

晋江打造消化道癌防治“区域金标准”

消化内科质控中心挂牌 早诊早治惠及百万群众

7月26日,在“2025年癌症早诊早治技术全国巡回培训项目——上消化道癌早诊早治(农村)培训班——福建晋江站”开幕式上,晋江市消化内科专业质量控制中心正式揭牌。这一历史性的时刻,标志着晋江消化内科领域迈入规范化、标准化的质量控制新阶段,为区域癌症早诊早治工作注入了强劲动力。逾百名来自全国的专家、学者及基层医疗代表共同见证了这一重要时刻。

据了解,该培训项目由国家卫健委指导,聚焦农村地区上消化道癌的防控,培训围绕“消化道癌筛查及早诊早治规范化与高质量发展”主题,致力于规范内镜描述、诊断及操作,完善早诊早治项目全流程标准化及信息化建设。

中国医学科学院肿瘤医院王贵齐教授、福建医科大学附属协和医院消化科首席专家王小众教授、上海市第六人民医院宛新建教授、日本国立癌研究中心东病院消化道内镜科主

任新村健介教授等十余位国内外消化道肿瘤筛查与早诊早治的知名专家,分享学科发展、专题报告、疑难病例讨论及内镜技术规范指导等内容。同时,专家们针对项目承担单位提供的病例深入讨论和点评,有效提升与会代表的内镜与病例综合诊断能力。

王贵齐教授在致辞中指出:“当前技术已趋于成熟,关键在于理念的规范和质量控制。我们需要通过第三方加强质量控制和规范诊疗流程,避免漏诊,真正实现‘发现一例早癌,挽救一条生命,幸福一个家庭’的目标。”他强调,国家已有明确的消化内镜诊疗技术医疗质量控制指标,希望晋江市医院(上海六院福建医院)作为消化内科

专业质量控制中心的挂靠单位,能够真正承担起质控重任,推动基层早诊早治从“有技术”向“优质量”转变。

据悉,作为活动主办方之一,晋江市医院(上海市第六人民医院福建医院)自2019年正式加入国家重大公共卫生项目——上消化道癌早诊早治机会性筛查行列以来,在专家指导下取得了显著进展:消化内镜年检查量已突破3万例,每年开展四级以上内镜诊疗近120台次,早期诊断率持续攀升,多项微创治疗技术成功填补了区域空白,实现了从技术引进到本土创新的关键跨越,获得2022—2023年度全国优秀项目单位。

晋江市医院(上海市第六人民医院福建医院)许群英党委会委员指出,此次质控中心的成立并挂靠在该院,既是荣誉,也是责任。中心将深化基层质量控制,提升癌症筛查的精准度。我们将携手共进,共同打造患者信赖的“金字招牌”,让“晋江标准”成为区域医疗质量的标杆。

对话晋江市医院(上海六院福建医院)消化内科主任、福建卫生报健康大使李龙钦

问:请您谈谈举办本次培训班的目的和意义?

李龙钦:本次培训旨在提升基层医生的早诊早治能力,而质量控制中心的成立是国家从中央到地方质控体系的重要延伸。我们将通过规范筛查流程、加强培训和技术推广,降低食管癌、胃癌等消化道癌的发病风险。同时,此次癌症早诊早治技术全国巡回培训项目福建晋江站的举行将有力推动晋江癌症防治工作和消化内科诊疗水平的提升,为保障群众健康奠定坚实基础。

问:消化内科质控中心的成立提升当地群众就医获得感?

李龙钦:晋江人口多,且消化科就诊患者多,成立该中心旨在规范各医疗单位消化内科疾病及消化内镜的检查与治疗,进一步提升全市医务人员治疗水平。我们将以此次培训为新起点,深耕防治一线,让早诊理念深入人心,全力破解上消化道癌防治难题,把这项民生工程抓实抓细,让早诊早治惠及更多群众。建议40岁以上人群重视无症状筛查,实现“早发现、早治疗”。

(张鸿鹏 陈丹红 唐诗莹)



世界肝炎日

吃顿海鲜 居然染上甲肝

□本报记者 张帅 通讯员 林春梅

7月28日,是第15个“世界肝炎日”,今年主题是“社会共治,消除肝炎”。

一大早,福建医科大学吴孟超纪念医院(福建医科大学孟超肝胆医院)金山院区门诊大厅,一场“护肝行动”义诊正在进行。当天免费送出100个乙肝初筛名额;50份体检券(含乙肝五项、肝功能6项、甲胎蛋白、腹部超声)、20份肝弹性检查券、30份康复科体验券(刮痧/拔罐)。

义诊现场,福建卫生报健康大使、肝病内科常务副主任、重症肝病科主任高海兵分享一则近期接诊的病例,让在场市民纷纷倒吸冷气:来自内陆省份的60岁李阿姨(化名),平时几乎不吃海鲜。这次来福州探亲,忍不住和家人涮了顿海鲜小火锅。没想到当天晚上就开始发热、乏力、恶心,以为是“感冒”没当回事,直到第二天早上发现眼睛变黄、尿液像浓茶,才慌慌张张送外院检查,结果确诊为甲型病毒性肝炎(甲肝)。李阿姨的情况很典型——平时很少接触海鲜,突然摄入未彻底处理的污染食材,直接触发了甲肝病毒感染。

该院还联合省内多家医联体单位,在全省开展“护肝行动”。

夏季由于气温升高、食物易变质、蚊虫滋生等因素,甲肝进入高发时节,别碰“高危食物”:路边摊的生冷海鲜(比如生鱼片、未煮透的贝类)、没洗干净的瓜果(比如带泥的草莓、葡萄)、过期的熟食,都是甲肝病毒的“潜伏地”。

外卖大战优惠 不喝感觉“浪费”

暑期奶茶订单暴增的背后:青少年糖尿病现新发病例



□本报记者 杨晨声
通讯员 林欣

近期,外卖大战激战正酣,各大平台和商家纷纷使出浑身解数——满减、折扣、优惠券等福利让人眼花缭乱。

在这场激烈的竞争中,奶茶的订单量一路飙升。在这场甜蜜风暴中,隐藏着令人担忧的健康隐患。

14岁的初中生小陈是个小胖子,最近半年,他每周必点3~4次奶茶,尤其夏天到了,在外卖大战的加持下,他甚至每天都能点3~4杯奶茶。

然而近一周,小陈出现口干、多饮、多尿等症状,体重却骤降8斤。身患糖尿病的父亲发现小陈最近不正常的状况,马上带他到福建省老年医院内分泌科检查,结果显示小陈的空腹血糖高达12.3mmol/L(正常值3.9~6.1mmol/L),糖化血红蛋白10.39%,诊断为糖尿病。

省老年医院内分泌科副主任医师吕琦立即给予小陈降糖治疗。当吕琦问小陈怎么喝这么多奶茶,小陈回答道:“好喝的奶茶太多了,不喝感觉浪费了。”

吕琦指出,一杯500ml的全糖奶茶,其含糖量往往高达50克以上,按每块

方糖4克计算,约等于14块方糖,远远超过了世界卫生组织建议的每日不超过25克(约6块方糖)的摄入量。

同时,奶茶的碳水化合物含量也较高,大致相当于2.5碗米饭,如此高的碳水摄入,会导致血糖快速上升。若要消耗这些热量,大约需要慢跑1小时,这对于大多数日常运动量不足的人来说,是很难达到的。

建议大家遵循

①“321”点单法则:3分糖上限、2种小料封顶、1周最多1杯。

②黄金补救时段:喝奶茶后1小时内做15分钟家务/散步,可降低30%血糖峰值。

③高危人群筛查:满足任意2项建议定期测血糖:腰围>85cm(女)/90cm(男)、有糖尿病家族史、长期熬夜、久坐。