

당뇨감염 예방 소홀 의사책임"

면역이 약한 당뇨병 환자를 수술할 때 환자의 수술부위의 감염방지 노력을 소홀히 한 의사에 대해 손해배상 책임을 인정한 판결이 나왔다.

서울지법 민사합의 15부(재판장 조승곤 부장판사)는 17일 척추수술을 받고 수술부위가 감염돼 피해를 본 김모씨가 수술을 실시한 W병원 등을 상대로 낸 손해배상청구소송에서 "피고는 1억1천여만원을 지급하라"며 원고 일부승소 판결했다.

재판부는 판결문에서 "당뇨병 환자는 혈당조절이 제대로 되지 않아 백혈구의 기능저하로 인해 감염에 쉽게 노출된다"며 "피고는 고혈당 소견이 나와 당뇨병이 의심되는 원고를 수술하면서 원고의 혈당조절을 소홀히 했음은 물론 수술부위의 감염을 막기 위한 무균조작을 철저히 시행하지 않은 과실이 인정된다"고 밝혔다.

평소 당뇨증세가 있던 김씨는 지난 99년 W병원에서 왼쪽 다리 신경통을 치료하기 위해 척

추낭종 제거수술을 받았으나 수술부위가 감염되면서 부작용으로 양 눈을 실명하는 등 노동 능력을 상실하는 피해를 보자 소송을 냈다.

넓적다리 짧으면 당뇨병 위험

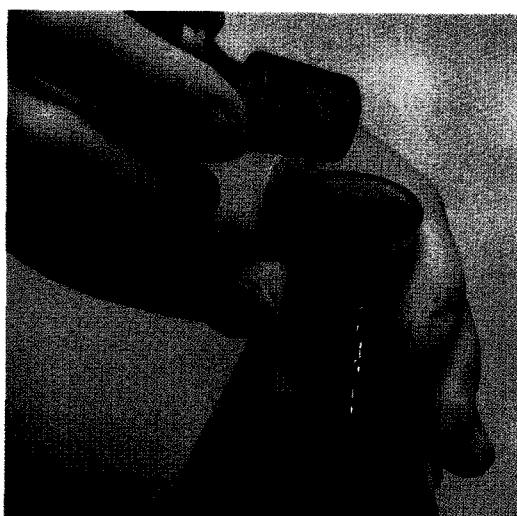
넓적다리(대퇴부)가 짧은 사람은 성인 당뇨병에 걸릴 가능성이 그렇지 않은 사람에 비해 높다는 연구결과가 나왔다.

미국 존스 흉킨스대학 의과대학의 아사오 게이코 박사는 9일 마이애미에서 열린 미국심장학회(AHA) 심혈관질환-역학-예방에 관한 43차 연례회의에서 발표한 연구보고서에서 넓적다리가 짧은 사람은 당뇨병 예고신호이자 전구증세인 인슐린저항이 나타나거나 당뇨병에 걸릴 위험이 높은 것으로 밝혀졌다고 말했다.

인슐린저항이란 우리의 몸이 인슐린을 효율적으로 활용하지 못해 포도당이 에너지로 제대로 전환되지 못하는 상태를 말한다. 인슐린 내성이 손상되었다고 표현되는 이러한 현상은 당뇨병 발병에 앞서 나타난다.

아사오 박사는 국립질병통제예방센터(CDC)가 1988~1994년 사이에 실시한 제 3차 국민건강조사에 참여한 백인, 흑인, 히스페닉계 주민 8,738명의 자료를 분석한 결과 넓적다리의 길이가 포도당내성이 정상인 사람은 평균 40.2cm, 포도당내성이 손상된 사람은 39.1cm, 당뇨병 환자는 38.3cm로 각각 나타났다고 밝혔다.

아사오 박사는 그러나 넓적다리의 길이가 당뇨병의 직접적 위험요인이라기보다는 넓적다리의 길이에 영향을 미치는 그 어떤 요인이 당뇨병 위험을 증가시키는 것으로 생각된다고 말하

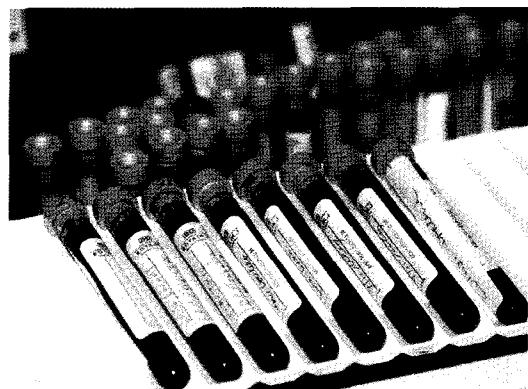


고 넓적다리가 짧은 것은 어린 시절의 영양상태를 나타내는 것일 수도 있다고 밝혔다.

다리의 길이는 유전자와 영양에 의해 결정되며 넓적다리는 약 20세까지는 자라지만 그 길이는 4세 때면 이미 결정된다고 아사오 박사는 말했다.

전체적인 다리의 길이가 당뇨병과 연관 있다는 두 건의 연구보고서가 앞서 유럽에서 발표된 일이 있지만 대규모 인원을 대상으로 넓적다리 길이와 당뇨병의 연관성을 분석한 경우는 이번이 처음이다.

이에 대해 세인트 루이스대학 내분비 전문의인 조지 그리핀 박사는 짧은 다리는 신체발달 상태가 좋지 않음을 나타낼 수도 있다고 말하



고 다리의 길이가 당뇨병과 연관 있다는 것은 처음 듣는 얘기지만 이 연구결과는 당뇨병이 자궁에서 그리고 출생초기에 예방이 가능함을 시사하는 것이라고 논평했다.»

장세순의 싹틔운 발아현미 / 발아곡식 밥상



당뇨는 그 질병 자체가 음식물의 섭취와 소화흡수, 대사에 깊이 관련된 질병이기 때문에 식사의 내용이 매우 중요합니다. 따라서 식생활 개선은 단순한 과식억제와 고칼로리 음식섭취의 제한만으로는 부족하고 모든 영양소를 꿀고루 섭취하도록 하는 것이 중요하며 특히 효소, 비타민, 미네랄 같은 미량영양소의 균형적인 섭취는 매우 중요합니다.

생당뇨식은 익히지 않고 생으로 섭취하기 때문에 효소, 비타민, 미네랄, 아미노산, 항산화성분 등의 미량 영양소들이 파괴되지 않아 균형있는 영양섭취에 좋습니다. 특히 발아생당뇨식은 서서히 소화흡수되기 때문에 채장에 무리를 주지 않은 식사이며 과식의 걱정도 없습니다.

미네랄 중 아연(Zn)은 인슐린을 직접 구성하는 미네랄이기 때문에 당뇨인은 아연공급을 충분히 할 수 있는 식사를 하는 것이 좋습니다. 특히 일반 아연은 흡수이용률이 극히 저조하므로 흡수이용률이 높아지도록 릴레이트화 시킨 단백아연을 식사로 공급하는 것이 좋습니다.