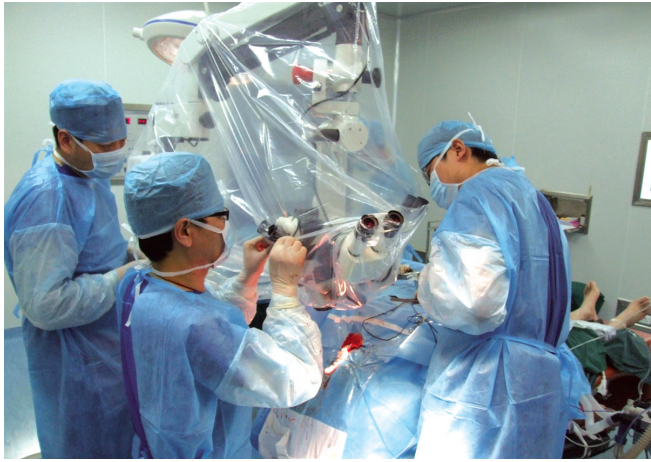


与生命赛跑 唤醒大脑意识

——记登封市人民医院神经外科

他们面对的危重病人较多,且病人病情变化快;他们每天都在与时间抢生命,只要接诊立刻采取急救措施,一小时内必定开始手术;他们始终坚信“时间就是生命”,瞬息万变的病情,使他们一走上工作岗位,就时刻保持精神高度集中。他们,就是登封市人民医院神经外科的医护人员。登封播报 刘俊苗



神经外科医生为病人做手术

科室简介

登封市人民医院神经外科成立于1997年,是该市颅脑、脊髓损伤、脑、脊髓肿瘤、脑血管疾病治疗、教学及科研中心,也是该市目前历史最长、设备最先进、技术力量最雄厚、专科发展最具特点的专业科室之一。科室目前有医护人员18人,其中医疗专业6名,包括主任医师1名、副主任医师1名、主治医师3名、住院医师1名;护理专业12名,包括主管护师1名、护师5名、护士6名。科室全员不断学习进取,先后发表各级论文30余篇、专著2本;获省级成果奖3项,其中科室独立完成的科研成果《武术散打训练颅脑损伤流行病学调查研究》获郑州市科技进步二等奖、河南省科技进步三等奖。

坚持医理 不放弃每个患者

神经外科目前有开放床位65张,年平均收治病人3000余人次,年手术量达300余台,已成功救治危重型颅脑损伤病例达5000余例。科室于2005年被评为郑州市特色重点专科,学科带头人梅海宁主任医师、科主任于德强副主任医师分别被评为登封市第三

批、第七批专业技术拔尖人才。

神经外科的全体医护人员从未因已取得的成绩而有片刻懈怠,他们依旧以治病救人为根本,坚持不放弃每个病人。今年十一期间,孙女士不幸遭遇车祸,在其他医院接受治疗时,因伤势过重而被医生放弃,家人万

般无奈找到了于德强。“我当时正在吃饭,一听情况危急,放下饭碗就往单位赶。经过初步检查,觉得孙女士还有希望。”家人在听了于德强的判断后赶紧将病人转到登封市人民医院。经过手术,孙女士在昏迷一个月后,竟然清醒了。

小细节 减轻患者大病痛

“患者没有小事,医者必有三心。”这是神经外科每个医护人员永记心中的一句话。“我们工作的宗旨和意义是救人,而不是为了工作而工作,所以如果没有细心、耐心和仁心这‘三心’,就担不起医生、护士这样的称呼。”于德强是这样要求自己 and 整个科室人员的。

几年前,一对夫妻骑摩托

车发生了车祸,他们6个月大的孩子被摔了出去。“我见到孩子时,头部有出血情况,由于小孩子身体各方面都不成熟,所以手术时需万分小心,手术切口必须要小,不然血流量过大容易发生危险。”于德强说,那是他接诊过的患者中最小的一名。

神经外科住院的病人,可

能此时还在说说笑笑,几分钟后就不省人事,所以医护人员必须认真了解每位患者的身体状况,掌握他们的病情变化,方能及时抢救病人。每位医护人员身上都带有一个钟表,给病人测脉搏、呼吸等工作全部精确到秒。正是有一群如此细心、耐心和仁心的天使,才挽救了一个又一个生命。

先进医疗设施 为病人保驾护航

张先生40多岁,喝过酒后竟然一睡不醒,送到该院神经外科后,经过抢救大脑清醒了。“张先生是喝酒诱发脑出血,现在自发脑出血越来越年轻化。”于德强说,“医生治病救人固然靠医术,但是相关医疗设备的辅助应用也是必不可少的。”

为了准确检测患者病情,减

轻患者痛苦,登封市人民医院投资数千万元,购进美国128层GE-680CT、德国西门子16层螺旋CT等大型设备,配备了电子降温仪、心电监护等系统。目前科室能够熟练开展神经外科专业大部分手术,尤其是在危重型颅脑损伤治疗上,抢救成功率达95%以上;手术治疗高血压脑出

血也取得良好效果,经鼻蝶入路垂体瘤切除术,显微镜下颅脑肿瘤、脊髓肿瘤切除术,动脉瘤开颅夹闭术也不断开展,微血管减压手术治疗三叉神经痛、面肌痉挛每年开展30余例。经股动脉穿刺脑血管造影诊断颅内血管疾病、介入治疗工作也在有序进行。

9招 健康吃火锅

9招 吃出健康

第一招:火锅的汤底,可选用清汤,不加红油、辣椒。这样的汤虽然味道清淡,但是可以自己调配酱料,吃起来反而别有一番风味,而且不上火。

第二招:多吃蔬菜。不仅要有肉、鱼及动物内脏等食物,还必须先后放入较多的蔬菜,但放入的蔬菜不要久煮,因为这样蔬菜不仅爽口还有消火的作用。

第三招:适量豆腐。豆腐含有石膏,火锅内适当放入豆腐,不仅能补充多种微量元素,而且还可以发挥石膏清热、泻火、除烦、止渴的作用。

第四招:喝杯清茶。不仅可解腻清口,而且有清火作用。但不宜在吃过大鱼大肉后马上饮茶,以防茶中鞣酸与蛋白质结合,影响营养物质的吸收及便秘的发生。

第五招:多吃水果。一般来说,吃火锅三四十分钟后,可吃些水果,如脐橙、梨等有下火作用的水果。

第六招:加些莲子。莲子不仅富含多种营养素,是滋补佳品,更是“防火”佳品。可先把莲子水浸30分钟,去衣,不要去心,既能滋补营养,又能清心泻火。

第七招:切割西红柿。吃火锅时,拿一个西红柿切碎放入碗中,用火锅中的食物蘸汁吃,也可起到缓和火性的作用。

第八招:火锅中放中药同煎。用中药石斛、元参、麦冬各10克,用纱布包好,放在火锅中同煮15~20分钟后,去纱布药包,即可用。

第九招:火锅中加入少许啤酒。在火锅中加入2匙啤酒,可使火锅汤醇香味美,更是防止吃火锅“上火”妙法。

5忌 走出误区

寒冬季、佳节时,大家围在火锅旁其乐融融地吃上一顿,可谓冬日的一大享受,又温暖又舒服。但经常吃火锅难免会出现上火、咽喉肿痛、声音嘶哑、口腔溃疡、口唇干裂、小便赤黄等症状。如何吃出健康?吃火锅有什么禁忌?小记在这儿为您打探了一些小攻略,希望您在这个火锅季能够吃出健康、营养的火锅。
登封播报
孙亚奇
搜集整理

忌在火锅停用一段时间后立即使用。因为铜火锅停用一段时间后,锅内表面会与水和氧发生化学反应,生成一层绿色的铜锈,这就是碱式醋酸铜或硫酸铜。这两种化学物质都有毒性。因此,在使用火锅前一定要用布浸蘸食醋,再加盐擦拭,把铜锈彻底刷洗干净再用。

忌生食。有些人吃火锅为了鲜嫩,不等肉菜熟就下肚,这样很不卫生。所以应将生肉、生鱼或海鲜先煮了再放蔬菜,待熟后再吃。但蔬菜不宜煮得太久,以免破坏蔬菜中的营养。

忌烫食。刚从火锅中取出鲜烫的食物,不宜马上送入口中,应放在碗内稍凉一下再吃,以免烫伤食道黏膜,造成溃疡或口腔黏膜起泡。

忌过辣。有些人吃火锅时辣椒、蒜、葱等调料放得太多,对胃黏膜造成一定的损害。特别是患有肺结核、痔疮、胃炎及十二指肠溃疡病的人,更应少吃。

忌把吃剩的菜和汤放在火锅中过夜。过夜的残菜和汤同样会含有过多的铜氧化物,吃后容易引起中毒,轻者头晕、恶心,重者造成心、肝、肾损害。

应季养生

泡脚水里要加四样宝



生姜祛寒 现代医学认为生姜能够刺激毛细血管,改善局部血液循环和新陈代谢,怕冷、容易手脚冰凉的人可以用生姜泡脚。需要注意的是,用生姜泡脚并不是将生姜放入热水中泡一会儿,而是取15~30克的生姜将其拍扁,放入锅中煮上10分钟左右,煮好后用来泡脚。
艾草温肺 据《本草纲目》记载,艾草具有回阳、理气血、逐湿寒、止血安胎等功效,用艾草泡脚还能够改善肺功能,对于患有慢性支气管炎和容易咳白痰的人很有好处。艾草泡脚的方法和生姜泡脚的方法相近,一般取30~50克干艾草煮水泡脚。

桂皮消肿 桂皮与花椒都是家庭中常用的香料,二者都有温肾阳的作用。用它们泡脚,对于因肾病引起的浮肿有较好的缓解作用。如果出现了肾源性水肿,还可以用花椒和桂皮各15克煮后泡脚,连续用能够起到一定的消肿作用。

红花防冻疮 红花是一种妇科常用中药,它能够活血通经,祛瘀止痛。冬季容易发生冻疮和皮肤皲裂的人在秋季应该提早用红花泡脚,可以起到很好的预防作用。

如果用30~50克的干艾草和10~15克的红花同时煮水用来泡脚,还可以改善血液循环,预防和减轻静脉曲张、末梢神经炎。

