

共建和谐美丽城市 共创幸福美好生活



市东医院实现胆囊手术“体表无痕”，杨浦—拉孜远程病理会诊中心成立 优质医疗服务不断送到“家门口”



本报讯 术中出血极少,手术当天下午查房,无不适感觉;术后第二天进半流质,达到出院标准……最近,杨浦区市东医院普外科肝胆胰脾医疗团队为患者李女士施行了“单孔荧光腹腔镜胆囊切除术”,李女士从此摆脱了“心头大患”。

65岁的李女士被胆囊结石困扰多年,因右上腹的隐痛反复发作而多次就诊,几家医院的肝胆外科专家在看完检查报告后,一致建议她尽快进行腹腔镜胆囊切除术。出于对传统手术的恐惧和术后恢复的担忧,李女士一次次选择“退缩”。“道理我都懂,但一想到手术,我就害怕。”李女士坦

言,她最怕两件事:一是术后肚子上会留下3—4个疤痕,不美观;二是听说手术有可能损伤胆管,“那是个大并发症,我身边有朋友就因此吃了不少苦头”。

一次偶然的机会,李女士得知市东医院普外科要举办一场“胆囊健康日”公益科普讲座,她抱着“再听听”的想法去了现场。活动中,市东医院普外科主任樊军卫用生动易懂的语言,讲解了胆囊疾病的危害和现代微创技术的发展。当讲到“单孔荧光腹腔镜胆囊切除术”时,李女士眼前一亮。

“原来现在技术这么先进了!只需要在肚脐上开一个2厘米的小口

子,疤痕藏在肚脐眼里,几乎看不见。更神奇的是那个‘荧光导航’,医生看着屏幕里发着绿光的血管和胆管做手术,就像开了‘透视眼’,看得一清二楚,安全性大大提高了。”李女士回忆道。

讲座结束后,李女士立刻找到樊军卫团队咨询。团队安排了全面的术前检查,仔细评估胆囊炎症程度和全身体状况,最终确认她非常适合接受“单孔荧光腹腔镜胆囊切除术”。

“您的胆囊功能已经丧失,结石反复引发炎症,保留的意义不大。请放心,我们的单孔技术非常成熟,结合荧光腹腔镜,能最大程度地规避风

险。”主治医生的一番话,让李女士下了决心。

手术日,一切都在计划中进行。凭借荧光腹腔镜的实时导航,手术团队清晰地胆管、胆囊动脉与周围组织区分开来,精准、完整地切除了病变的胆囊。整个手术出血极少,非常顺利。手术当天下午查房,李女士无不适感觉。术后第二天进半流质,达到出院标准。

医生介绍,传统腹腔镜手术需在腹部打3—4个孔,而单孔技术仅通过肚脐这一自然皱褶处做一个约1.5—2cm的切口,所有操作均通过此孔完成。术后疤痕隐藏在肚脐内,实现了真正的“体表无痕”。

据悉,绝大多数需要手术的胆囊良性疾病患者(如胆囊结石、胆囊息肉、胆囊炎)均可接受“单孔荧光腹腔镜胆囊切除术”。最终方案需由专业外科医生评估后决定。

“微创、精准、快速康复”,始终是市东医院普外科肝胆胰脾医疗团队秉持的现代外科理念,团队将不断引进并成熟应用国内外前沿技术,致力于用“最小的创伤”为患者解决“最大的病痛”。

又讯 9月14日至18日,杨浦区卫健委组织杨浦区中心医院医疗专家,

赴拉孜县中心医院开展对口支援指导工作,“杨浦—拉孜远程病理会诊中心”揭牌成立。

“杨浦—拉孜远程病理会诊中心”的成立,标志着杨浦区中心医院与拉孜县中心医院的医疗协作从“线下支援”向“线上+线下融合”升级,打破了空间限制,让拉孜群众在“家门口”即可获得上海的优质医疗服务。

依托远程病理会诊中心,牧区老人无需翻山越岭就能拿到上海专家诊断报告;通过师徒结对、赴沪进修等方式,培育能撑起本地医疗的骨干力量;探索引入AI诊断、手术机器人等科技手段,破解医疗资源不均衡难题……自2015年杨浦与拉孜携手开展对口支援以来,一批批医疗专家扎根高原,协助县医院建设规范诊室、为乡镇卫生院送去急需药品,带教本地医生提升诊疗技巧,致力于让当地群众“少跑路、看好病”。

未来,区卫健委将持续加强与拉孜县的医疗协作,推动优质医疗资源下沉,为拉孜群众筑牢生命健康防线,助力拉孜打造“带不走、能发展、可持续”的医疗队伍,为当地医疗卫生事业高质量发展注入源源不断的“杨浦力量”。

■宗禾(综合自贸区卫健委)

杨浦·拉孜远程病理会诊中心

ཧུའུ་ཕུའུ་རྩ་ཅི་རྒྱུ་རིང་ནང་ཕྱག་མ་བཟྩག་དབུང་ཉེ་གནས།

二〇二五年九月十六日

杨浦再添一家社区食堂,老人、医护人员、外卖员等均可享受优惠,晚上还能“开盲盒” “家门口”飘出“家的味道”

本报讯 对于社区老人来说,如何安排一日三餐是桩心头大事。近日,大桥街道第四家社区食堂——“沪味饭堂”开门迎客。

炸猪排泛着诱人的油光,糖醋小排在锅里咕嘟咕嘟“唱着歌”,刚出锅的咸肉豆腐香气浓郁……“沪味饭堂”菜品丰富,既有经典招牌菜,也有随季节调整的家常小炒。

“买菜、洗菜、烧菜,一顿忙下来吃不了几口,剩下又要吃好多天,”年近八十的居民王女士说,“现在从家走过来不到十分钟,这里的菜品种多、味道好,还能跟老邻居碰头,比一个人在家冷冷清清吃饭开心多了。”

据介绍,60岁以上老人凭敬老卡,军人、教师、医护人员持有效证件,就餐可享受8.8折优惠。午餐13:00后,晚餐19:30后,环卫工人、外卖员、快递员等可享受7.8折优惠。“10

元出头就能在这里吃到一份美味、卫生的餐食(两荤一素),这个价格在外面可能连碗面都买不到,真是实惠得没话说。”正在用餐的外卖配送员刘先生赞不绝口。

同时,为保障当天菜品现制现卖,不售隔夜菜,“沪味饭堂”还推出了“盲盒套餐”:20:00—20:30,工作人员会把窗口未售罄的菜品统一打包,以10.8元的价格售卖。



“沪味饭堂”不仅是一个吃饭的地方,还是大桥街道打造的“社区会客厅”。吃完饭,大家可以坐着喝杯茶、看看报纸、聊聊家常……这里升腾的,不仅是食物的热气,还是城市

治理的烟火气。大桥街道相关负责人表示:“‘沪味饭堂’是我们打造‘15分钟社区生活圈’的重要一环,希望用一口地道的上海味道,守护老年人‘舌尖上的幸福’。”

■窦雨琪

