

# “戒酒芯片”植入大脑,酒变成了“白开水”

医生:术后无需日日服药,就能轻松告别酒精成瘾

“这两个月我再没喝酒,现在看到酒就像看到白开水一样,完全不想碰。”成都40多岁的何晶(化名),饮酒史长达16年。在接受完“芯片”植入手术后,她感慨地跟主治医生团队说。

这是因成都市第四人民医院成瘾医学中心主任严国建及团队为何晶进行了“戒酒芯片”植入治疗。据查,这也是西南地区首例“戒酒芯片”植入手术。

虽然才40多岁,但是何晶的饮酒史却长达16年,每天都要喝掉0.5公斤到1.5公斤的高度白酒,一旦停酒,便会感到心烦意乱、浑身难受。除此之外,她也常因醉酒发生意外伤害、经济损失及家庭矛盾。

“戒酒芯片”并非传统意义上的电子芯片,而是一种通过微创手术在患者体内植入缓释型药物盐酸纳曲酮植入剂,这种药物能够阻断外源性阿片类物质的作用,从而抑制酒精依赖者的心理渴求,从而达到戒酒的目的。”严国建表示,植入后无需日日服药,就能轻松告别酒精成瘾。

“酒精依赖作为一种慢性复发性脑病,既损害个人身体健康,也会为家庭带来极大危害。酒精依赖患者常因反复住院消耗大量医疗资源,我们中心收治的酒精依赖患者中,复饮住院率高达9.25%。”严国建说,这一技术

的推广和应用将有助于减少酒精成瘾患者的家庭和社会负担,提高患者的生活质量和适应社会能力。

严国建介绍,之前酒精依赖的主要治疗方式就是每日口服纳曲酮,患者因漏服导致复饮的情况时有发生。现在植入的“芯片”可以在患者体内持续稳定释放约150天,很大程度上提升了治疗的依从性,也为成瘾患者带来了更多的希望和选择。此外,手术仅需在患者腹部切开1厘米至2厘米切口,耗时5分钟至10分钟即可完成,整个手术在局部麻醉下进行,不仅速度快而且安全性高,对病人的日常生活和工作几乎没有影响。

对于想要戒酒但难以自控的患者,酒精依赖患者戒酒需个体化评估,建议最好不要自行在家戒酒,而应到专科医院进行专业评估和科学治疗。除了医疗辅助手段,患者还应增强对酒精成瘾危害的认识,培养健康兴趣爱好,远离诱惑环境,争取家庭支持,并接受心理治疗和社会干预,以提高戒酒成功率,预防复饮。

据健康时报



## 吃火锅烫伤嘴 竟致全身溃烂

医生:葡萄球菌性烫伤样皮肤综合征 具有传染性,患儿衣物要及时消毒

原本只是吃火锅烫了嘴,3天后,3岁男童居然全身溃烂。“就连好的皮肤碰一下都很疼”,这究竟是什么原因?

近日,河南郑州一名3岁男童吃火锅时被烫到嘴角。随后,孩子抠破了嘴上的水泡,当时全家人也没在意,没想到3天后,孩子全身出现溃烂。根本不能动,就连好的皮肤碰一下都很疼。

郑州人民医院皮肤科医生李天举表示,孩子是葡萄球菌性烫伤样皮肤综合征,这种病原菌在原本的皮肤上就可能存在,局部皮肤破溃后,为病菌创造了感染条件。

这是一种由凝固

酶阳性、噬菌体Ⅱ组71型金黄色葡萄球菌引起的急性感染性皮肤病。此细菌产生的表皮松毒素,会破坏人体表皮屏障,导致皮肤分离和水疱形成。

长期外用激素、抠鼻、挖耳等行为也可能诱发该病,这些行为会损伤皮肤屏障,细菌更易感染。

需要注意的是,葡萄球菌性烫伤样皮肤综合征具有传染性,患儿本人就是主要的传染源,可通过直接接触传播,因此应给予单间隔离治疗,对患儿的衣物、用具等及时消毒。

据中国新闻网



## 科学使用冰箱储存食物

天气逐渐升温,一些食源性疾病的发病率也迅速升高,为预防食物的快速腐败,冰箱的使用率也大大提高。

正确掌握冷藏温度、食物储存时间、冷冻技巧,不仅能延长食物的新鲜度,还能有效避免食品安全隐患。

### 食物能放冰箱多久

冰箱冷藏室的温度应保持在4摄氏度左右,这一温度能有效抑制多数细菌的繁殖,同时又不会损害食物的口感和营养价值。冷冻室的温度则应稳定在零下18摄氏度以下,以有效抑制微生物活动,保证食物安全。

食物在冰箱中的存储时间有严格的讲究:

**蔬菜水果** 通常3天—7天,叶菜类建议不超过3天,冷冻时则需注意,豌豆、胡萝卜、土豆、西兰花等蔬菜可以在冷冻室保存5个月—9个月,而西

红柿等蔬菜经过冷冻会变软甚至会出现散裂、长黑斑、发烂等情况,营养价值大大降低,因此一般不建议家庭冷冻储存蔬菜。

**鲜肉类** 冷藏不超过两天,冷冻可达6个月—12个月。

**鱼虾类** 冷藏1天—2天,冷冻不超过6个月。

**鸡蛋和奶制品** 鸡蛋冷藏约1个月,鲜奶冷藏不超过7天。

**剩饭剩菜** 冷藏最多两天,冷冻最多两个月。

食物是热着放冰箱好,还是把菜放凉了放进冰箱?专家指出,将食物趁热放进冰箱储藏才是正确的做法。当食物烹饪完成后,温度往往高于100摄氏度,这时几乎没有什么细菌可以存活。但当温度开始下降,到60摄氏度就有细菌可以生长,温度降到30摄氏度—40摄氏度,细菌可以快速繁殖,放凉的过程,正是细菌繁殖的大好机会。因此,饭菜在放进冰箱之前的时间越短越好。

### 食物储存小技巧

- 1.食物冷冻前应分成小份,密封保存,避免反复解冻导致细菌滋生。
- 2.剩饭菜使用专用的冷冻袋或保鲜盒。
- 3.熟食、生食和蔬果应明确分区存放。冰箱内细菌是往下走的,而熟食细菌较少,因此,应该用保鲜膜或保鲜盒密封放上层,往下依次放半熟食品、生食,这样有利于避免细菌交叉污染。
- 4.每月清洁一次冰箱内部,防止细菌滋生。
- 5.冰箱内储存空间以七成为宜,利于冷空气循环,保证食物的新鲜度。

白雪宁

