

新华医院筹建国内首家胎儿医院

填补产科和儿科之间的学科缺口,构建一站式临床诊疗新模式

据文汇报 近日的2024上海市医学会胎儿与宫内儿科学术分会学术年会上传出消息:为填补产科和儿科之间的学科缺口,上海交通大学医学院附属新华医院已正式筹建国内首家胎儿医院,打破学科壁垒,为妇幼健康事业开拓全新格局。

中华医学会儿科学分会主任委员、新华医院院长孙锟教授出任新华医院胎儿医院院长。他表示,胎儿医院的建立顺应学科发展的新趋势,将聚焦从受孕至出生后两岁的生命早期健康,开展胎儿疾病的多学科诊断、治疗与研究。

国内胎儿医学正式作为产科亚学科发展的建议及临床实践起源于上海:2009年,孙路明教授开设国内

第一个专门为胎儿看病的门诊——“胎儿医学一站式门诊”;2010年,产科专家段涛教授在国内第一次明确提出将产科分为三个亚专科:普通产科、母体医学、胎儿医学,为胎儿医学在国内合法合规发展奠定基础。

宫内儿科学则是由新华医院基于儿科学的发展创设的一门新兴学科。2021年,孙锟在全球首次提出“宫内儿科学”概念,标志着儿科学诊治平台进一步前移至胎儿期。

但是与胎儿健康密切相关的产科、儿科等学科之间普遍存在壁垒。孙锟表示,筹建国内首家胎儿医院,为进一步打破学科壁垒、促进学科融合创造关键条件。新华医院胎儿医院执行院长孙路明表示,面对母体及胎儿两个“病人”,产科、儿科都需要

跨前一步,构建一站式临床诊疗新模式,让患者“少跑腿”。

新华医院胎儿医院主体由产科、产前诊断中心,以及胎儿医学与宫内儿科学疾病诊治中心构成,辅以医院的新生儿科、生殖医学中心、成人学科、儿科及平台学科,构成对胎儿疾病防筛诊治的学科体系。

当前,孙路明教授已在新华医院建立胎儿医学专病门诊,三个月来已接诊“胎儿异常”300余人次,胎儿镜下胎盘吻合血管电凝术、射频消融减胎术、胎儿宫内输血术及KCl减胎术等胎儿宫内治疗新技术渐次落地,显著提升对复杂胎儿疾病的治疗能力。院方透露,随着新华医院奉贤院区的建成投用,也将预留胎儿医院的专门用地。

■唐闻佳



一年之计在于春。医生提醒,应调整饮食结构,注意保暖,适当加强体育锻炼,养肝养气。

■新华社发程硕作

一批医药类产品关税降低

为抗癌创新药开绿灯,推动急需药生产本土化

据文汇报 记者近日从上海海关获悉,今年起,CAR-T肿瘤疗法用病毒载体、环硅酸钴钠、外科植入用镍钛合金丝等一批医药类产品进口关税降低。这是海关总署征收征管局(上海)依托税收调研平台,积极完善税收政策的成果。

其中,CAR-T肿瘤疗法用病毒载体进口关税降至零。CAR-T是细胞免疫治疗技术中的一种。近五年在全球范围内,细胞免疫治疗技术是继药物治疗、手术治疗、放射治疗后的第四类肿瘤治疗技术手段。因此,这类细胞治疗产品被称为晚期肿瘤患者的“救命药”。

病毒载体是CAR-T细胞治疗药物在科研、产业化中所需的关键性起始物料。但临床级别的慢病毒载体工艺复杂、产量较低、活性容易丧失,属全球稀缺性资源,供不应求,单支售价高达120万元左右。目前国

内生产工艺尚不成熟,病毒载体全部依赖进口。

“CAR-T细胞生产用病毒载体实行零关税的政策,给企业和患者带来重大利好。”复星凯瑞生物医药公司高级总监曹天睿介绍,“预计全年可以为企业节省成本50万元至100万元,也让我们更有信心通过工艺优化、创新支付等手段多措并举,在未来进一步降低药品价格,提升CAR-T药品的可及性”。

除了为抗癌创新药开绿灯,此次降税也推动急需药生产本土化——环硅酸钴钠进口关税降低2.5个百分点至3%。

环硅酸钴钠散是治疗高钾血症的境外专利特效药,已被国家药监局纳入第二批《临床急需境外新药名单》。眼下,环硅酸钴钠散正加速国产化,预计2026年上半年获得国产上市批准。但其原料药环硅酸钴钠

需从国外进口,为加快国产化进程,此次降税名列其中。

阿斯利康工厂副总裁孟奕华介绍:“国产环硅酸钴钠成品药目前正处于试生产阶段,税率降低后,今年就可以节省税金超700万元,2026年降税金额预计达1200万元。该药实现国产后,将进一步降低终端售价,利于高钾血症患者人群药物治疗方案的实现。”

X射线断层检查仪用高压发生器、医用直线加速器用磁控管、外科植入用镍钛合金丝等部分医疗器械关键零部件及高端材料,短期内难以有效突破技术壁垒,主要依赖进口,税率为4.5%至8%不等,国内降税呼声强烈。为推动高端医疗设备自主可控,此次上述关键零部件及高端材料的关税税率下降1.5至4个百分点,助力医疗器械产业发展走上最优路径。

■苏展

“过冬神器”有毒穿不得?

据解放日报 柔软保暖的加绒内衣近年来颇为流行,是很多消费者抵御严寒的首选。然而,近期网络上却流传着“加绒内衣有毒”的说法,有不少博主用“爆料”“揭黑”的口吻说这类内衣不能穿,对孩子、孕妇、老年人等危害更甚。

记者走访市场发现,加绒内衣非常普遍,大小品牌都有涉及。难道这类衣服都有问题?

“有毒”说法缺乏依据

根据网络“爆料人”“揭黑者”的说法,加绒内衣的绒毛在生产过程中可能添加有害化学物质,与皮肤接触后会对人体造成伤害。还有人说,加绒内衣是将内层绒毛与外层面料黏合而成的,使用的黏合剂有毒。

可事实是,这些说法都没有依据。

加绒内衣的主要材质往往是天然纤维与合成纤维的结合。其中,绒毛部分多为聚酯纤维、腈纶等合成纤维,面料有的是合成纤维,有的是全棉、羊毛、羊绒等天然纤维。不论哪种纤维,在符合国家标准的前提下,不会对人体健康产生危害,可以使用在内衣加工中。

至于网传说法中的“黏合剂有毒”也不属实。

纺织品化学工程师姚蔚铭介绍,在服装生产中,黏合剂并不罕见,最常见的是聚氨酯类热熔胶,简称为“TPU”或“PUR”。这类热熔胶的特点是黏结强度较好,材料柔软有弹性,耐热耐水,不会分解甲醛,符合安全标准。

聚氨酯类热熔胶除了可以黏合不同面料,还有很多应用场景,包括让商务衬衫看起来更立体、挺括有型的黏合衬布;羽绒服接缝处使用的条状热熔胶;黏合医用防护服、口罩等不同面料层等。所以,公众不必对使用了热熔胶的复合加绒服装产生恐慌,符合国家安全技术规范的产品是安全的。

需要提醒的是,消费者要注意避免采用“油胶”的加绒产品。聚氨酯类热熔胶价格相对较高,部分商家为降低成本,会用有机溶剂溶解胶水后黏合面料。这种油胶复合的面料虽不含甲醛,但会存在挥发性有机溶剂残留的问题。

不过,这类产品很容易辨别,因为挥发性有机溶剂有异味。消费者在选购时可以闻一闻产品,如果发现气味刺鼻,就不要选购了。

其实,网传“加绒内衣有毒”的说法疑点多多。有的“爆料人”本身就是带货主播,销售产品中包括各种保暖内衣,这就不排除“爆料人”通过贬低别人产品、推销自家产品的嫌疑。还有的“揭黑者”将面料黏合剂与板材黏合剂相提并论,指出“无醛不胶”。殊不知,面料黏合剂与板材黏合剂完全不同,板材黏合剂根本不能用在服装生产中,因为板材黏合剂硬度很高,一旦使用,意味着衣服也会变硬,不能穿着。

挑内衣别忘查看“身份证”

有消费者疑惑,怎样判断内衣是否符合安全标准的呢?

专业人士提示,除了要选择正规渠道购买正规品牌的产品,避免购买味道刺鼻的产品外,消费者还需要留意产品标签,这一点常常被忽视。

一件合格的内衣,应当具备“三标”,包括吊牌标、领标、水洗标。其中,吊牌标相当于衣服的身份证,应当包含品名、货号、成分、执行标准、安全类别和标准号、生产者信息、洗涤方式。按照国家标准GB 5296.4-2012《消费品使用说明第4部分:纺织品和服装》的要求,合格衣服的吊牌和标签信息中,必须包含以上7项内容,缺少任何一项,都不符合标准。

同时,执行标准对安全很重要。目前,我国纺织品执行的标准主要有GB 18401《国家纺织产品基本安全技术规范》,婴童适用的是GB 31701-2015《婴幼儿及儿童纺织产品安全技术规范》,这两个都是强制性国家标准,意思是不论品牌、不论价位,都必须遵守。所以,消费者购买时务必查看产品是否符合国家强制性标准。

领标往往标注产品尺寸规格,水洗标必须包含产品材质、维护方式,部分也会标注尺码、品名和品牌,一般在衣服内外侧面缝合处或领标下。消费者可核对吊牌、领标、水洗标上的信息是否一致。如果内容有出入,且不符合国家标准,最好不要购买。

此外,贴身衣物首次穿着前建议清洗。这是因为服装在生产、运输过程中,可能会沾染灰尘,部分带颜色的衣服还可能存在游离甲醛,直接穿着不利于健康,简单清洗就能直接去除相关物质。

■任翀

饭菜吃不完到底该如何处理

据解放日报 假日里,少不了大快朵颐,尤其是很多长辈为了难得的团圆时光,为小辈准备了各种美味佳肴,饭后免不了剩下一些菜肴或主食。有的消费者选择放进冰箱慢慢吃;也有的消费者看到网传“吃剩菜会致癌”的说法,觉得剩菜剩饭弃之可惜又无可奈何。

那么,假日里吃不完的饭菜,到底该如何处理?

大可不必“谈亚硝酸盐变色”

“剩菜会致癌”的说法由来已久,理由是剩菜中含有大量亚硝酸盐,亚硝酸盐在胃酸环境下,可与胃中蛋白质的分解产物胺类反应生成具有极强致癌性、致瘤性的亚硝胺。

但是,这种说法并不全面,是典型的“脱离剂量谈毒性”。

一方面,即便不是剩菜,也不能实现“无亚硝酸盐”。菜肴中的亚硝酸盐不一定来自加工或调料,而是原料自带。总体来看,蔬菜、肉蛋等都含亚硝酸盐,但平均含量在3—5毫克/千克,远低于《GB2762-2017食品安全国家标准食品中污染物限量》中规定的腌渍蔬菜中亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)20毫克/千克的上线。“谈亚硝酸盐变色”大可不必。

另一方面,剩菜中的亚硝酸盐也未必达到致癌标准。

实验发现,室温放置12小时后,叶菜类的亚硝酸盐含量已明显上升,有的超过了国家规定的腌渍蔬菜亚硝酸盐上限;放置24小时后,部分甚至超过了100毫克/千克。但是,所有冷藏保存菜肴的亚硝酸盐含量都在安全值内。

可见,只要将剩菜冷藏放入冰箱,就能有效遏制亚硝酸盐含量,不会产生致癌剂量。

菜经过冰箱冷藏须充分加热

虽然“剩菜会致癌”是谣言,但不是说支持吃剩菜。

同时,虽然冰箱能遏制剩菜中的亚硝酸盐含量增加,但不恰当的保存方式会增加其他食品安全风险。

比如,有些消费者存放剩菜时没有使用保鲜膜的习惯。殊不知,很多细菌偏偏喜欢冰箱冷藏室的低温,它们很可能引发严重后果。

其中,李斯特菌在零下20℃的冷冻室里能存活1年左右,更不要提4℃左右的冷藏室。人被李斯特菌感染后,容易出现腹泻,严重者还会发展为败血症、脑膜炎等。

沙门氏菌也是冰箱里的“常客”,喜欢在鸡蛋、肉类中生长繁殖。人被感染以后,除了可能引发食物中毒,还可能导致伤寒、败血症等严重后果。

所以,用冰箱保存剩菜时,务必

使用保鲜膜、密封容器等,并注意生熟分开。食用剩菜前,应先判断有无异常,有没有变色变质,再经过充分加热到100℃并保持3分钟以上,才能食用。

有些菜放冰箱也不能再吃

还要注意的,有些剩菜即使能放冰箱,也不建议再吃。

第一个是绿叶菜。从相关部门的实验结果看,芹菜、油菜、空心菜等绿叶菜在25℃的常温环境下储存,24小时后,亚硝酸盐含量都超过了100mg/kg;即便冷藏保存,其亚硝酸盐含量也高于其他菜品。所以,绿叶菜应尽量当顿吃完,不要剩下。第二个是凉拌菜。凉菜没经过加热,食材本身、加工过程以及食用过程都存在细菌,冰箱冷藏不能杀死相关细菌。所以,冷藏后直接吃就很容易出现食物中毒。

此外,能冷藏的饭菜也有“保质期”。通常而言,米饭等主食的冷藏保存时间在一两天,畜禽肉类荤菜的保存时间不超过3天。保存时间越长,食品安全风险越高。

最后要提醒的是,不要等到食物完全凉了再放进冰箱,因为在变凉过程中,细菌已经开始滋生。尽快将剩菜放进冰箱,反而能降低大多数细菌的繁殖速度。

■任翀