



“快！患者血压测不到，心脏无搏动，情况十分危急，做好接收准备！”救护车运送患者宋先生到达后，医护人员立即为他上呼吸机。近日，现代快报记者来到淮安市第二人民医院急诊科，这里的时钟仿佛比其他地方走得更快，只有一路小跑，才能在这里“争分夺秒”。万幸，经过医护人员全力救治，宋先生心跳终于恢复。



扫码看视频

现代快报+记者 李子璇 文/摄

直击急诊室里的生死急救 争分夺秒！最重的病人交给他们



患者被送进高压氧舱治疗

启用ECMO，生死线上救回患者

当天，急诊与重症医学部在外执行医疗保障任务时，刚巧遇到宋先生突发疾病。医生一边对他进行心肺复苏，一边送上救护车。到医院后，三名医护人员轮流不间断地为宋先生进行高质量胸外按压，但心电图依然没有任何波动。

时间一分一秒地流逝，宋先生心脏已经停跳近60分钟，生死攸

关，团队成员迅速精准地对宋先生进行动脉和静脉两个大血管穿刺，为ECMO置管，很快ECMO机器顺利启动。随即，宋先生体内的血液被引出，经过人工膜肺氧合后变为鲜红的血液再输回身体，生命得以维系，所有人终于松了口气。接下来，宋先生血压有所回升，团队立即将患者转运至导管室，由心内科开展介入手术。原来，宋先生心脏的三根重要大血管全部闭塞，心脏处于完全缺血状态。随后，团队杨乃全博士将主要的两条血管开通，

顺利植入三个支架，为宋先生开通了生命线。转运至ICU后，宋先生心跳终于恢复。

一天小跑上万步，医护不轮值也来上班

“这4位老人蒸馒头时一氧化碳中毒了，在家时头晕无力，现在检查做完给他们送到高压氧舱治疗。”1月17日晚上9点多，医护人员和家属推着患者进入高压氧舱，并为他们戴上呼吸面罩。

一个半小时后，几位老人自己站起来走出了诊疗室。高压氧科主任魏善震告诉记者，几名老人在家没开油烟机，还把窗户紧闭，这才导致中毒。高压氧目的在于促进一氧化碳的快速排出，而加压吸纯氧，一氧化碳的排出速度则会更快。

冬季进入基础病高发期，医院急诊科接诊量激增，很多医护人员一段时间身体出现不适被要求回家休息，这意味着每一个人要充当多个角色。急诊与重症医学科副主任石岩告诉记者，忙起来时，急诊一天收治近400名病人，收住院50余人。“很多年轻护士个子小小的，看上去比较娇柔，但是扛起氧气机就跑的样子深深刻在我们脑

海里。”石岩表示，急诊科是医院中重症病人最集中、病种最多、抢救和管理任务最重的科室，医护人员都在正常上班，24小时不间断地为患者提供服务。

急诊室里，前一秒风平浪静，后一秒波涛汹涌，医护人员无法预知下一个进来的是什么样的患者，又会遇到怎样的救治场景。预检分诊，是急诊科的第一道“关口”，值班医护需要在最短时间内了解患者诉求，进行初步检查并给出建议。医生、护士穿梭在病人、家属之间，询问病情、解答疑问。急诊科护士长李丹能记清每一位患者的情况，从早上7点到晚上7点，她在不大的急诊室里走了上万步。

几乎每个小时都有120急救车送来患者。1月17日晚10:30，记者看到，三四辆急救车同时到达。医生正在问诊时，另一位患者躺在担架车上被推进了急诊室，医生立刻起身查看患者病情。

1月18日上午10点，急诊室里，医护人员逐渐放慢了脚步。提到自己的工作强度，李丹总是轻描淡写，表示都是职责所在，但是一提到团队的小伙伴，她就会湿着眼眶。她告诉记者，看到大家不喊苦不喊累，不是自己的班次也来帮忙，非常感动。

争当“生命守门人”：最重的病人交给我们

在急诊科里，还有个“铁军团队”备受关注。一个“战箱”，一辆“战车”，整齐地摆放在急诊与重症医学部，随时待命准备拯救患者。这项体外膜肺氧合技术(ECMO)俗称“人工心肺”，无数次将患者从死亡线拉了回来。日前，12岁女孩小然(化名)脸色青紫、四肢湿冷，家人立即将小然送来抢救，医生判断患儿很可能是暴发性心肌炎。到院时患儿已经嘴唇紫绀，脉氧仅有80%，医生当机立断，立即启用ECMO，机器成功运转。就在此时，小然的心脏突发骤停，好在ECMO第一时间替代了她的心脏。当天，医院ICU里，3台ECMO同时运转。

“把最重的病人交给我们！”每天，ECMO团队医生都要统筹梳理病人，把急诊收治较重的患者转至ICU，进行全力救治。目前，团队已运用ECMO技术救治危重患者131例。“我们医护人员必须在关键时刻站得住、顶得上，全力以赴抢救危重患者。”急诊与重症医学部主任杜叶平说，他们用坚守和行动，诠释着“生命守门人”的责任与担当。

新春将至，“预制菜”因为方便、快捷等特点，成为年夜饭“新宠”。那么，制作预制菜的工厂什么样？市场监管部门是如何守护消费者“舌尖上的安全”的？快跟随现代快报记者进入南京市江宁区的预制菜工厂，一探究竟。



扫码看视频

现代快报+记者 江楠 文/摄

探访南京江宁最大预制菜工厂 精准到克！每个狮子头坯子都要称重



工作人员在团狮子头坯子

工人“全副武装”，指甲要保持在2毫米以内

1月18日，现代快报记者来到了位于南京市江宁区的南京苏恒食

品科技有限公司(下称“苏恒集团”)，这里是江宁最大的预制菜工厂。

和其他的食品生产工厂一样，进入制作车间前，记者被要求“全副武装”——头发束进网帽，用口罩

把口鼻遮好，穿上防尘的鞋套，最后套上厚实的工作服，再用工作服上的帽子罩住戴着网帽的头，整个脑袋只剩下一双眼睛露在外面。

苏恒集团总经理张礼钜说，记者所穿戴的只是基础装备，在这里的工作人员还需要穿围裙、戴护袖等防护配件，而且不能戴首饰，指甲也要保持在2毫米以内。“只有这样，才能保证制作出来的食物干净。”

用料精准到克，才能保证预制菜品质

进入工厂之后，记者首先来到了初加工间，在这里摆放着许多正在化冻的食材等待处理。记者注意到，加工间的工作台上8名工作人员正在仔细挑拣着什么。“这些是梅干菜，机器很难精准地分拣，因此需要工人进行手动挑拣。”

实际上，在这个预制菜加工厂，大部分工序都是由工人手工完成的。在另一个初加工间，10名工作人员在团狮子头坯子。只见他们熟练地将肉末摊成肉饼，然后将一个咸蛋黄放在正中间，再像包子

一样，把肉饼裹成一个球，最后整齐有序地放在铁盘中。

值得注意的是，每团好一个坯子，工作人员都要把它放在手边的料理秤上称重。张礼钜介绍，为了把狮子头做成一样大小，每个坯子的重量要保证在70克左右。“最后的坯子成品只会多不会少，误差也会保证在1克左右。”

而在随后的内包装工作间、外包装工作间里，工作人员也是按照制定好的标准来处理预制菜。在制作菜肴时，狮子头要卤多久、火腿咸蹄老鸭煲要按照怎样的比例进行配装，都有严格的要求；在储存配送菜品时，菜品要在多长时间内进行急速冷冻、低温储藏时温度是多少、全程冷链式配送都有哪些环节，这些也都有规定。

加强监管，全力保障预制菜卫生安全

现代快报记者了解到，为了让预制菜更加规范，2022年，江苏省消保委曾发布《长三角预制菜点质量及服务评价规范》团体标准(下称“团体标准”)。其中，团体标准对

预制菜的“还原度”，即色泽、气味、口感、形态、质感、杂质这6个方面进行了规范。张礼钜告诉记者，作为团体标准的起草单位之一，苏恒集团的部分菜品已经按照团体标准执行生产。“不论是人工挑拣原材料，还是给每个狮子头坯子称重，这些都是为了让预制菜的制作流程更规范、口味还原度更高。”

为了保障预制菜的安全，南京市场监管部门也参考该标准，加强了对预制菜生产企业的监管。南京江宁区市场监督管理局的工作人员表示，在实际检查中，他们会对预制菜食品原料采购、制作流程、包装过程、储存条件、标识等关键环节进行严格监管。比如，对于食品原料，执法人员会检查采购记录，确保“来有源、去有踪”；对于产品标签上标注的重量，执法人员会在现场对预制菜进行称重检查等。

接下来，相关部门将继续开展对预制菜生产企业和预制菜产品的相关监督检查，规范预制菜生产经营活动，发现并消除食品安全隐患，保障消费者的合法权益，守护安全放心、秩序井然的预制“菜盘子”。