

一次术前例行检查,竟查出一个小西瓜般大肿瘤

一个电话连接北京 专家联手“拆弹”

导报讯(记者 李方芳 通讯员 江昌铭 张玉辉 余朝漳 陈志雄)对于患者张女士来说,这个春节注定不平凡。原本只想解决困扰已久的痔疮问题,却在术前的例行检查中,意外发现腹膜后藏着一个“巨型炸弹”。经进一步测量,这个肿瘤竟有17厘米×14厘米×12厘米,如同一个小西瓜。

厦门市中医院医生表示,腹膜后区域解剖结构复杂,是人体重要的血管、神经“交通枢纽”,紧邻肾脏、胰腺、十二指肠等关键脏器。如此巨大的肿瘤,不仅手术切除难度极高、风险极大,稍有不慎即可导致大出血或邻近脏器损伤,堪称腹盆外科领域最难啃的“硬骨头”之一。



面对这一高难度挑战,患者就诊的厦门市中医院迅速启动了多学科会诊(MDT)。普外科、泌尿外科、胸外科、影像科、麻醉科等科室专家齐聚一

堂,对肿瘤的影像学特征、与周围脏器的关系、手术入路及替代方案进行了反复推演。同时,邱兴烽副院长团队决定邀请国内该领域的顶尖专家来厦

指导。一个电话,连接起了厦门与北京。

正月初六,北京大学人民医院腹膜后肿瘤外科专家罗成华教授应邀飞抵厦门,与邱兴

烽副院长团队共同为患者施行了手术。

打开患者腹腔后,情况比预想的更为复杂:巨大的肿瘤紧紧压迫并侵犯了右肾、部分膈肌及腹壁肌肉。如同树根深扎入岩石,肿瘤与周围组织紧密粘连。在精细解剖、保护好腹腔大血管及重要神经的前提下,手术团队完整切除了肿瘤及被侵犯的右肾、部分膈肌和腹壁肌肉。此外,为了给患者争取最长的生存期,团队还对肿瘤周围的“土壤”——腹膜后脂肪组织也进行了相应区域的彻底清扫。

术后,在普外科医护团队的精心照料下,张女士恢复顺利,目前已能下地活动,不日即可出院。

免疫系统“误伤” 老人3个月暴瘦20斤

导报讯(记者 林少蓉 通讯员 石青青 刘婧琦)三个月前,72岁的洪阿姨感觉自己身体“被掏空了”——明明没有刻意减肥,却无缘无故瘦了20斤,整个人吃不下饭,浑身没劲,医生抽丝剥茧,最终发现,这一切的元凶竟是她自身的免疫系统在“误伤”自己。

洪阿姨入院厦门大学附属中山医院老年医学科病房时面色苍白,十分虚弱。检查很快揪出第一个明确异常:严重的大细胞性贫血(血红蛋白

低至100g/L),同时伴有显著的维生素B12缺乏。这解释了她的乏力和苍白症状,但病因是什么?

另一个惊人指标浮出水面:同型半胱氨酸高达207μmol/L,而正常值应低于15。这是一个心脑血管风险的独立危险因素,常与叶酸、B12缺乏相关。贫血和异常高的同型半胱氨酸,像两条关键的线索,将医生的诊断思路引向消化道——维生素B12吸收的主要场所。

为了找到根源,医疗团队

为洪阿姨安排了无痛胃肠镜检查。结果显示:慢性萎缩性胃炎。这还不够,进一步的血液检查发现了“铁证”:抗内因子抗体呈强阳性(>400U/ml)。谜底就此揭开!自身免疫性胃炎——一种因免疫系统错误攻击胃壁细胞导致内因子缺乏的疾病,正是洪阿姨一系列问题的“元凶”。内因子是吸收维生素B12的关键,它的缺乏直接导致了B12严重不足,进而引发巨幼细胞性贫血、神经系统症状(如乏力)以及飙升的同型半胱氨酸。

病因查明后,医疗团队还对洪阿姨整体健康状况进行了综合评估。除自身免疫性胃炎外,洪阿姨还存在高营养风险、肌少症、严重骨质疏松及轻度焦虑抑郁等多重隐匿问题。面对这一多系统受累的复杂情况,老年医学科立即启动多学科诊疗(MDT)模式,为洪阿姨制定了全方位、个体化的综合干预方案。

经过近两周治疗,洪阿姨复查显示,维生素B12水平恢复正常,同型半胱氨酸下降至安全范围,贫血指标改善。

厦门市第五医院 知名骨科专家张文明 周日来厦坐诊

导报讯(记者 林少蓉 通讯员 凌梓)为了让市民在家门口就能享受到国家级专家的诊疗服务,厦门市第五医院特邀全国知名骨科专家张文明教授,于3月1日来院坐诊并开展手术,有需要的患者可预约。

张文明教授是国家卫生健康委突出贡献中青年专家。从医数十年来,他专注于骨与关节疾病的精准诊断与微创治疗,尤其擅长微创关节置换、机器人和导航辅助关节置换与关节翻修手术,在骨与关节感染诊疗、股骨头坏死保髋治疗、膝关节痛保膝治疗等方面也有深厚造诣。此外,他在肩袖损伤重建、踝关节病手术及神经损伤诊疗方面同样经验丰富。

年糕长毛洗洗还能吃? 医生这样说

导报讯(记者 林少蓉 通讯员 叶聪艺 陈雅玲 梁燕兰)春节期间,厦门同安家家户户都有蒸年糕(俗称“炊甜粿”)的习俗。然而,年糕存放不当容易长霉。面对发霉的年糕,很多老人会说“没关系,洗一洗、蒸一蒸还能吃”。事实果真如此吗?

“高温蒸煮能杀死霉菌,却去不掉毒素!”厦门市第三医院感染性疾病科魏超主任医师表示,很多人觉得“霉点只在表面,洗掉就没事”,这是对霉菌毒素的严重误解。从医学角度看,霉菌的危害远不止肉眼可见的霉斑。

魏超主任医师建议:发现年糕、炸枣、古早味蛋糕出现霉点、异味或质地变软,无论霉变程度轻重,都应丢弃。储存时可将年糕密封后冷藏或冷冻,短期内吃完。

医学科普

发霉年糕洗蒸后仍有毒

●毒素已全面渗透

年糕表面的霉点,只是霉菌的“冰山一角”。其菌丝早已深入食物内部,产生的真菌毒素会扩散到整个年糕中,哪怕切掉霉斑,剩余部分仍布满隐形毒素。

●高温杀不死毒素

真菌毒素的热稳定性极强。比如最常见的黄曲霉毒素,分解温度高达280℃,而家用蒸锅温度仅100℃左右,根本无法破坏其结构。洗一洗、蒸一蒸,只能去除表面霉菌,却让毒素“隐形”残留。

●食用可引发急性肠胃炎

食用发霉年糕后,轻则

引发恶心、呕吐、腹痛等急性肠胃炎症状,重则损伤肝肾。长期摄入低剂量毒素,还会增加肝癌、肾癌等恶性疾病的风险。

这些食物发霉毒性极强

●花生、瓜子等坚果类

这是黄曲霉毒素的重灾区,霉变坚果常表现为果仁发黄、发苦。黄曲霉毒素是世界卫生组织认定的1类致癌物,毒性是砒霜的68倍、氰化钾的10倍,短期大量摄入可致肝衰竭,长期少量食用会诱发肝癌。

●玉米、大米等谷物

潮湿环境下极易滋生霉菌,容易产生黄曲霉毒素。尤其存放过久的陈粮,

即使表面看似完好,也可能暗藏毒素,长期食用会损伤肝肾和胃肠道黏膜。

●水果及果干

苹果、葡萄、柑橘等水果发霉后,会产生展青霉素,这种毒素会扩散到整个果实,即使切掉腐烂部分也无济于事。展青霉素对肾脏和神经系统有强毒性,儿童、孕妇食用后风险更高,可能影响胎儿发育或导致头晕、乏力等症状。

●自制发酵食品

发霉的豆瓣酱、腐乳、泡菜等,除了霉菌毒素,还可能滋生杂菌,引发肠道感染,出现腹泻、便血等严重症状,切勿认为“发酵食品发霉正常”而继续食用。

厦门市第三医院 血库告急 医务人员“为爱挽袖”

导报讯(记者 林少蓉 通讯员 叶聪艺 陈雅玲)眼下是用血紧张时期,2月26日,厦门市第三医院举行“仁心仁术·热血暖冬”无偿献血活动,来自全院各科室的干部职工踊跃参与,用热血传递医者担当。

活动当天,医院门诊大厅内秩序井然。在血站工作人员引导下,参与献血的医务人员依次完成填表、体检、初筛等流程。队伍中,有利用工作间隙匆匆赶来的护士,也有多年坚持献血的“老面孔”。他们都怀着一份共同的心愿——为急需输血患者尽一份绵薄之力。