

Informace o kolonoskopii

Kolonoskopie je endoskopické vyšetření tlustého střeva a části tenkého střeva /terminální ileum/. Cílem vyšetření je stanovení správné diagnózy onemocnění a následně volby vhodné léčby.

Kolonoskopie se provádí pomocí ohebného přístroje s optickým systémem /endoskop/. Vyšetření trvá v průměru 15–60 min., v některých případech, zvláště u léčebných výkonů, déle.

Vyšetření se provádí po řádné přípravě, která spočívá ve vyprázdnění tlustého střeva. V posledních 3 dnech před výkonem byste měli jíst bezsezbytkovou stravu /vynechat luštěniny, ovoce, zeleninu, celozrnné potraviny/ a neměli byste užívat léky obsahující železo /např. ferronat, Aktiferrin, Sorbifer/. V den před vyšetřením poobědváte již jen bujón a dále budete nalačno. Od 14 hod v den před vyšetřením budete postupně pít 4 litry přípravného roztoku, který Vám způsobí průjem a vyčistí vaše střevo. Ráno se opět nalačno dostavíte k vyšetření. Musíte-li užít léky, zapijte je malým douškem vody.

Vyšetření se provádí jen s řádnou žádankou od indikujícího lékaře s donesenými hodnotami laboratorních parametrů /krevní obraz, hodnota INR/.

Lékař a sestra Vám vysvětlí výkon a zodpoví Vaše dotazy. Prosím, řekněte jim, zda jste v minulosti již podstoupili nějaké endoskopické vyšetření a zda jste alergičtí na nějaké léky.

Bezezbytková dieta

Je složená z potravin, které zanechávají ve stolici velmi málo zbytků. Nedráždí sliznici střeva, neprovokují ke zvýšené peristaltice. V dietě je zvýšené množství bílkovin, snížená dávka tuků, kalorická hodnota je snížena.

Výběr povolených potravin:

Nápoje: čaj, minerálky bez "bublinek" (syceného CO₂), slabé ovocné šťávy

Pečivo: pouze bílé – veka, rohlíky netučné; moučníky připravené z piškotového těsta doplněné jemným džemem nebo sněhem z bílků /zapečeným/

Přílohy: bramborová kaše – při toleranci mléka, v opačném případě ředěná vývarem z brambor, bramborová rýže, těstoviny, jemný knedlík, rýže

Polévky: vývar z libového masa nebo mrkve doplněný rýží nebo těstovinami, jemně nastrohanými bramborami nebo mrkví

Maso: pouze libové; telecí, hovězí, vepřové, kuřecí, kapr, filé; z uzenin pouze dušená šunka

Tuky: pouze čerstvé máslo na pečivo, do pokrmů až po dokončení

Sýry: nízkotučné bez příchuti, netučný tvaroh

Vežce: v menším množství, samostatně co nejméně, lépe je zařadit do pokrmů

Ovoce: syrové pouze banány, meruňky pouze kompotované bez slupky, jablka oloupaná podusit zcela do měkka neborozmixovat

Zelenina: žádná syrová, jen mrkev jemně nastrouhaná a dušená, mrkvové pyré

Technologické postupy při vaření:

Vařit, dusit, péci bez tuku, pokrmy doplnit máslem až po dohotovení. Nepřepalovat tuk. Omáčky zahustit jen zálivkou nebo na sucho opraženou moukou.

Nepovolené technologické postupy:

Smažení, restování, pečení na tuku; postupy, při kterých vzniká tvrdá kůrka, zahušťování jíškou.

Nepovolené potraviny:

Nápoje: mléko, káva, kakao, ostré ovocné šťávy, jakýkoliv alkohol, Coca-Cola, tonic, nápoje sycené kyslíčným uhlíkem

Ovoce: syrové, kompot s tvrdou slupkou a dužinou – hrušky, ananas; se zrníčky – jahody, maliny, angrešt, kiwi

Zelenina: všechna syrová, nakládaná i mražená, sterilované saláty s nálevy, kapusta, zelí /ani čínské/, kedlubny, ředkvičky, pórek, cibule, česnek, rajčata, okurky, květák, křen

Luštěniny: v jakékoliv úpravě

Houby: ani odvar z hub

Maso: bůček, lojovaté hovězí, tučné vepřové, uzené, skopové, zvěřina, tučné ryby, vnitřnosti

Uzeniny: salámy, párky, klobásy, jitrnice, jelita, tlačěnka, paštiky, masové konzervy

Tuky: lůj, sádlo, škvarky, šlehačka

Přílohy: brambory, kynuté knedlíky, smažené bramborové hranolky a krokety

Koření: všechny druhy

Pochutiny: kečup, hořčice, majonézy, tatarská omáčka, lahůdkářské saláty /bramborový, vlašský.../

Nejezte přeslazené pokrmy, konzervované potraviny.