

CT kolonografie (virtuální kolonoskopie)

Popis metody, výhody a nevýhody

Vyšetření je určeno k detekci polypů a karcinomů tlustého střeva, zejména v případě, že je optická kolonoskopie neúplná, netolerovaná, kontraindikovaná, pacientem odmítná.

Vyšetření se provádí pomocí CT přístroje, pacient je tedy vystaven rentgenovému záření. Nevýhodou je i nemožnost kurativního zákroku přímo ve střevě (odstranění polypu), jako je tomu u optické kolonoskopie. Není možné ani odebrání vzorku podezřelé tkáně pro histologické vyšetření.

Na rozdíl od klasické optické kolonoskopie je však velkou výhodou této techniky současně CT zobrazení i ostatních břišních struktur včetně orientačního posouzení spádových lymfatických uzlin. Navíc je CT kolonografie pro pacienta příjemnější, méně invazivní a méně bolestivá než optická kolonoskopie a má menší počet komplikací spojených s výkonem. Další výhodou je i možnost dvojího čtení.

Indikace

V současné době je CT kolonografie (CTC) jednoznačně uznávanou metodou volby po nekompletní optické kolonoskopii namísto dříve užívané irigografie. Metoda je často užívána k detekci nádorů u starších pacientů, a to z důvodu vyššího podílu inkompletních kolonoskopií v této populaci a nižší invazivity, což významně snižuje riziko komplikací. Další skupinou pacientů, která může těžit z výhod CTC, jsou nemocní s divertikulární chorobou tračníku, rovněž v tomto případě bývá klasická kolonoskopie nedokončena, terén mnohočetných divertiklů nesnižuje diagnostickou hodnotu CT kolonografie.

Tato metoda je spolehlivá pro záchyt větších polypů (nad 5mm) a karcinomů tlustého střeva.

Metoda není vhodná pro hodnocení střevních zánětlivých onemocnění u pacientů se známým tumorem. Prozatím není zavedena jako screening kolorektálního karcinomu.

Průběh vyšetření

Vyšetření probíhá v hypotonii (při relaxaci hladké svaloviny střevní stěny) - standardně se jako spasmolytikum podávají 2ml Buscopanu intravenózně. Následně je do střeva aplikován vzduch pomocí hadičky a balónku.

Při vyšetření je vždy přítomen lékař, který dle topogramu posoudí, zda je insuflace optimální a zda je možno provést akvizici.

Poté je provedeno vlastní CT vyšetření standardním způsobem, na zádech a na břiše. Při poloze na zádech je zároveň pacientovi aplikována intravenózně jodová kontrastní látka (JKL). Při alergii na JKL je vyšetření možno provést jen nativně (bez podání JKL i.v.).

Výtěžnost vyšetření je výrazně závislá na dokonalé přípravě před vyšetřením. Senzitivitu vyšetření zvyšujeme během přípravy na vyšetření perorálním podáním jodové kontrastní látky, která označí případná rezidua stolice ve střevech.



Příprava pacienta

- **5. -2. den před vyšetřením** - vynechte potraviny zanechávající ve střevě hrubé zbytky, zrna nebo slupky (např. celozrnné pečivo, pečivo s mákem, skořicí apod., hrozny, kiwi, angrešt, rajčata, meloun, papriky atd.)- více viz níže- „Bezezbytková dieta“
2. den před vyšetřením přidávejte do posledních jídel kontrastní látku Optiray (tu si vyzvednete na našem RTG oddělení)-vždy několik kapek do jídla a zamíchat
- **1 den před vyšetřením**- můžete pouze čirý vývar nebo bujón, vodu, čaj, kávu - cukr povolen, mléko ne, v tento den již žádnou ředěnou kontrastní látku do jídla (bujónu) nepřidávejte
- **vypijte Fortrans roztok, Picoprep** nebo jiné projímadlo podle příbalového letáku (recept Vám napsal lékař, který Vás odeslal na CT kolonoskopii- virtuální kolonoskopii).
- pokud máte polyvalentní alergii nebo astma bronchiale, předepíše Vám lékař, který vyšetření požaduje, Prednison tbl., užíjte 40 mg (12 až 18 hodin před vyšetřením) a 20 mg (6 až 9hodin před vyš.)
- **v den vyšetření se dostavte nalačno**, můžete pít a užívat nezbytné léky
 - po příchodu do nemocnice se u hlavního vchodu zaregistrujte v centrálním registru, po té se s připravenou žádankou na vyšetření posadíte v čekárně radiodiagnostického oddělení.

Bezezbytková dieta

Povolené potraviny

- **Nápoje:** čaj, minerální vody nenasycené kyslíčnickem uhličitým, ředěné ovocné šťávy bez dužiny.
- **Pečivo:** pouze bílé pečivo jako je veka nebo suché rohlíky
- **Přílohy:** bramborová kaše, těstoviny, loupaná rýže, jemné knedlíčky
- **Polévky:** masové a zeleninové vývary s rýží nebo těstovinami, případně jemně strouhaným bramborem nebo mrkví.
- **Maso:** výhradně libové bez tuku, hovězí, telecí, kuřecí, ryby, z uzenin je vhodná pouze libová dušená šunka.
- **Tuky:** pouze máslo na namazání pečiva nebo dochucení pokrmů
- **Sýry:** vyhýbat se tučným sýrům a tvarohům, vybírejte sýry nízkotučné a přírodní, bez příchutí
- **Vejce:** samotná vejce nikdy, výjimečně v menším množství v pokrmech
- **Ovoce:** ze syrového ovoce je vhodný pouze banán, z kompotů můžeme použít meruňky zbavené slupek, oloupaná a podušená jablka můžete mixovat na pyré.
- **Zelenina:** ze syrové zeleniny nic, mrkev je možno konzumovat nastrouhanou a dušenou, případně rozmixovanou na pyré.
- **Vhodné technologické postupy:** vaření, dušení, pečení. Nesmí se používat tuk, velký pozor na přepalování tuku. Pokrmy lze PO UVAŘENÍ dochutit máslem, omáčky se mohou zahušťovat pouze suchou praženou moukou nebo zálivkami.

Nepovolené potraviny

- **Nápoje:** čerstvé koncentrované šťávy a šťávy z koncentrátu, alkohol, slazené nápoje (coca-cola, sprite), mléko, káva, kakao, jakékoliv pití sycené kyslíčnickem uhličitým
- **Přílohy:** brambory, hutné knedlíky, hranolky, krokety
- **Maso:** žádné tučné maso, bůček, prorostlé hovězí, tučné vepřové, uzeniny (salámy, párky, tlačanky, paštiky, klobásky, konzervy), skopové, zvěřina, vnitřnosti, tučné druhy ryb.
- **Tuky:** sádlo, šlehačka, škvarky, loje
- **Ovoce:** jakékoliv syrové ovoce vyjma banánu, kompotované ovoce se slupkou a dužinou nebo zrníčky (ananas, hrušky, jahody, třešně, maliny, angrešt, kiwi, hroznové víno, melouny...)
- **Zelenina:** žádná syrová, mražená, nakládaná, sterilovaná, žádné nálevy.
- **Luštěniny:** žádné luštěniny v jakékoliv úpravě
- **Houby:** žádné houby, ani houbový vývar.
- **Koření:** všechny druhy koření



NEMOCNICE
Mariánské Lázně

- **Dochucovadla:** kečup, tatarka, dresinky, saláty (bramborový, pařížák, vlašák)
- **Nevhodné technologické postupy:** smažení, fritování, restování, pečení na tuku, při vaření nesmí na pokrmech vznikat tvrdá kůrka a připáleniny, nesmí se na zahušťování používat jíška