

肾移植,医生的帮手是机器人

毓璜顶医院跻身目前国内少数可以独立开展机器人肾移植手术的医院行列

“自从去年通过体检得知我老公患上尿毒症,我们全家感到天都塌了,毕竟他才31岁。我们带他四处求医,经过一番周折,在贵院进行了肾移植手术,于主任团队用他们精湛的医术给了我们全家希望……”

这是一封来自患者家属的感谢信。循着这封信,记者了解到烟台毓璜顶医院器官移植科于胜强主任团队联合泌尿外科吴吉涛主任团队,在达芬奇机器人辅助下顺利完成肾移植手术的全过程。

该手术也成为胶东地区第一例、山东省第二例达芬奇机器人辅助下肾移植手术。这例手术的成功,让毓璜顶医院跻身目前国内少数可以独立开展机器人肾移植手术的医院行列。

一个推荐,让患者病情柳暗花明

无边的痛苦、无望的人生……这是无数需要透析患者正在经历的日常。今年31岁的康先生曾是其中之一。

在去年的体检中,康先生被查出患有慢性肾脏病5期,频繁的透析让他苦不堪言。在一次透析结束与人闲聊时,康先生得知毓璜顶医院在肾移植方面有着让人信赖的技术和良好的口碑,于是,身在外省的他跟家人商量后,决定来烟台。

在问诊过程中,于胜强得知了患者对手术的渴望,家属也很认可机器人肾移植的治疗方案。经过充分的术前讨论及手术预案



于胜强(右)团队在查房。



手术团队。

制定,于胜强团队最终决定对其实施达芬奇机器人辅助下肾移植手术。

一个改变,让肾脏降温不是难点

今年3月初,在泌尿外科、麻醉科及手术室密切配合下,手术如期进行。

“这类肾移植手术很大的难点就是术中维持肾脏低温状态。”于胜强告诉记者,“人

体内脏温度在37℃左右,为了保证移植成活率,需要在手术过程中不断给移植肾脏降温,并在规定时限内完成缝合。”如果是常规手术,可以在开放环境下持续加冰冷却,但达芬奇机器人手术操作并没有随时加冰的条件,同时还要考虑一次性加冰太多会占用腹腔空间且容易冻伤其他内脏。于胜强团队在汲取国内同行成功经验的同时,对降温过程做了改进。

“通过冰水循环进行肾脏降温时,传统思路是水流从上至下对肾脏进行降温。这一做法有个缺点,就是很容易形成逆流,让其他部位无法接触水源,从而达到良好的降温效果。”于是,于胜强决定反其道而行

之,采取水流由下至上的方式,通过加压循环,让整个肾脏始终处于稳定水温中。“这一改变很好地解决了肾脏降温的问题,也使得手术顺利完成。”由于低温措施到位,肾脏在开放血流后立刻开始工作,术后患者的肾功能快速恢复。

八天时间,让患者顺利康复出院

“相比传统开放式肾移植手术来说,达芬奇手术机器人协助下的手术拥有创伤更小、操作更稳、视野更大更清晰、缝合更精准、术后恢复快、伤口美观等优势。医生通过控制台操纵机器人完成手术,机器人系统提供了更大的灵活性和高精度准确性,使得肾移植这样的复杂手术更容易执行。”于胜强说,通常肾移植手术的切口长度为15厘米—20厘米,但在机器人协助下手术,切口只需6厘米—7厘米。

在机械臂的精细操作下,动、静脉血管吻合精确完成,开放血流后,肾脏血运良好,可见尿液喷出。随后,顺利完成输尿管、膀胱吻合和肾脏固定,手术顺利完成。

机器人操作缝合更精细、稳定、可靠,不仅减轻了患者的痛苦,减少并发症,康复时间也大大缩短。患者在术后两至三天就可以下地活动,八天时间就顺利康复出院。

达芬奇机器人辅助下肾移植手术代表了医疗单位极高的外科水平。机器人肾移植手术特别适合肥胖患者或者年轻有美容要求的患者,有了这一次的成功经验,毓璜顶医院器官移植科未来将在于胜强的带领下,进行更多的机器人肾移植手术,造福广大肾病患者。

YMG全媒体记者 刘晋 通讯员 李成修 李凌峰 摄影报道

全省食品安全标准与监测评估工作会议召开 烟台作典型经验交流

本报讯(YMG全媒体记者 张莘 通讯员 王朝霞 曾颖雪)3月19日,山东省卫生健康委召开2024年全省食品安全标准与监测评估工作会议。会上,烟台市卫生健康委党组成员、烟台市疾控中心党委书记、主任王洪涛就“健全机制 创新模式 努力开创全市营养健康科普宣传新局面”作典型经验交流。

近年来,烟台市疾控中心以“健康山东”建设为主线,着力构建体系、强服务、树品牌,聚力推进营养健康科普宣传工作高质量发展。在国家卫生健康委开展的全国食品安全工作力量调查中,烟台市疾控中心业务能力全省第一、全国第五,科普宣教全国第一,并入选2023年度烟台市卫生健康“十大新闻”。在全国率先创建食品营养与慢性病防控综合试验区,打造营养健康工作“烟台样板”;常态化开展督导考评,以考核促质量,全方位提升基层营养健康科普宣传质效;定期参加食品安全风险预警交流与会商,强化技术支撑,推动形成食品安全联防联控、群防群控的良好局面。承办2场国家

级营养培训班,广泛开展营养指导员招募与培训,目前全市已有955人通过国家营养指导员考核。聚力打造疾控+医院+街道“三位一体”科普宣传矩阵,由社区居民“点单”,精准化、网格化传播营养健康理念,提升居民营养健康素养水平。

立足现阶段群众营养科普需求,充分利用全民营养周、学生营养日、食品安全周等关键节点,开展立体式、全方位、多层次的科普宣传;联合多部门深入养老机构、学校等重点场所,开展重点人群营养健康服务。开通科普宣传“云课堂”,累计观看人数超百万;在分析历年监测数据及全市毒蘑菇种类的基础上,有针对性地制作《远离毒蘑菇》等科普视频、宣传围裙和三折页等,深入广大农村地区巡展,提升居民安全意识。中心高度重视科研创新工作,现有6项营养健康相关课题获省、市级立项,多项课题获省、市级奖励,1项课题入选市委第三届“法治烟台建设理论与实践”研讨征文,并完成调研和成果撰写。

烟台“120+铁骑直呼”联动 畅通生命救治绿色通道

本报讯(YMG全媒体记者 张莘 通讯员 张晴)去年以来,烟台市120急救指挥中心主动作为,积极与公安交警部门对接沟通,创新建立了“120+铁骑直呼联动”快速医疗救援机制,显著缩短救援通行时间,提高了院前救治效率,让120生命救援通道更加畅通,更好地保障了群众的生命健康安全。

对危急重症伤病员来说,时间就是生命。为进一步提高救护车通行效率,发挥部门协作救援合力,市120急救指挥中心主动对接市公安交警部门,经反复沟通论证,自2023年起建立“120+铁骑直呼联动”快速医疗救援机制,实现警医联动、同步出发,保障救护车优先通行。机制明确了联动时间为早晚高峰时段,联动地点为市区易发拥堵路段,凡120调度员受理联动范围的急救事件,原则上第一时间将救护车行驶路线、车牌号、出诊人员电话等信息告知特勤大队,必要时开启“三方通话”功能,畅通联络机制;特勤大队指人员立即调派附近的铁骑队员迅速赶往现场,做好沿线交通疏导,必要时“绿波放行”,保障救护车安全快速通行。

救护车作为紧急护送伤病患者的特种车辆,行驶速度较快,且有时因伤员病情紧急而存在闯红灯、逆行等情况,存在发生安全事故的风险。随着“120+铁骑直呼联动”机制的运行,救护车行驶安全得到更大保障。联动过程中,铁骑摩托分别在救护车前后进行护送,警灯、警报交替使用,有效保障了急救医务人员和患者的生命安全,使院前急救救治过程更加高效、便捷。

为保障联动机制的高效实施,中心与特勤大队定期召开联席会议,商讨机制运行中遇到的新情况、新问题,开展多次座谈推演,并组织实战演练,联动机制不断完善。为提高铁骑队员的现场急救能力,中心依托科普培训基地优势,分两批对全部特勤队员进行了心肺复苏、创伤救治等急救知识为主的技能培训,提高了特勤队员参与急救的专业能力。

据统计,机制建立以来,共联动100余次,实现了联动快、救治早、安全高,为急症患者救治赢得了更多宝贵时间,充分彰显了“120+铁骑直呼联动”机制优势。下一步,市120急救指挥中心将依托急救智慧平台,积极与有关部门加强信息联动,开启急救应急响应新模式,努力实现急救车“一键护航”,用急救速度传递烟台城市温度。

默默守护小岛32年 葛红梅入选中国好护士2024年2月月度人物

每一位居民建立了详细的健康档案,每个人的健康状况她都记在心里。

葛红梅晕船严重,平时几乎从不出岛,但在转运患者出岛时,她却毫不退缩,努力克服晕船的不适,为患者输液、换液、吸痰、翻身,严密观察病患的情况。患者成功转运后,她悬着的心才放下。疫情期间,葛红梅承担了全岛居民及周边渔民的疫苗接种以及核酸检测的重任,白天在为岛居民服务,晚上为出海远航的渔民服务,每日的工作伴着日出朝霞开始,直至满天星辰结束。从“双十”年华到如今的知天命之年,葛红梅尽力让岛民两病有所医。她用爱心和坚韧守护着岛民健康,成为渔民心中靠得住的“健康港湾”。

烟台业达医院通过ISO15189医学实验室认可现场评审 综合检测能力与国际接轨

本报讯(YMG全媒体记者 王修齐 通讯员 孙雨晴)3月15日至17日,中国合格评定国家认可委员会(CNAS)评审专家组到烟台业达医院进行现场评审。经过严格细致的检查,烟台业达医院检验科顺利通过ISO15189实验室认可现场评审,标志着其检验质量、管理水平和检测能力再上新台阶,实现了综合检测能力与国际接轨。

在为期三天的评审过程中,评审专家依

据CNAS认可准则,通过审阅文件、实地查看、现场提问、现场实验与考核等方式,对业达医院检验科的检验质量和技术能力进行了全面严格的评审。同时走访了临床科室,通过观摩采血、医护座谈、患者沟通等形式,了解检验科与临床沟通的有效性,对检验科检验能力、检验结果是否满足临床、标本采集、运送等过程进行了深入的了解。

在3月17日的末次评审会议上,评审专家对三天的现场评审工作做了陈述总结,对医院检验科的质量管理、技术能力和

临床沟通服务能力等给予了充分肯定。专家组一致认为烟台业达医院检验科质量管理体系和能力建设符合ISO15189认可准则的要求,申报的认可项目以及授权签字人均通过考核并获得推荐,宣布烟台业达医院检验科通过ISO15189实验室认可现场评审。

记者了解到,ISO15189是目前国际上通用的医学实验室质量管理体系和能力建设标准,是实验室管理水平与技术能力走向规范化、标准化、国际化的重要标志。目前,全球

已有50多个国家签署了ISO15189互认协议,通过该认可的实验室能够提供具有良好准确性和溯源性的检验结果,出具的检验报告获得国际认可,为患者跨境、跨地区乃至跨国就医提供了极大便利。

下一步,烟台业达医院将始终坚持以质量控制为根本,在CNAS的高标准引领下持续改进,在标准化、规范化的轨道上不断进步,持续提高实验室质量管理、技术能力和服务水平,为临床和患者提供高水平、高标准、高质量的检验服务。

“野味”正鲜,这三种别吃

本报讯(YMG全媒体记者 张莘)春风起处,万物萌发,又到了挖野菜、食“野味”的好时节。野菜营养丰富、美味可口,不少市民趁着踏青之际,采集时令野菜,一尝春天的味道。

荠菜:先春而萌,返青最早

先春而萌,返青最早,报春菜当属荠菜。时下,正是吃荠菜的最好时节。荠菜含有维生素A,对白内障和夜盲症等眼疾有一定治疗作用;荠菜中胡萝卜素含量较高,所含的维生素C能阻断亚硝胺在肠道内形成,可减少癌症和心血管疾病的患病几率。

荠菜吃法多样,荤素烹调皆点缀餐桌,如清炒、煮汤、凉拌,包饺子、烙春饼及做豆腐丸子等,都清香可口,风味独特。烹制荠菜时最好不要加蒜、姜、料酒来调味,以免破坏荠菜本身的清香味。荠菜可宽肠通便,便通者慎食。

蒲公英:药食同源的食物

“至贱而有功”是《本草新编》对蒲公英药用价值的评价。蒲公英富含维生素A、维生素C、钾、铁、钙、维生素B2、维生素B1、镁、维生素B6、叶酸及铜,有利尿、缓泻、退黄疸、利胆等功效。

蒲公英是一种药食同源的食物,可蘸酱生吃、凉拌、蒸炒等。蒲公英炒肉丝具有补中益气解毒的功效,用沸水焯一到两分钟再烹饪可减少苦味。

苦菜:柔嫩多汁,营养丰富

苦菜,又叫苦苣菜,味苦、甘,性凉,具清热解暑、利湿消痞、去腐化脓、止血生肌功效,可治疗疔疮、无名肿毒、肺热喉痛、目赤肿痛、腹痛、子宫出血、阑尾炎等症。

苦苣菜全株含白色乳汁,叶片柔嫩多汁,营养丰富,不仅可用作饲草,也是理想的蔬菜品种,炒食、凉拌、做汤风味鲜美。

野蒜:对心血管健康有益

因可类似韭菜一样食用,亦名“洋韭”。根为白色,可做药用,名薤白。主要用于治疗胸痹心痛、赤白痢疾等症,并有降毒驱虫、防霉保鲜的作用,对心脏血管的健康很有帮助。野蒜既可以蘸酱生食、

市疾控中心提醒

腌渍咸菜、炔拌、做汤、调味,又可做面食菜馅。

苜蓿:高纤维低糖低热量

苜蓿含有大量的粗蛋白质、丰富的碳水化合物和B族维生素,维生素C、E及铁等多种微量营养素。人们主要食用苜蓿早春返青时的幼芽,苜蓿芽营养成分高,是上佳的高纤维、低糖分、低热量食物。苜蓿还有防出血的药用价值,可用于一切出血症,如鼻血、眼血、吐血、咯血等。

提醒:天然野菜≠没有毒害

烟台市疾控中心提醒:天然野菜≠没有毒害,食用要谨慎,以防误食中毒。吃野菜是否会引发不良反应,除与野菜的种类及食用量多少有关外,也与个人体质不同有关。像灰条菜、马齿苋、野蒜等野菜含过敏物质,易引起过敏反应。另外,春季的野菜大多有清热解毒的功效,属寒凉食物,脾胃虚弱的人食用易引起消化不良,甚至引发腹痛、腹泻等症状。

野菜种类繁多,形态特征复杂,一些有毒植物与可食用野菜非常相近,在采摘前应准确辨别。误食有毒野菜后,轻者会出现胃痛、恶心、呕吐等症状,重者可能危及生命。因此,不要采食不认识、不了解来源或难以辨别的野菜。

以下三种野菜本地常见,千万别吃:

曼陀罗,全株有毒,以果实特别是种子毒性最大,嫩叶次之,主要毒性物质为莨菪碱、东莨菪碱和阿托品等生物碱,古代的麻沸散主要成分就是曼陀罗。多生长在田间、沟旁、道边、山坡等地。

苍耳子,全株有毒,幼芽及种子的毒性最大,其茎叶中皆有对神经及肌肉有毒的物质。中毒后会出现全身无力、头晕、恶心、呕吐等,严重者可能出现昏迷甚至死亡。常生长于田间、路旁和洼地,三四月份长出小苗,秋后结硬刺的种子。

萱草,萱草属中除黄花菜外,其余多不可食用。萱草中含有大量秋水仙碱,烹饪加工很难去除,误食后容易出现中毒现象。食用野菜如出现身体不适,应立即催吐,并及时就医。

谨防微生物性食源性疾病

本报讯(YMG全媒体记者 张莘 通讯员 王朝霞 曾颖雪)随着春分节气的到来,我市气温逐渐升高,各类野生植物破土而出,各种致病微生物生长繁殖也日趋活跃,同时到了河豚鱼和各种贝类陆续上市的季节。烟台市疾控中心发布健康提示,提醒大家要提高食品安全意识,谨防微生物性食源性疾病和有菌、植物中毒的发生。

预防微生物性食源性疾病,其常见症状为腹痛腹泻、恶心呕吐

随着气温逐步升高,各种致病微生物生长繁殖加快,若食物贮存不当,易腐败变质,食用后容易引发微生物性食源性疾病,其常见症状为腹痛、腹泻、恶心、呕吐等胃肠道症状,而常见的致病因子包括沙门氏菌、葡萄球菌毒素、副溶血性弧菌和蜡样芽孢杆菌等。

常见的病因食品包括肉与肉制品(如熟肉制品、酱卤肉等)、蛋与蛋制品(奶与奶制品、动物性海产品、米面制品(如剩米饭、米粉等)、生食蔬菜和瓜果等。预防微生物性食源性疾病要牢记“食品安全五要点”,即保持清洁、生熟分开、烧熟煮透,在安全温度下保存食物、使用安全的水和食物原材料。

警惕误采误食野菜、野果引起中毒,食用菜豆时一定要烧熟煮透

春季野菜生长旺盛,因误采误食野菜、野果引起中毒的事件时有发生。中毒原因主要有两种情况,一是有些有毒植物与可食用野菜、野果的外观相似(如毒芹与水芹、马桑果和桑葚等),误采误食后引起中毒;二是有些野菜含有过敏物质或草酸、硝酸盐、亚硝酸盐等天然有害成分,如果过敏体质者食用、食用不当或一次食用量过大也会引起中毒。野菜中毒主要发生在家庭和农家乐等场所,野果中毒多因儿童和野外作业者误采误食引起,中毒症状以恶心、呕吐、腹痛、腹泻等胃肠道症状多见,严重的可出现呼吸困难、昏迷,甚至

死亡。因此,不要在公园、路边或野外采摘不熟悉、不认识的野菜、野果食用。

此外,家庭中贮存或加工不当也容易引发中毒。例如,马铃薯存放在阴暗潮湿、未避光的条件下很容易发芽,发芽的马铃薯中含有龙葵素,若处理不当食用可导致中毒;菜豆(如四季豆、扁豆、刀豆等)中含有皂甙和植物血球凝集素等天然毒素,若未充分烧熟煮透,食用后也可导致中毒,因此食用菜豆时一定要烧熟煮透,使其失去原有的生绿色和豆腥味再食用。

预防有毒动物中毒,不捕捞、不买卖、不食用野生河豚

预防野生河豚鱼中毒,首先要识别其形状并认识到河豚鱼本身含有有毒成分,每年2月至5月为河豚鱼的生殖产卵期,此时毒素含量最高。河豚鱼中毒发病急且剧烈,潜伏期10分钟—3小时,早期有手指、舌、唇刺痛感,随后出现恶心、发冷、口唇及肢端知觉麻痹,心血管系统出现心律失常、血压下降,最后因呼吸中枢和血管运动中枢麻痹而死亡。预防中毒最有效的方法是捕捞、不买卖、不食用野生河豚。

另外,贝类中毒具有明显的地域性和季节性,一般情况下,渤海区域在5月份、东海区域在6月份高发,近年发现的高危贝类主要是贻贝(又称海虹、淡菜)和蛤蜊等,主要以麻痹性贝类毒素为主。麻痹性贝类毒素是一种神经毒素,有赤潮发生时,贝类大量摄食有毒藻,其毒素在贝类体内累积,当毒素含量超过人类食用安全标准时,就会有中毒的危险。中毒症状主要包括唇、舌、指尖、腿、颈麻木,运动失调、头痛、呕吐、呼吸困难,重症者会因呼吸肌麻痹而死亡,故称麻痹性贝类中毒。预防贝类毒素中毒,要对捕捞的贝类进行毒素监测;对海水养殖区附近的水质进行监测,预报,发生赤潮时,应对养殖的贝类采取适当的保护措施。

需要提醒的是,一旦出现腹痛、腹泻、头晕等症状,应立即停止食用可疑食物,进行催吐,并尽快到正规医院就诊。同时,要保留可疑食物样本及患者呕吐物,以便医生确诊和救治。

公告栏

6631203 6631205

- 房产证、土地证、营运证、营业执照(个)80元
- 税务、各类印章(个)、支票、发票、收据(份)、税务登记证、资格证、代碼证、渔船用各类证件(个)及其它
- 各类证件400元
- 身份证、工作证、户口本、出生证明、下岗证(个)150元
- 残疾证、学生证、失业证(个)20元

●张钰、毕晓燕所购山东中正实业集团有限公司出售的中正公馆A24#楼2单元5层502号房的购房合同遗失,合同编号:芝预字第161024020172号,声明作废。