

“刷酸”美容 当心皮肤出现问题

什么是“刷酸”

所谓的“刷酸”其实是一种化学换肤术,又称化学剥脱术,是将化学制剂涂在皮肤表面,导致皮肤可控的损伤后促进新的皮肤再生。化学制剂的种类、浓度、在皮肤上的停留时间,都可影响换肤的深度。依据化学换肤的作用深度不同,可以分为浅层换肤、中层换肤、深层换肤。换肤作用的深度越深,效果也越明显,同时不良反应发生的概率也更高。

“刷酸”治疗需在具有医疗资质的医院或诊所,由经过培训的专业人员进行操作,其所使用的“酸”并不是化妆品。目前,“刷酸”治疗中使用的“酸”种类很多,有些“酸”是不能用于化妆品的,例如:维A酸、三氯醋酸等。为达到一定的治疗效果,“刷酸”时“酸”的浓度一般相对较高。以医疗机构皮肤科常见的“刷酸祛痘”为例:治疗时果酸常用的浓度为20%、35%、50%和70%,水杨酸常用的浓度为20%-30%。

近日,在美容护肤市场上,“刷酸”这个词火了。所谓的“刷酸”其实是一种化学换肤术,较高浓度的“酸”对皮肤具有一定刺激和破坏作用。但在美妆市场上,一些护肤品或者美容院打着“刷酸”的名头,夸大宣传,对消费者造成了一定程度的误导。近日,国家药监局发布科普文章,提醒公众科学认识“刷酸”美容。那么,所谓的“刷酸”美容科学吗?应该注意些什么?

“刷酸”可能引发不良反应

日前,国家药监局发布信息提示,“刷酸”可能引发不良反应。

较高浓度的酸对皮肤具有一定的刺激和破坏作用。随着“酸”浓度的增加、停留时间的延长,发生不良反应的概率也随之上升。治疗过程中可能出现暂时性红斑、肿胀、刺痛、灼热等不适,术后可能出现结痂、色素沉着等。另外少见的有灼伤、糜烂、渗出、色素异常、反应性痤疮、粟丘疹、毛细血管扩张、接触性荨麻疹、瘢痕等症状。

“刷酸”是一项正规的医疗行为

“刷酸”是一项正规的医疗行为,属于医疗美容的治疗范畴。从其科学原理来说,是对皮肤进行可控的损伤。因此,不是任何人都可以操作的。在医疗机构进行“刷酸”治疗时,专业人员会根据患者的实际情况选择合适的浓度和方案,并可科学观察和

判断治疗中的皮肤的反应进程,在必要时给予干预或适时终止,以尽量减少或减轻皮肤的不良反应。

专家介绍,“刷酸”是一个损伤过程,但是这种损伤是可控的。通过加速皮肤的代谢起到一个治疗的作用。但是“刷酸”的过程中,酸的浓度,停留的时间,还有医生使用的力度,都是要根据患者的情况来调节,不是所有人都不变的。叫停的时间是由医生来把控的,把控不好,没及时叫停,就会造成损伤。
(本报综合)

国家卫健委发布新版戴口罩指引

新华社北京电(记者 彭韵佳 沐铁城)国家卫生健康委员会近日发布新版《公众和重点职业人群戴口罩指引(2021年8月版)》(下称《指引》),对公众戴口罩提出新要求:对普通公众来说,除了在密闭场所需要戴口罩外,当处于人员密集的露天广场、剧场和公园等室外场所时,也需要佩戴口罩。

今年7月以来,境外输入引发本土聚集性新冠肺炎疫情已先后波及多个省份,暑期人员外出流动多,疫情传播风险进一步增大。同时,受长期持续的疫情影响,公众以及相关从业人员的防护意识减退,存在接种疫苗后就不用再戴口罩等麻痹思想和侥幸心理,在落实防疫措施和个人防护方面出现漏洞。

为提高公众和重点职业人群防护意识,防范疫情传播风险,国家卫健委对公众和重点职业人群戴口罩指引进行修订,进一步强化防护要求。

在新版戴口罩《指引》中,重点职业人群主要涉及境外输入和污染传播高风险岗位、医疗机构工作人员和公共场所服务人员等三类人群,并对重点职业人群佩戴口罩提出相关要求。

——境外输入和污染传播高风险岗位人员,特别强调境外冷链食品、交通运输相关的海关工作人员和保洁员、搬运员、司机等岗位强化防护,工作期间全程佩戴颗粒物防护口罩,防范经物、经环境、经人的传播风险。

——医疗机构工作人员,除医务

人员、直接接触病人或感染者岗位工作人员重点防护以外,接触潜在污染物的人员,比如保洁员、护工、水暖工、化验室工作人员等佩戴颗粒物防护口罩,医院其他工作人员,比如保安、导医等佩戴医用外科口罩或更高防护级别口罩。

——公共场所服务人员,比如乘务员、警察、快递员等,以前要求佩戴一次性医用口罩,这次修订进行了提级强化,要求工作期间佩戴医用外科口罩或更高防护级别口罩。

此外,《指引》建议公众家里日常备用一些高级别口罩,当家人出现了鼻咽不适、咳嗽、打喷嚏和发热等症状,到医院就诊的时候,佩戴更高级别的口罩,全面防范传播风险。

给孩子喂牛奶 这些过敏的知识不能不知晓

新华社北京电(记者 田晓航)1岁宝宝舔食米粒大小的奶滴后,立刻全身皮肤瘙痒、起红疙瘩、面肿嘴肿,继而不省人事。生活中这样的牛奶严重过敏反应,让患儿家长惊心动魄。医学专家提醒,牛奶严重过敏可能危及儿童生命,不容小觑。

“牛奶过敏是儿童特别是婴幼儿最常见的一种过敏性疾病,可能发生在各种喂养方式的婴儿中,包括纯母乳喂养、配方奶粉喂养和混合喂养。”北京协和医院变态反应科副主任医师李宏说,大部分牛奶过敏者的过敏状况随着年龄增长逐渐改善,约50%的牛奶过敏患儿在5至6岁时发生耐受,但牛奶过敏严重者不易发生耐受,少数人的牛奶严重过敏甚至持续至成人阶段。

李宏介绍,儿童的牛奶过敏症状表现多样,如突发性或迟发性的皮肤瘙痒,皮肤黏膜红肿、渗出、斑块,严重者可能会在接触或进食牛奶制品后出现烦躁哭闹、剧烈呕吐、面色苍白、倦怠昏睡、腹泻水样或血性便、黏液便,以及咽刺痒、咳嗽、咽喉水肿、喘息、肉耳可闻及喘鸣、呼吸困难、不省人事、血压下降、休克等。

李宏说,牛奶过敏具有可重复性。大多数情况下,严格规避牛奶食品2至4周后症状可完全缓解,再进食牛奶会再出现过敏反应。由于无法预见牛奶严重过敏反应的发生,因此,牛奶过敏患者应尽早到专科门诊就诊,及时干预;严重过敏者应随身备好急救药物,出现过敏反应及时就医。

“患者提供的详细观察记录的病

史往往包含有价值的诊疗线索。”李宏说,牛奶过敏一经确诊,患者应遵医嘱,根据病情严重程度进行合理的饮食规避或替代,同时应保障满足患儿正常生长发育需求的营养,定期复查随访,对症治疗,尽早判断耐受的发生,及时恢复正常饮食。

专家提醒,造成牛奶过敏的主要成分是牛奶中的蛋白质,包括酪蛋白、 β -乳球蛋白、 α -乳清蛋白、牛血清蛋白和乳铁蛋白,牛奶过敏患者应严格避免食用这些牛奶蛋白。此外,含牛奶食物广泛存在,如某些火锅底料、口香糖,甚至一些护肤品、化妆品、药品也含有牛奶。因此,儿童照护者、教育者应尽可能多了解牛奶过敏相关知识,以更好地呵护牛奶过敏儿童健康成长。



只吃一种酱油 对健康不利

于康

酱油的营养价值比较高,含有多达17种氨基酸,还有各种B族维生素和一定量的钙、磷、铁等微量元素,可加热烹调,也可以凉拌,还可以点、蘸着吃。不过,很多人在购买时都不太注意选择酱油的品种,不管炒菜还是凉拌菜都用一种酱油,这样做可能对健康造成危害。

有实验表明,痢疾杆菌可在酱油中生存2天,副伤寒杆菌、沙门氏菌、致病性大肠埃希菌能生存23天,伤寒杆菌可生存29天。为了安全着想,酱油最好还是熟食,加热后一般都能将这些细菌杀死。

如果想做凉拌菜,最好选择专门的凉拌酱油,这种酱油微生物指标比烹调酱油要求严格。国家标准规定,用于佐餐凉拌的酱油每毫升检出的菌落总数不能大于3万个,即使生吃,也不会危害人体健康。

另外还要注意,酱油的含盐量高达18%左右,即每6毫升酱油里大约有1克盐。酱油中的盐既是为了调味,也是为了防止酱油腐败变质而添加的。患有高血压、肾病、妊娠水肿、心脏功能衰竭等疾病的人,平时应该小心食用酱油,以免影响病情。