

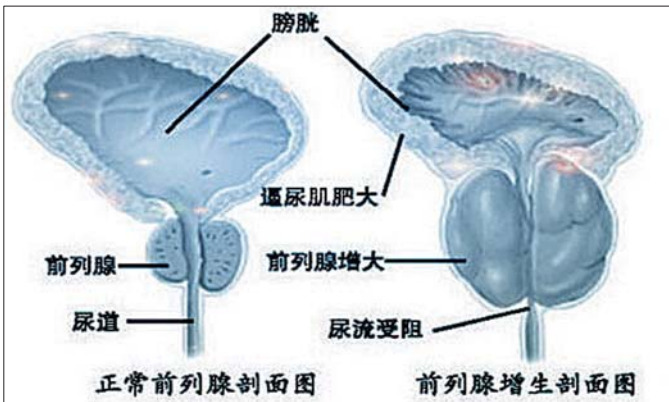
济阳县医院率先引进离子电切镜 已为800余名患者解决前列腺增生的困扰



前列腺增生是引起中老年男性排尿障碍最常见的一种良性疾病,严重影响了中老年男性的生活质量。随着人口老龄化的加剧,前列腺增生的发病率也越来越高。县医院于2006年购进英国佳乐等离子电切镜,率先在济阳县及周边县市开展此项技术,至今已成功为800余名前列腺增生患者成功实施了经尿道前列腺切除术。



前列腺电切术



前列腺

本报记者 刘慧
通讯员 杜秀香

70岁男性 发病率接近75%

前列腺是男性特有的一个器官,位于膀胱颈部和后尿道之间,环形包绕着后尿道。“人们常说气沉丹田,丹田所在部位的就是前列腺的位置。”医生说,正常的前列腺像栗子大小,一般15克左右,随着年龄的增长,前列腺开始增生,也就是

人们常说的前列腺肥大。

一般情况下,男性到了40岁,前列腺便开始增生,50岁时前列腺增生的发病率就达到40-50%,临床开始出现排尿障碍,到了70岁发病率接近75%。目前认为高龄和有功能的睾丸是前列腺增生最重要的发病原因,“太监是永远不会出现前列腺增生的。”医生说。

前列腺增生早期表现为尿频、尿急、夜尿次数增多。随着前列腺增生的加重,开始出现尿前等待、排尿无力、尿线变细、排尿时间延长和尿后滴沥不尽。梗阻继续发展,前列腺血管在压力增高的情况下,会发生破裂,出现血尿。

据医生介绍,在受凉、饮酒、憋尿时间过长、感染、长时间骑自行车等原因下,可能诱发急性尿潴留,需要强调的是,前列腺增大的程度与排尿困难的严重程度并不是一致的。

早期可服药 无效时需手术

前列腺增生晚期常见的严重并发症有高血压、尿潴留、充盈性尿失禁、反复泌尿系感染和血尿、腹股沟疝、痔疮、膀胱黏膜脊梁化诱发结石和肿瘤、肾积水、慢性肾功能不全甚至出现尿毒症等等。得了前列腺增生一般需要做尿分析、泌尿系超声、前列腺肿瘤标志物检查这三项检查。

“首先,大家一定要有一个清晰的认识,不是所有前列腺

增生都需要治疗。”医生说,前列腺增生后出现了排尿障碍,才需要进行干预治疗,“早期可以口服保列治,哈乐等药物改善症状,缓解排尿困难。”

资料表明保列治长期服用8个月以上,可以使前列腺体积缩小30%,但是口服药物费用较高,一个月大概需要400元左右,停药后症状就会出现反弹。当药物保守治疗无效时,就需要进行手术治疗。

前列腺常用的手术方式有经尿道前列腺电切术、耻骨上经膀胱前列腺摘除术、耻骨后保留尿道前列腺摘除术、经会阴前列腺摘除术。

县医院已治愈 800余名患者

目前,经尿道前列腺电切术(TUR-P)是国际上公认的前列腺增生症手术治疗的“金标准”。

前列腺电切术具备非开放性手术,没有切口,术后病人疼痛轻,不留疤痕,手术创伤小,出血少,八九十岁也能进行电切,术后恢复快,住院时间短,开放手术术后2周左右出院,电切术后1周就能出院,前列腺电切术可以重复、多次进行。

县医院于2006年购进英国佳乐等离子电切镜,率先在济阳县及周边县市开展此项技术,至今已成功为800余名前列腺增生患者成功实施了经尿道前列腺切除术,年龄最大的为94岁,手术成功率100%,治愈率达到99%以上。

济阳县食药监局 圆满完成高考食品安保任务



本报6月16日讯(记者 刘慧 通讯员 李鹏) 为保障2016年高考期间考生和考务人员的餐饮食品安全,济阳县食药监局精心部署高考期间食品安全保障工作,对考点学校供餐食堂进行动态安全监管,杜绝了食物中毒和食源性疾病的发生,圆满完成高考食品安全保障任务。

县食药监局考前对济北中学、济阳县第一中学等考点学校及周边进行了检查,并对重点食品进行抽检,同时与考点单位签订了食品安全责任书,明确学校作为食品安全第一责任人,细化食堂的内部管理,责任到人。通过对肉、油、蔬菜等食品原料的快检,未发现异常情况,有效地利用了技术支撑。

高考期间,执法人员对考点单位食堂、食品超市实行现场蹲点检查,严格落实投诉电话24小时畅通,杜绝空岗、脱岗现象,及时受理各类投诉举报案件。同时,在高考期间充分利用电视、网络等媒体发布餐饮安全提示,提醒广大考生注意饮食安全,广泛宣传食品安全知识。



▲济南欢乐岛水上乐园作为济阳县及周边重要的旅游景区已于6月初开园营业。为保障景区内餐饮食品安全,消除食品安全隐患,确保广大游客饮食安全,6月13日,济阳县局济北所对园区内的食品餐饮单位进行了检查,消除了食安隐患。本报记者 刘慧 通讯员 封立荣 摄影报道

创建省级食安先进县工作会议召开

本报6月16日讯(记者 刘慧 通讯员 封立荣) 近日,济阳县创建省级食品安全先进县工作会议召开,县领导,各街镇负责人参加了会议。据县委书记祖爱民

介绍,要把创建过程作为一次理顺职能的过程,进一步理清部门与部门之间的职能分工,进一步理清县直部门与基层办所的事权划分,同时把“食安济阳”创建同全县打造

“食品工业城”,打造农业特色产业品牌有机结合起来,打包策划、打包营销、打包创建,让“食品工业城”牌子叫得更响,让“十大品牌”农产品走得更远。

夏季“撸串”少食肉 急性肠胃炎病人增多

本报6月16日讯(记者 刘慧) 炎炎夏日,烧烤扎啤成了人们的最爱。近日,齐鲁晚报记者在济阳县医院了解到,近期前来县医院消化科就诊的病人平均每日在4名左右,虽然数量不大,但比去年却有了小幅度的增长。县医院消化科赵成波主任提醒各位市民,肉类在食用前应烤熟、煮熟,食用不熟的肉类容易感染寄生虫,引发身体不适。

据赵主任介绍,近期前来就诊的病人大多为急性肠胃炎,他们是食用变质、质量不过关、不熟的肉类而导致的,急性肠胃炎的潜伏期为半天左右,若症状较轻,可食用黄连素、斯密达等药品,若症状较重需到门诊进行治疗。

“现在烧烤市场这么火爆,市民晚上有空都爱出去‘撸串’。”赵主任说,今年由于食用烧烤前来就诊的病患与去年同期相比,虽没有明显的涨幅,“但仔细分析,就诊量还是有小幅度的增长趋势。”

商家在烧烤烹制中为了尽量保持肉质的鲜嫩,一般都讲究“外焦里嫩”。在这种情况下,里面的肉大都未熟透,甚至还有一些生肉,若尚未烤熟的生肉为不合格的肉质,像“米猪肉”,食者可能会感染寄生虫,埋下罹患脑囊虫病的隐患。再有烧烤过程中,会发生“梅拉德反应”,随着香味的散发,维生素遭到破坏、蛋白质发生变性、氨基酸也同样遭到破坏,严重影响三者的摄入。

赵主任提醒广大市民,夏季要注意饮食卫生,菜、水果要洗好,肉类在食用前应烤熟、煮熟,食用不熟的肉类容易感染寄生虫,引发身体不适。