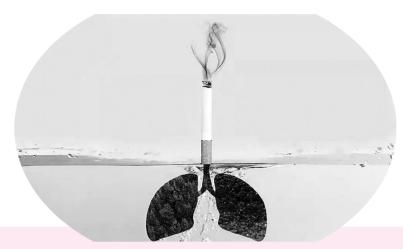
戒烟后为何"身体变差"

医生:这是正常的机体调节现象



"吸烟有害健康",及早戒烟是最明智的决定。不过有些人在开始戒烟后发现, 身体反倒出现了各种不适状况:戒烟后睡不好觉,全身没劲、头晕、食欲不振……在 烟民圈子里还流传着:"戒烟半年,体重从65公斤胖到85公斤。""开始戒烟后,整天都在焦虑,都快抑郁了。"当这些案例摆在面前时,有人就认为长期抽烟的身体已经 适应了烟草,突然戒烟会打破这种生理平衡,反而不利于身体健康。事实真的是 这样吗?这是戒断反应在作祟!

"戒烟就生病"

是一种正常的机体调节现象

专家表示, 戒烟并非易 事,尤其对于那些长期抽烟 的人来说。相关资料显示,有 80%的烟民想要戒烟,可实 际上只有3%一5%的人能成 功。在戒烟的过程中,身体往

往会出现一些不话:比如,精 神紧张、焦虑、抑郁、口水增 多、注意力不集中、睡眠障碍 等. 其至有部分戒烟者还会 体重增加。

这些症状也就成了老烟

民口中的"戒烟就生病"。但事 实上,这些不适症状并非是 病,而是一种正常的机体调节 现象。这种现象,在医学上被 称为"戒断反应"

戒断反应 对身体有害吗

戒断反应是指人对尼古 丁和焦油过度依赖,导致神经 体液内分泌失调的一种综合 - 旦发生戒断反应,身体 的消化系统就会出现暂时性 紊乱,表现出腹胀、腹痛、恶 心、泛酸、便秘、腹泻等症状; 循环系统也会表现出胸闷、气 短、心悸等症状。因为尼古丁 直接影响着大脑和神经,所以 还会产生焦虑、神经紧张、睡 眠程度不深等表现。

当然啦,别看戒断反应这 么多症状,但其实这些对身体 不会造成什么伤害。这更像身 体的一种自我调节,是努力适 应没有尼古丁刺激的状态,也 是身体在慢慢变好的一种煎 熬过程

出现戒断反应的程度是 因人而异,这主要取决于吸烟 史、每天吸烟的支数和烟龄 也就是说,抽得越多、烟龄越 长,症状就越严重。不过,戒断

反应并不会持续太久,一般情 况下,在戒烟最初14天内表 现最强烈,之后逐渐减轻 直至消失。大多数戒烟者的 戒断反应会持续1个月左 右,部分严重依赖者会持续1 年以上

总体而言,戒断反应不 大会给我们人体造成严重的 器质性疾病,只要坚持熬过 去,戒烟就胜利在望了

戒烟后

如何调理身体不适

专家表示,戒烟后身体会 发生一系列变化:

8小时内 血液中一氧化 碳、氧含量恢复到正常水平。

1天-3天 当下定决心 戒烟时,血液中的尼古丁含量 就会减少,你会发现呼吸变顺 畅了,神经末梢的功能逐渐恢 复,嗅觉和味觉的敏感性增

3天-7天 特别想吸烟, 建议选择其他零食如苹果、瓜 子、巧克力等,来转移注意力。

7天-1个月 血液循环 稳定,走路稳健而轻松,肺功 能改善许多。

1个月-3个月 咳嗽现 象减少,精气神变好,不那么 想吸烟了,焦虑、烦躁不安的

3个月-9个月咳嗽、气 、鼻窦充血等症状减轻。 痰减少、肺部较干净、感染 率下降、心肺功能变好、呼

吸更加顺畅,体重增加2公 -2.5公斤。

9个月-3年 患心脏病 的几率比吸烟者少了近-

3年-5年 吸烟已经没 有诱惑力,身体各项机能恢复 至不吸烟的同龄人。

5年以后 牙齿似乎不那 么黑、黄了,患咽喉癌、肺癌、 心脏病的几率大大降低。

戒烟时 应注意些什么

1.两餐之间多喝水,促使 尼古丁排出体外;

2.饭后户外散步,有烟瘾 时做深呼吸,避免"饭后一支 烟"的想法;

3.适量吃多种维生素 B 族,能安定神经,去除尼古丁;

4.远离吸烟场所; 5.少吃油腻食物,多吃新 鲜的蔬菜、水果;

6.保证充足和质量良好 的睡眠,可在睡前听舒缓的

据《健康时报》

被海鲜扎伤可能致命

感染"海洋细菌"死亡率超50%

老人洗虾时手指被刺,只能截 肢保命。听起来耸人听闻,但却真 实发生在我们身边。11月22日, 名老人洗虾手指遭刺被 迫截肢保命。被海鲜扎伤为什么 会危及生命?今天,专家提醒你 关注这种"致命菌",并教你如何 正确处理海鲜。

洗虾扎伤手,老人 被迫截肢

近日,广东一名81岁的老人 在做饭洗虾时,被一只虾刺到左 手。因没出血,也不疼,老人没有在 意。两天后,老人的左上肢突然开始 肿痛不能动,左手掌及前臂出现了 很多水疱、渗出,还有局部瘀斑,左 手手指远端局部轻微发黑,压痛明 显,老人发起了高烧。送医后,老人 病情发展迅速,左上肢出现坏死并 休克,住进了ICU。

经医生诊断,老人为感染创伤 弧菌。最终,老人接受了左上肢截 肢手术。

海洋里的特殊菌, 很"要命"

被海鲜扎后有可能 感染一种叫"海洋创 伤弧菌"的细菌, 细菌产生的酶可 以分解、破坏组 织,使感染迅 速沿着皮下间 隙向周围扩散, 引起组织的 泛性充血、水肿 如果病情得不到有 效控制,病人就会迅速出

现多器官功能障碍综合征,进而危 及生命。

海洋创伤弧菌被称为"海洋中 的无声杀手"。它栖息于海洋和海鲜体内外,是一种常见的海洋弧形 细菌,特点是喜热、怕冷,在冬天几 乎无法存活,夏天是其活动的高峰 期。因这种细菌"嗜盐",这就决定 了它只能在海水中生存,常通过肢 体远端的皮肤损伤伤口侵入人体。 海洋创伤弧菌感染常常是身体有 创口在海水中游玩、或者是处理带 菌海鲜的时候受伤所致。同样,人 吃了带菌的生鱼片、生蚝等海鲜, 也可能感染海洋弧菌。

人一旦感染,病情极其凶险 48小时内死亡率在50%以上。如 果治疗不及时,死亡率就会接近百 分之百。其临床最常见的是两种表 现:伤口感染及原发性败血症。

患者初期会出现发烧,以及水 泡、红斑、紫癜、皮肤发黑等症状。 如果不及时治疗,病情就会迅速发 展为皮肤组织大面积坏死,出现全 身中毒症状,多脏器功能衰竭,最 终导致死亡。

正确处理海鲜

抵抗力强的人,一般不会感染 创伤弧菌,大家不必恐慌。但如果 有外伤,或者体质较弱的人,有慢 性肝病、糖尿病,嗜酒的人群,就-定要注意预防。

处理海鲜要戴手套 在捕捉海 鲜或宰杀海鲜的过程中,一定要养 成戴手套的习惯,这样可以避免受 伤,可以有效预防海洋创伤弧菌的

海鲜尽量做熟了吃 牛海鲜食 品中存在一些可以引起肠道感染 的细菌,比如副溶血性弧菌。在夏 秋温度适宜时,副溶血性弧菌容易 大量繁殖。如果亨调不当,海鲜没 有煮熟就吃,就会引起食物中毒, 表现为腹痛、腹泻、呕吐、低热等症 状, 粪便多为水样、血水样或脓血 便。病情急发,症状严重。

海鲜类食物烹调时一定 要熟透,鱼、虾、蟹、贝

举, 蒸者时需加热 至100摄氏度, 持续30分钟。 适合凉拌的 海鲜要反复 清洗干净 后,在100摄 氏度沸水中 焯烫数分钟,以 杀灭细菌。因副溶

血性弧菌对酸的抵抗力 较弱,烹调前后可加些食醋调拌, 有助杀菌。加工海鲜时一定要生熟

分开,以免食物间交叉污染。 有伤口不要触碰海鲜 如果你 手上有伤口,就不要触碰海鲜了。 日身上有破损或伤口,也尽量不

要在海水中游玩 被海鲜扎伤怎么办 如果不小 心被虾、蟹、鱼刺伤,就应该将血挤 出,然后用清水冲洗。如果出现疼 痛、瘙痒、肿胀、腹泻或发热等症 状,就必须马上到医院就诊

专家提醒:对于近来有海水 海鲜接触史,出现发热、皮肤损害 或低血压、下肢感染症状起病的患 者,应提高对创伤弧菌感染的警惕 性,早期诊断和早期治疗才能提高 抢救的成功率。

据《生命时报》

新冠病毒变异

市民如何自我防护

近日,在非洲多个国家发 现的新冠病毒新型变异株引 起各国高度警惕。那么,市民 如何自我保护呢?

1.尽量减少到人员密集的 公共场所活动,如必须去,要 做好个人防护,正确佩戴一次 性医用口罩。

2.咳嗽打喷嚏时,用纸巾

将口鼻完全遮住;将用过的纸 巾扔进封闭式垃圾箱内:如果 咳嗽打喷嚏时用手遮掩,就要 用流动水和肥皂洗手,或用含 酒精免洗消毒液擦洗双手

3.手部在接触公共物品或 公共设施之后,避免直接接触 口、眼、鼻。

宗合