南阳市中心医院成功开展机器人导航脑干血肿微创手术

本报讯（记者乔晓娜 通讯员徐进 刘洪江）近日，南阳市中心医院神经外科脑出血、脑动脉瘤与脑血管畸形病区运用机器人导航技术，成功为一名54岁危重脑干出血患者实施精准穿刺引流术。

患者龚先生以“突发意识障碍2小时”为主诉急诊入院，头颅CT（计算机层析成像）结果显示脑干出血量约5毫升。入院时，患者已陷入深度昏迷状态，靠气管插管维持呼吸，四肢肌力完全丧失。神经外科脑出血诊疗团队在主任齐平建、副主任及时雨带领下迅速展开多学科会诊。

经充分论证，脑出血诊疗团队决定采用机器人导航辅助手术方案。术中，在三维立体导航系统指引下，机械臂以毫米级精度完成血肿定位，成功抽吸暗黑色血块。术后，CT结果显示脑干血肿显著减少，患者呼吸功能明显改善。

脑干作为人体生命中枢聚集着重要神经核团及传导束，传统开颅手术风险极高。机器人导航技术通过多模态影像融合可实现三维建模、智能路径规划避开功能区域、亚毫米级实时定位追踪等，能将手术创伤降至最低，尤其适用于脑干、丘脑等深部病灶的治疗。

焦作市 为无偿献血者发放优待证

本报讯 “有优待证了，这天也暖和了，我准备到几个景区好好转转……”2月18日，在焦作市中心血站，市民秦女士领到了自己的无偿献血奉献奖优待证。

据了解，焦作市中心血站为2024年11月30日前无偿献血量累计达4000毫升及以上的无偿献血者发放全国无偿献血奉献奖优待证。无偿献血者持优待证到全市二级以上公立医疗机构就诊可免除普通门诊诊察费，持优待证、身份证可免费游览青龙峡、青天河、神农山、嘉应观、陈家沟、西大井、月山寺等景区。目前，发放工作正在有序进行。

为了进一步推进无偿献血工作，焦作市要求，各级各有关部门要高度重视，积极发挥各部门职能作用，对标对表，协调解决重点事项，高质量开展无偿献血宣传招募活动。要认真总结经验做法，坚定落实政府领导责任，不断加强部门协调合作；要持续加强血站服务体系建设，稳步提升血液质量管理水平；要不断完善奖励激励机制，有效提升信息化管理水平；要健全血液监测预警机制，强化血液应急保障能力。要立足长效，靶向发力，积极营造无偿献血正面宣传新态势，持续完善落实无偿献血激励奖励新措施，进一步优化无偿献血服务新体系，全面建立部门会商协作联动新机制，有效提升临床用血精细化管理新水平，强力推动全市无偿献血工作持续健康发展。

（王正勋 侯林峰 常洋洋）

■ 各地简讯

漯河市源汇区 扎实开展健康帮扶活动

本报讯（记者王明杰 通讯员琚潇音）2月10日~13日，漯河市源汇区卫生健康委组织工作人员对健康帮扶工作落实情况进行督导检查，抓紧抓实源汇区健康帮扶工作，不断提升村卫生室服务能力。

工作人员通过入户走访，深入了解基层医疗卫生机构健康帮扶工作进展情况，通过“一看、二问、三查阅”的方式，对全区3个乡镇健康帮扶工作进行了查看。

下一步，漯河市源汇区卫生健康委将进一步改进工作方法，补齐工作短板，努力提高服务质量，持续规范化开展健康帮扶工作，切实巩固健康帮扶成果，努力为辖区群众提供主动、连续、优质的医疗卫生保健服务，不断提高广大群众的满意度和获得感。

确山县 严格病毒采样试管管理

本报讯 近日，确山县疾病预防控制中心组织执法人员对辖区内医疗机构一次性使用病毒采样试管管理工作开展专项监督检查。

执法人员通过查阅资料、现场查看等方式，对采样试管的保存、过期试管的处置和疫情防控期间留存的剩余物资进行了全面细致的检查，针对检查中发现的问题，要求医疗机构立即改正或限期整改。

下一步，确山县疾病预防控制中心将进一步加强一次性使用病毒采样试管等防疫物资的监督管理，严格落实主体责任，切实加强风险防范。

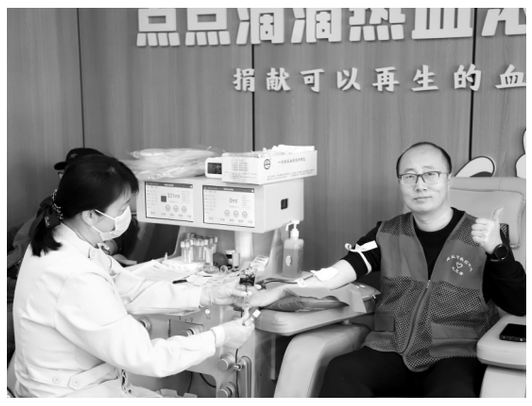
（丁宏伟 霍纯玉）

↑2月16日，在洛阳市偃师区翟镇翟东村，洛阳市偃师人民医院急救人员指导村民进行心肺复苏操作。当天，洛阳市偃师人民医院医共体“党建+健康知识进万家”大型巡回义诊活动举行。医务人员为当地村民进行科普讲座、义诊咨询、健康体检等，还现场指导村民学习心肺复苏、海姆立克急救法等家庭急救方法。

刘永胜 李龙光/摄

→2月18日，在商丘市中心血站，商丘市疾病预防控制中心工作人员进行无偿献血。当天，商丘市疾病预防控制中心开展了无偿献血志愿服务活动，用实际行动护佑生命健康。

赵忠民 刘 振/摄



固始县妇幼保健院 单孔腹腔镜手术解决卵巢囊肿蒂扭转难题

本报讯（记者王明杰 通讯员李香慧 陈良勇 敖家丽）近日，固始县妇幼保健院为怀孕7个多月的李女士实施了单孔腹腔镜手术，帮助其解决卵巢囊肿蒂扭转难题。

李女士晨起后，突然感到左下腹疼痛剧烈，还伴有恶心、呕吐等症状。在家人陪伴下，李女士紧急前往固始县妇幼保健院就诊。

到达医院后，B超检查结果显示，李女士卵巢发生扭转。值班医生迅速组织多学科会诊。针对怀孕7个月且出现卵巢囊肿蒂扭转的患者，传统手术多采用开腹方式，但是存在手术创伤大、术后伤口愈合慢、刺激子宫、严重威胁胎儿健康等问题。综合考虑李女士的身体情况，医生与患者及其家属充分沟通后，决定采用单孔腹腔镜手术。

术前，手术团队做了充分的准备工作。术中，当看到患者腹部状况时，在场的医务人员还是不禁为患者捏了一把汗。腹腔镜下，患者的左侧卵巢及输卵管扭转了3周（1080度），呈现出紫黑色。手术团队精细操作，避开子宫，成功保留了卵巢，手术顺利结束。手术团队还对脐部切口进行了整形修复，实现了术后无痕的效果。

在医务人员的悉心照料下，李女士恢复良好，未出现腹痛、腹胀等并发症，彩超检查结果显示胎儿发育一切正常。术后一周，李女士顺利出院。

■ 急救故事

患者突发心脏骤停 医生紧急施救

本报记者 丁 玲 通讯员 朱智瑞

门诊患者就诊时突发情况，医生立即为患者进行紧急心肺复苏。担架床到位后，一行人迅速将患者抬上去，飞奔前往抢救室，医生在担架床上依然坚持不懈地为患者进行心肺复苏……这是近日发生在郑州市第七人民医院心内科门诊惊心动魄的一幕。

这位施救的医生叫张杰，是郑州市第七人民医院心血管内科五病区主任。“这是心内科医生的本能反应，简单查看后发现患者的心跳没有了，我第一时间对患者进行了抢救。”张杰说。

原来，这位患者踉踉跄跄来到诊室，刚坐下，张杰就发现患者，面色铁青、口唇发绀、眼神涣散。张杰立刻警觉起来，迅速走到患者身边，正准备询问情况，患者突然身体一歪，眼看就要倒下，张杰立即扶住患者，大声呼唤患者，试图将患者唤醒，但患者没有反应。张杰迅速检查患者的颈动脉，发现没有搏动。张杰当即意识到，患者发生了心脏骤停，必须立即进行心肺复苏和电除颤。

张杰立即将患者放平，迅速为其进行心肺复苏，并大声呼喊其他同事前来协助。隔壁诊室的医生听到呼喊后立即赶到现场，一边协助张杰进行心肺复苏，一边紧急联系急诊科准备除颤仪。几分钟后，急诊科工作人员将担架床和除颤仪送至现场。此时，患者仍未恢复自主心跳和呼吸。医生们一边继续为患者进行心肺复苏，一边连接除颤仪。仪器连接完毕后，波形显示患者处于室颤状态。医生们开始为患者除颤，电流瞬间通过，患者身体猛地一震，随即恢复了自主呼吸，开始大口喘气。但是，患者仍未完全脱离危险，张杰通过询问病史得知，患者因胸痛前来就诊，目前心前区仍有持续的压榨性疼痛。根据这些症状，张杰判断患者可能为急性心肌梗死引发的室颤。

张杰一边通过患者的手机联系家属，一边安排急诊和导管室准备手术，为患者开通生命的绿色通道。在征得家属同意后，患者被送入导管室，开始进行急诊介入手术。完善相关检查发现，患者前降支中段完全闭塞，没有一点血流。同时，患者在手术过程中仍反复出现室性早搏和短阵室速，情况危急。手术团队迅速为患者完成前降支的冠状动脉腔内扩张成形术，前降支血流恢复，患者的情况终于稳定下来。术后，患者生命体征平稳，被送往CCU（心脏重症监护病房）进一步观察治疗。

目前，患者已经顺利出院。

医疗和疾控机构后勤安全生产工作管理指南（2023年版）

（节选）

第8部分 食堂餐饮系统安全管理指南

4.5 操作管控

4.5.1 生产过程

4.5.1.1 采购

食用油、米、面类供货商须查验身份证、营业执照、食品经营许可证（食品销售商使用）或生产许可证（食品生产企业使用）、当批次检验合格报告。

调料、散装原料供货商须查验身份证、营业执照、食品经营许可证（食品销售商使用）或生产许可证（食品生产企业使用）。

肉类、冻货类供货商须查验身份证、营业执照、屠宰场直接供货（屠宰许可证、动物防疫条件合格证）、食品经营许可证、动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证明；生鲜肉类需要提供健康证。

食品添加剂供货商须查验身份证、营业执照、食品经营许可证（食品销售商使用）或食品添加剂生产许可证（食品生产企业使用）、当批次检测合格报告。

豆腐、面条、面包等熟制品供货商须查验身份证、营业执照、食品经营许可证、加工人员健康证；蔬菜、水果类供应商须查验身份证、营业执照。

采购部门、食品安全管理部门每季度至少一次对固定供货商的生产加工环境、储存条件、资质证明、产品质量进行评审，对不符合评审条件的终止供货协议。采购部门和供货商签订供货质量保证书。禁止采购“三无”、过期、无SC（食品生产许可证）编号、腐烂变质、假冒伪劣等产品，禁止违规采购敏感食材。记录食品采购与进货台账和食品添加剂进货台账。

4.5.1.2 验收

人员包括负责人、厨师长、库管、采购员、质检员。

严禁“三无”、过期、无SC编号、腐烂变质、假冒伪劣、未经食安管理部门批准的敏感食材等食品入库。

鱼类验收：要熟悉鱼种，活体运输，鱼体新鲜。

禽类验收：检疫证明齐全，内脏清除干净，肉体新鲜。

猪肉验收：肉体印有检验章，肉体新鲜，禁收注水肉、种猪肉、死猪肉。

豆制品验收：无酸味、无黏液、有弹性，要品尝验收，验收后及时进行浸泡或冷藏处理。

奶类验收：正规品牌、无胀袋、漏气、凝块现象，不得采购散奶。

冻品验收：证件齐全，完全解冻后再次进行检验。

油类验收：证件齐全、正规品牌，严禁棉籽油、散装油（含酱油、醋）入库。

食品库房内不得存放易燃易爆、有毒有害及个人生活用品。

库房内食品添加剂需要专柜、专锁存放，且有明显标识。

库房内食品要码放整齐、干净整洁。库房内应设置足够数量的存放架，其结构及位置能使储存的食品和物品离墙离地，距离地面应在10cm（厘米）以上，距离墙壁10cm以上。

食品库房易于通风，防止食品霉变，做好防尘、防火、防盗措施，要安装防蝇、防鼠设施。食品出库遵循“先进先出”的原则，确保无过期变质食品。预包装食品按照包装要求存放。

4.5.1.3 切配

加工前应认真检查待加工食品，发现有腐烂变质迹象或其他感官性状异常的，不得加工或使用。遵守先洗后切的原则。干货泡发要用清水或温水，严禁用热水泡发，要遵循用多少泡多少的原则。合理掌握泡发时间，不允许隔夜泡发，泡发过程中至少换水3次。禽类加工必须除净内脏，尤其是肺脏。鱼类加工必须除净腮、鳞、黑膜和内脏。发芽、青皮面积较少的土豆要彻底去除芽眼、青皮、腐烂部位。盛用具严格按照毛、净、生荤、生素、熟、半成品、水产品区分使用。盛用具严格按照要求进行清洗、消毒并保洁存放。

4.5.1.4 烹制

烹饪前应认真检查待加工食品，发现有腐烂变质迹象或其他感官性状异常的，不得进行烹饪加工。

指派经验丰富的员工加工烹制已批准过的敏感食材和易腐原材料。禽蛋加工前应清洗干净，严禁使用破壳、裂纹的鸡蛋。成品制作完成后，应按锅次进行分批验收，员工需要用专用的碗勺尝菜，确保所有成品烧熟煮透。动物内脏卤熟后超过2h（小时）不加工售卖的，必须自然冷却后放入冰箱冷藏，再次使用应回锅热透，使用中心温度计进行测量，确保中心温度达到70℃（摄氏度）以上。整鸡、整鸭、整鱼、猪肘、鸡腿、丸子等体积较大的产品的中心部位应熟透，使用中心温度计进行测量，确保中心温度在70℃以上。当餐未售卖完的食品，应晾凉后放入冰箱存放，严禁使用隔餐和隔夜剩餐。剩余食品再次食用前要充分加热，确保中心温度达到70℃以上。预包装食品按照包装要求存放。

（内容由河南省卫生健康委提供）

安全生产指南