一次性腹腔鏡總膽管截石及膽 囊切除術,市立聯合醫院半年 開出滿分佳績

■ 採訪整理 / 企劃室



現職:高雄市立聯合醫院一般外科 主任暨內視鏡微創手術中心主任

90歲徐老先生、84歲莊老先生、68歲 陳先生都是因為右上腹持續疼痛,又有發 燒、嘔吐,臉色發黃等症狀,來到本院急 診,經醫師診斷為膽囊結石、膽管結石、 合併膽道炎、阻塞性黃疸及胰臟炎,住院 治療評估後,決定接受一次性腹腔鏡總膽 管截石及膽囊切除術,以上幾位高齡膽道 系統結石病患,都是本院新成立的微創內 視鏡手術中心個案,術後無任何併發症。

聯醫微創手術個案顯著成長

高雄市立聯合醫院去年10月委請國內 達文西手臂及微創手術臨床經驗豐富的卓 世川醫師進駐,成立微創內視鏡手術中 心,半年來從急診中留置10多名膽囊合併 膽管發炎病患住院,不需轉診醫學中心, 完成一次性腹腔鏡總膽管截石及膽囊切除 術,開出滿分佳績,成功協助病患擺脫長 年腹部疼痛的困擾。

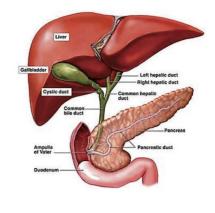
聯合醫院院長張宏泰強調,雖然微創 內視鏡手術已經行之有年,目前醫學中心 針對膽道系統結石病患,普遍採用二次性 處理模式,鮮少有醫師能夠熟練地運用一 次性腹腔鏡總膽管截石及膽囊切除術。而 卓世川醫師是國內這方面的翹楚,臨床經 驗相當豐富,他在醫界算是奇葩,精通身 體各部位的微創手術,累積上千例的腹腔 鏡手術個案,所以一次性解決膽囊及膽管 結石病兆,對卓醫師而言是非常有把握 的。

一次性整體效益優於二次性

內視鏡手術中心主任卓世川強調,雖

然微創內視鏡手術已經行之有年,但目前醫 學中心針對膽結石病患通常採用二次性處 理,第一次先以內科ERCP(內視鏡逆行性 膽胰管造影術),第二次再採外科LC(腹腔 鏡膽囊切除術),而進行ERCP時不能麻醉, 病患必須清醒的配合醫師指令翻動身體,臨 床上病患大多反映『很恐怖、很痛苦』,常 常受不了半途中斷無法完成。

因此,近年來國際醫界發展出透過外 科LCBDE+LC(腹腔鏡總膽管截石術+膽囊 切除術)一次性處理膽道系統多處結石疾 病,對病患而言副作用最少,而醫院成本效 益也優於二次性處理。依據近年系統性文獻 回顧及統合分析結果,一次性腹腔鏡總膽管 截石及膽囊切除術,在膽管結石清除成功 率、手術併發症與死亡率跟二次性處理一 樣,但在住院天數、病人侵入性處置頻率、 結石殘留再處理率、成本效益分析上,均優 於二次性手術,而且也可避免因ERCP取石 時切開括約肌所造成不必要之後遺症。



膽囊相關位置圖

卓世川說明,微創手術已成為目前外 科發展趨勢,傳統手術所帶來的傷口疼痛 及創傷,總是令病患感到卻步,以致耽誤 最佳治療時機;然而微創手術本身具有傷 口小、失血少、恢復快的優點,可以在不 影響治療效果的原則下,將創傷減至最 小,也因此大幅度的減少感染、疼痛與住 院時間,可使病患早日回到工作崗位,恢 復正常生活。





預防和治療膽道系統結石的方法

- 1、飲食定時定量(儘量避免隔餐不進食)、少量多餐、忌暴飲暴食。
- 2、飲食內容以低糖、低脂、低膽固醇和高纖維(蔬菜、水果、全穀類和全豆類食物)為主,補充維 生素A、C、E;避免辣椒、胡椒、芥茉。
- 3、運動及減肥可有效預防和治療膽道結石,每週
 3次、每次30分鐘左右的低強度有氧運動。

膽道系統結石臨床統計資料

全世界膽結石的發生率約10~15%,基因及生 活習慣不同,歐美國家的發生率高達25%,過去台 灣發生率為4.3%,但因近年飲食西方化精緻化, 發生率增近約10%,環境、飲食及基因都可能是發 生膽結石的因素,根據統計約有5-19% 膽囊結石患 者同時合併有膽管結石。

統計分析產生膽囊結石的危險因子:年紀大、女性 (女:男=2-3:1)、懷孕、肥胖、高膽固醇飲食、 全靜脈營養患者、基因。



膽囊切除術後飲食注意要點

不少膽囊炎、膽石症病人做了膽囊切 除術以後,在3~6個月內,經常會有大便 不成形、較稀甚至腹瀉現象,此時若進食 了脂肪性食物,症狀就更嚴重。這種情況 在醫學上叫做「脂肪性腹瀉」。為什麼會 出現腹瀉呢?卓世川說明,肝臟每天分泌 膽汁約800-1000毫升,膽汁經膽管流入十 二指腸,幫助脂肪消化,幫助脂溶性維生 素A、D、E、K吸收,同時,膽囊還具有 儲存和濃縮膽汁的作用。但是,膽囊炎、 膽石症病人切除膽囊後,由肝臟分泌的膽 汁直接流入總膽管及小腸,病患身體便失 去了膽囊的儲存、濃縮、排泌膽汁和分泌 等功能,而腸內膽汁酸濃度降低,膽鹽的 含量也比正常人減少一半。因此如果攝入 的食物中脂肪含量較多,會引起脂肪消化 不良並影響脂溶性維生素的吸收,惟經過 一段時間後,身體會逐漸適應和代償,通 常這個過程約3~4個月。

卓世川提醒接受膽囊切除手術的朋 友,脂肪攝取要加以限制,採用少吃多餐 的辦法,一餐食量不宜過飽。食物內容以 低脂半流食或低脂軟飯,如粥類、麵條、 豆腐、蛋清、去脂牛奶、低脂瘦肉、少纖 維蔬菜和水果等為原則。烹調以燉、蒸、 煮方法為宜,經過一段時間適應後,再逐 漸放寬對脂肪食物份量。