

今冬首例 70岁老人患上流脑

冬春季节流脑多发市民要严加防范

南京一名70岁老人患上C群流脑,经南京市第二医院精心救治,近日痊愈出院。该院专家说,这是医院收治的今冬首个流脑病例,随着气温的逐渐降低,各类呼吸道疾病又频繁出现,冬春季节是流脑的多发期,市民要严加防范。

七旬老人患上C群流脑

南京的这名70岁老人,在几年前就患有脑血管疾病,最近这半年来反复发热,最高时候体温达到了39°C左右。一周前,老先生病情加重,持续发高烧,并出现昏迷,在旁边叫唤也没有反应。南京市第二医院的专家对这名老人进行会诊后,诊断为流脑收入院抢救。对脑脊液培养出脑膜炎奈瑟菌C型,老人所患的属于C型流脑。老先生在近日痊愈出院。

“这名老人怎么患上流脑的,现在还不是很清楚。”南京市第二医院姚文虎主任医师介绍,婴幼儿、儿童和青少年最容易感染流脑,以往该院收治的流脑患者大多是青少年儿童,近五年来收治的流脑病例中,年龄最大的也不超过三四十岁,这名70岁的老先生是近五年来收治的流脑患者中年龄最大的,非常少见。姚文虎分析,这名老先生感染流脑可能跟老人的免疫力较低有很大关系。

这是今冬首个流脑病例

姚文虎主任医师介绍,这是该院收治的今冬首个流脑病例。往年,南京市第二医院每年收治的流脑患者都有10多例,冬春季节是流脑的多发期,当前出现流脑病例也属正常。南京市疾控中心的专家也介绍,流脑多在冬春季节发病,当前出现流脑病例是正常的,市民不必担心。

姚文虎主任医师介绍,流脑细菌群共有A、B、C、D等13种,我国A群较多,近两年C群有增多趋势,在我国部分省市还出现过流行。与A群流脑相比,这名老先生所患的C群流脑,具有易传播、隐性感染比例高、起病急、病程进展快、死亡率高等特点。

儿童青少年更容易感染

姚文虎介绍,流脑是通过病人或病原携带者打喷嚏、咳嗽等形式,使病菌随飞沫进入他人呼吸道而感染。全年各季节及任何年龄都可发病,以冬春季节发病居多,11月后发病率开始上升,次年2-4月达到高峰。婴幼儿、儿童和青少年最容易感染流脑。近年中小学生、进城务工人员及其子女是发病的主要人群。

据介绍,流脑来势急,变化快,如不及时治疗,可能因循环衰竭、呼吸衰竭而死亡。普通型流脑占全部病例的90%左右,但暴发型流脑极其凶险,病情进展迅速,常于24小时内,甚至在6小时内即可危及生命,死亡率高。

流脑的主要临床表现是突发高热,剧烈头痛,频繁呕吐,皮肤黏膜出现多少不等的出血点或瘀斑,颈项强直,严重者可有败血症休克及脑实质损害,因此,患了流脑,必须及时到医院诊治,分秒必争地进行抢救。

流脑容易感染免疫水平低下的儿童,但儿童绝不是流脑的唯一受害者,从刚

刚出生几天的新生儿到七八十岁的老人,都可能遭受流脑袭击。

吃点生大蒜有利防流脑

姚文虎提醒,目前正值流脑多发季节,人们特别是少年儿童要注意预防。一般措施是,注意室内通风,注意保持个人和环境卫生,多晒太阳,饭前便后勤洗手。同时,多喝水,多吃新鲜水果和蔬菜,并避免过于劳累,注意休息和运动锻炼。此外,进餐时吃上几瓣生大蒜,饭后用盐水漱口,也有利于预防流脑。

预防流脑首先要养成良好的个人卫生习惯,比如打喷嚏或咳嗽时应用手绢或纸巾掩盖口鼻;不要随地吐痰,不要随意丢弃吐痰或揩鼻涕使用过的手纸;不要与他人共用水杯、餐具;学校、办公室或居民家中应做到每天开窗至少3次,每次不少于10分钟;流行季节在人员拥挤的场所内应戴口罩。

姚文虎主任医师还提醒说,在流脑高发季节,若出现类似上呼吸道感染的症状,或者突发高热、身上有出血点、头痛、喷射性呕吐、嗜睡、烦躁不安等症状,要及时到正规医院治疗。儿童感染了流脑后会出现头痛、发热、呕吐等症状,婴幼儿可能有哭闹、烦躁、不肯吃奶或昏睡等表现,还有些患儿的皮肤、口腔黏膜或眼结膜等处会出现针尖大小的出血点。

通讯员 嵇旭东
快报记者 张星

接种疫苗防范流脑

南京市疾控中心的专家介绍,接种流脑疫苗可减少感染的机会或减轻流脑症状,A+C群流脑疫苗可以预防A、C两群流脑的发病。

以下三类人群不能接种A+C群流脑疫苗:有癫痫病史、抽风、脑部疾患及有过敏史者;有肾脏病、心脏病及活动性结核者;急性传染病及发热者。2岁以下的孩子也不需要接种A+C群流脑疫苗,可通过接种A群流脑疫苗、多晒太阳、室内常开窗通风等方法来预防流脑。

南京地区可以接种A+C群流脑疫苗的疾控中心及地点:

江苏省疾病预防控制中心(江苏路172号)

南京市疾病预防控制中心(紫竹林2号)

玄武区疾病预防控制中心(玄武区佛心桥22号)

白下区疾病预防控制中心(白下区红花地44号)

秦淮区疾病预防控制中心(中华路545号)

建邺区疾病预防控制中心(丰富路曹都巷25号)

鼓楼区疾病预防控制中心(中山北路272号)

下关区疾病预防控制中心(热河南路51号)

栖霞区疾病预防控制中心(栖霞区东井村45号)

浦口区疾病预防控制中心(浦口区浦东路9号)

雨花台区疾病预防控制中心(能仁里15号)

江宁区疾病预防控制中心(江宁区东山街道桃园路6号)

溧水县疾病预防控制中心(溧水县中大街17号)

高淳县疾病预防控制中心(高淳县淳溪镇栗园路49号)

六合区疾病预防控制中心(六合区雄州镇环城东5号)

六合区疾病预防控制中心大厂分中心(南京沿江工业开发区太子山路11号)

怀孕5月 宫颈“病变”转成癌

由于听不进医生的嘱咐,南京一30岁的漂亮女青年林小姐(化名)在发现宫颈有病变的情况下坚持怀孕,结果,当了5个月“准妈妈”的她,不得不痛苦地引产,而原来的宫颈“病变”也变成了癌症,必须手术治疗。

带病怀孕后一直“躲”医生

30岁的林小姐是南京一家外企的白领,怀孕前,她特意做了孕前检查,当医生说她的宫颈有病变症状,病理检测报告上也清楚写着“上皮细胞低度病变(CIN2)”,这是宫颈癌前期的“征兆”。医生建议要等到疾病痊愈后才能要孩子,而且这个病也比较好治疗。南京妇幼保健院专家昨天告诉记者,宫颈病变发展为真正的宫颈癌一般需要10-12年,少数病人会有两年左右的时间。林小姐考虑自己30岁了,而且家长催着要孩子,于是抱着侥幸心理,对疾病没采取任何治疗措施便匆匆怀孕了。孕后,由于害怕流产,林小姐可谓处处小心,甚至“躲”着医生,一直回避着进一步检查。

到了今年1月份,林小姐已经怀孕5个多月了,身体也没有什么不舒服。上周,林小姐放心地去南京妇幼保健院检查,没想到医生却告诉她一个噩耗,她得了宫颈浸润癌,就是原来那个小小的宫颈病变所引起的。

南京市妇幼保健院门诊部阚延静主任说:“如果继续选择保留孩子,可能林小姐有生命危险。”看到医生表情凝重,急得六神无主的林小姐当即泣不成声。

阚主任介绍,宫颈浸润癌多见于年轻女性,转移快,死亡率高,在怀孕期间发现宫颈癌患者,应该以保护母体为原则,终止妊娠,按正常无怀孕时宫颈癌的治疗原则进行放疗。

哪些人群容易患上宫颈癌

多次流产的女性:南京妇幼保健院科教科童华主任告诉记者,目前很多肿瘤都找不到发病原因,而宫颈癌却是其中的特例,这是一种叫HPV病毒引起的癌症,这种病毒存在于自然界。如果女性多次手术流产,那么宫颈可能会留有创伤,会导致病毒侵入,会增加患上癌

症的几率,在临床上,他们接诊过的宫颈癌患者,曾经有过多次流产史。

另外,分别是人乳头瘤病毒(HPV)感染者;多性伴侣;早婚多育者;20-50岁的妇女是宫颈癌高发人群。宫颈不典型增生者;口服避孕药、吸烟及低收入者也是宫颈癌高发人群。

病变早期治疗治愈率近100%

专家提醒,宫颈细胞发生变异到发展成为宫颈癌是一个相对漫长的过程,通常需要10到15年的时间。如果在病变早期就发现并治疗的话,治愈率几乎是100%。早期宫颈癌常无明显症状,也无特殊体征,与慢性宫颈炎无明显区别。为此,有性生活的妇女特别是高危人群应每年检查一次,妇科检查和宫颈涂片检查是常规的检查内容,若怀疑患有宫颈癌,应行阴道镜或宫颈活体组织

检查。

阚主任特别提醒,很多人认为妇科检查会影响胎儿发育,其实是不科学的,女性怀孕后,妊娠早期少量血性白带可能是普通的先兆流产、宫颈息肉等情况,也可能是癌前期病变等情况,要注意排除宫颈病变,如宫颈糜烂、宫颈癌等应到医院检查并做宫颈刮片细胞学检查,妇科检查也不会引起流产。

通讯员 孔晓明
快报记者 刘峻

渔人庄鱼鲜

“返璞归真”的美

不知从什么时候开始,时尚达人们看透了风云变幻之后选择了“返璞归真”,这样的定律在美食界也同样盛行。饕餮盛宴固然美味,却敌不过一份纯天然自然的诱惑。渔人庄的野生鱼鲜,让你体味“返璞归真”的滋味。

野生鱼鲜纯天然

渔人庄秉承“天然野生、鲜活纯真”的原则,它的鱼经过独特工艺精心秘制,肉质细嫩脂滑,口感鲜香醇美,想吃味道清而嫩的可以,想吃味道浓而鲜的也行。平时在家做清蒸鱼,鱼身上抹匀盐,再加上葱、姜等辅料,已经是清香可口。渔人庄做鱼味道更佳。拿白鱼来说,把



馋嘴田鸡

三条白鱼抹盐蒸熟后,上面浇上浓浓的一层酱色茨汁,调味恰到好处,吃起来口感香郁,滋味浓厚。雪菜的咸鲜,鱼肉的嫩美,让人食欲大开。

吃着野生鱼,也不能不尝尝活鱼锅贴。偷懒的鱼娘在烧鱼时顺手用面团在锅边一抹,妙手偶得了活鱼锅贴这道名菜。渔人庄的锅贴是白面烤的,泛着金黄色的光泽,还点缀着白色的芝麻粒,中间部位被鱼汤浸润过。轻轻地夹出一块,一口下去,酥脆伴着鲜热的鱼汤香,很是爽口。

渔人庄的大厨经过不断揣摩和改进,在原有的“朱坝锅贴”基础上,又独创了“鲫鱼锅贴”、“昂刺鱼锅贴”制作方法上也有独到之处,在制作时先用水将适量特级面粉搅匀,发酵十分钟,然后大火上锅匀贴,厚度在0.5-1.5毫米之间,贴好后改小火续热,约二分钟即熟,用铲刀将锅贴压平,在缝隙中洒少许香油,在表面浇上鱼汤,再撒上芝麻,最后用文火收热,使锅贴色泽泽黄亮,香脆可口,烹鱼和锅贴一同上桌,食客散客一般是点一盘两条鲫鱼、一二两锅贴即够享

用。整席则是各类河鲜水族齐上,十几、二十几样不重复!上桌后香气四溢,令宾客胃口大开,每桌必点,不愧为渔人庄一绝!

近日用于做活鱼锅贴的鱼类又丰富了,渔人庄新增了野生白鱼、野生杂鱼、野生黄鳝、野生桂鱼及野鱼四大品种,结合四种不同烧法(雪菜烧、豆腐烧、腌菜烧、清蒸)配上原味的“朱坝锅贴”,乖乖,锦上添花!十余种不同的味道!让喜欢吃鱼的朋友大饱口福!

馋嘴田鸡顶呱呱

除了吃一桌鱼宴之外,渔人庄的馋嘴田鸡也不甘示弱地引人发馋,香辣口感的蛙肉下肚,让人留恋难舍。细腻的肉丝,伴着入骨的麻辣,已经让人吃得吹嘘不止了。饮食专家赞誉,“田鸡含有丰富的蛋白质,肉低脂,低热量,能清热解毒、消肿止痛,夏天吃清淡去火,肉质鲜美浓郁,是餐桌上的一道极品佳肴,在民间,就有田鸡能够大补元气的说法。”渔人庄每天都会从海南空运一次生态蛙,就是保证田鸡的新鲜现杀现烹,精心加工。不但会齿颊留香,更有百吃不厌之感!



红烧野生杂鱼

年夜饭热订中

渔人庄山西路店:乐业村7号 订餐:83220180

渔人庄华侨路店:华侨路31-3号 订餐:84717168