同时还能同步处理胆管狭窄等并发症，避免了多次手术的痛苦。

“医学创新的意义，就是让原本无法治疗的患者有了希望。自该技术开展以来，我们科已成功救治多名高龄、高危胆道结石患者。”孙世杰表示，毓璜顶医院肝胆外科的PTCSL技术日益成熟，为年老体弱、多次手术史、麻醉风险高的复杂胆道结石患者提供了全新的治疗选择。科室将继续深耕技术创新，用更先进的医疗技术、更优质的诊疗服务，守护更多患者的生命健康。

儿童吃撑了怎么办？听听中医的建议

儿童在假期里尽享美食，一不留神就容易吃撑，出现腹胀、暖气、食欲不振等积食症状。中医认为，儿童脾胃功能尚未发育完善，过量饮食会超出脾胃运化能力，影响消化吸收，家长可以用温和的方法化解积食。

湖南中医药大学第一附属医院脾胃病科主任徐寅说，面对儿童吃撑的情况，家长可以借助食疗来调理，比如用山楂、麦芽煮水代茶饮。这两味食材能帮助孩子化解肉食、米面类食物的积滞，酸甜的口感也容易被孩子接受。日常煮粥时可以加入山药、茯苓，能起到健脾养胃的作用，增强儿童的消化能力。

徐寅介绍，穴位按摩也是简单有效的办法。饭后半小时，家长可以用掌心以儿童肚脐为中心，顺时针轻揉腹部5至10分钟，帮助促进消化。家长还可以按揉儿童的足三里穴，这个穴位是健脾和胃的关键穴位，每次按揉3至5分钟，能有效缓解腹胀。

专家提醒，如果儿童积食症状较轻，适当的活动也能起到辅助消食作用。饭后散步半小时既能促进肠胃蠕动，又不会增加身体负担。需要注意的是，儿童吃撑后不要开展剧烈运动，否则会加重肠胃负担。

专家建议，家长还需做好日常预防。寒假期间要控制儿童的饮食节奏，避免暴饮暴食，少让他们吃生冷、油腻的食物，保护脾胃功能。若儿童积食症状不缓解，应及时就医，在医生指导下进行调理。 据新华社

聚餐警惕脑梗风险 出现“小中风”及时应对

假期期间，亲朋好友常常欢聚，但专家提醒，饮食失控、过量饮酒等易增加脑梗死风险，享受佳节欢乐的同时还需守护好自身健康。

山西医科大学第一医院神经内科副主任张炜介绍说，假期聚餐往往伴随着高油、高盐、高糖饮食与过量饮酒，都会给血管带来较大负担，特别是原本就有动脉粥样硬化的人群，一旦血管被完全堵死，脑细胞缺血、缺氧，就会引发脑梗死。

张炜提醒，脑梗发作前可能会有短暂症状，俗称“小中风”，患者出现口角歪斜、言语不清、肢体麻木等症状，这些信号有时持续几分钟就自行消失，很多人会误以为“没事”而放松警惕，实际上这正是脑梗死即将发作的预警。遇到类似情况，要立即拨打120，让患者平躺，头部稍微垫高，解开领腰带，呕吐时侧卧防窒息。建议优先送往有“卒中中心”的医院，借助绿色通道争取救治时间。

专家建议，假期期间要注意控制高油高盐高糖食物摄入，烹饪时多采用蒸、煮、炖、凉拌等方式，减少油炸、红烧，减少肥肉、动物内脏、腌制食品的食用，多吃新鲜蔬菜、水果、粗粮、豆制品等富含膳食纤维与维生素的食物，严格限制饮酒，尽量保持规律作息与适度运动。患有高血压、高血脂、糖尿病等基础疾病的人群，需遵医嘱规范控制。 据新华社



吃喝不“踩坑”！ 这些误区要避免

春节假期饮食不规律、不节制，叠加作息紊乱、久坐少动等情况，可能引发各类健康问题。假期如何科学饮食？记者采访了相关医学专家。

春节假期，亲朋好友相聚难免饮酒。北京友谊医院全科医学科主任医师乌依罕提示，头孢类、甲硝唑等药物与酒精会发生“双硫仑样反应”，引发休克甚至

死亡，服药前后7天严禁饮酒。慢性病患者，如高血压、糖尿病、肝病患者等饮酒会加重病情，需特别注意。

此外，有人认为喝茶或咖啡可以解酒。专家提示，茶碱和咖啡因会加重心脏负担，并不能加速酒精分解。乌依罕说：“有人认为脸红代表能喝，而脸红是体内乙醛堆积的表现，过量饮酒对

身体危害反而更大。”

如何科学进食？北京友谊医院全科医学科主治医师杨梓琪建议采用健康进餐顺序，先喝三五口清淡的汤，给胃部“食物要来了”的信号，从而启动消化液分泌。接着大口吃绿叶蔬菜，蔬菜中的膳食纤维就像一把“扫帚”，先在肠道里铺上一层，吃进去的油脂和糖分会被这些纤维“缠住”，吸收得慢一点。然后再吃肉，此时不仅不容易吃过量，还能降低餐后血糖的波动。最后再吃主食，可能只需要吃平时一半的主食量就饱了。

剩菜剩饭如何处理？乌依罕说，菠菜、油菜这类叶菜，存放超过24小时，亚硝酸盐含量会翻倍。最关键的是，亚硝酸盐“不怕火”，加热也去不掉。所以，绿叶菜建议当餐吃完。“还有很多老人习惯等菜完全凉透了才放进冰箱，这其实是误区。菜在室温下放得越久，细菌繁殖越快，建议吃完后趁着还有余温就

密封进冰箱。”

专家提示，食物塞进冰箱并不意味着万事大吉。冰箱中的李斯特菌，外号“冰箱杀手”，怕热却极其耐寒，在冰箱的冷藏温度下，不仅不“冬眠”，反而能生长繁殖。如果剩菜没热透，这种菌进入人体，轻则腹泻，重则引发脓毒症或脑炎。“吃之前必须彻底加热。菜中心位置的温度要达到70℃以上，并且持续加热3分钟。只有这样，才能把李斯特菌和大部分病原体彻底消除。”杨梓琪说。

此外，长期服药的患者特别是慢病患者，春节假期不可擅自停药。“尤其是高血压患者，血压的平稳是靠血液里药物浓度的恒定来维持的。停药一天，药物浓度就像过山车一样跌下来，血压就会报复性反弹，增加心脑血管事件发生的风险。”乌依罕说，对于糖尿病患者，春节假期容易因生活不规律，导致血糖波动大，建议“加测血糖”。据新华社

