

## 菏泽市立医院血液透析室:

# 病人为中心 质量为核心

推开菏泽市立医院血液透析室的大门,你会被科室内优雅的环境、人性化的服务所吸引,一排病床整齐划一,护士们或在病床前照顾患者,或在给患者配药,而挂在墙上的几面锦旗则显得格外显眼,他们把患者看做自己的朋友,用医疗质量换来患者的放心、安心、舒心。

### 何谓血液透析

血液透析,临床意指血液中的一些废物通过半透膜除去,是一种较安全、易行、应用广泛的血液净化方法之一。透析是指溶质通过半透膜,从高浓度溶液向低浓度方向运动,使血液中的代谢废物和过多的电解质向透析液移动,透析液中的钙离子、碱基等向血液中移动。

据菏泽市立医院血液透析室护士长王方霞介绍,血液透析主要针对尿毒症患者、药物中毒者、多脏器功能衰竭人员等,而病床前的血液透析机相当于人的肾脏,当一位患者进入血液透析室时,医生及护士要先给患者身体检查状况进行评估,主要是检测血液、体重、血管等情况,然后针对每位患者不同的身体状况做出相应的治疗方案。

据了解,血液透析所使用的半透膜厚度为10-20微米,膜上的孔径平均为3纳米,只允许分子量为1.5万以下的小分子和部分中分子物质通过,而分子量大于3.5万的大分子物质不能通过。因此,蛋白质、致热源、病毒、细菌以及血细胞等都是不可透出的;尿的成分中大部分是水,要想用人工肾替代肾脏就必须从血液中排出大量的水分,人工肾只能利用渗透压和超滤压来达到清除过多的水分之目的。

### 贴心服务

#### 只为患者舒心

今年9月2日晚10点多,在家



▲市立医院血液透析室护士长王方霞正在病房照顾患者。

李德领 摄

正准备休息的王方霞忽然接到电话,一名尿毒症患者因没有控制饮食,体重骤增,导致胸闷、心慌且不能平躺,“如果不能及时进行治疗,严重者可能会出现死亡。”

王方霞接到电话后,立即从家往医院赶,并与医院护士、医生取得联系,“当见到患者时,他喘的很厉害,由于不能平躺,就让她先坐在床上进行治疗。大约半个小时后,患者胸闷得到有效缓解。”

那晚王方霞和科室的医生和护士们一直忙到凌晨2点多才下班,对于他们科室来说,夜间进行抢救已成为家常便饭,而王方霞的手机从来都是24小时开机,只要接到急救电话,不管多晚,她都以最快的速度赶到医院,因为她明白,她这是在与死神赛跑。

在陪护室里,记者访问了患者家属,他们陪病人来做血液透析有的二三年,有的七八年了,对血透科十来名医护人员的治疗与服务都打心里赞叹感激。一位

名叫徐凤云的老太太陪老伴来做血透,前段时间,她特意请人制作了一面锦旗,上面写着自己思考很久的两句话:“维系患者珍贵血,纤纤玉手磨成茧”。

### 严抓质量

#### 只为患者放心

血液透析室创建于1996年,是菏泽开展血液透析最早、规模最大、设备最先进、设备最完善、血液净化方法比较齐全的血透室。现在拥有18台血液净化设备,其中血液透析机15台,全部为德国费森尤斯机器,并拥有最先进的双级反渗透水处理系统,为血透患者的透析质量安全提供了有力保障。

血液透析室还注重医生及护士的培养,分别派科室的医生及护士分别到济南解放军总医院、山东省立医院、千佛山医院、济南市中心医院、解放军88医院等进修学习,学习他们的业务技术、

专业技能等。

精湛的业务技术、优质的服务态度、丰富的临床工作经验,造就了一支一流的血液透析团队。科室制定了一整套完善的工作制度,严格把好透析环节的每一关,确保透析患者的透析质量和安全。

该科自1996年于全市第一个开展血透治疗尿毒症至今,治疗病人已达5万多人次,且从未发生过医疗纠纷,得到患者、专家们的认可,并连续3年被医院评为先进科室,收到患者的多面锦旗、多封表扬信。护士长王方霞也多次被评为医院优秀护士长、模范党员等光荣称号。

菏泽市立医院血透科坚持个性化治疗,确保患者的透析质量,他们以“以病人为中心,以质量为核心”为服务理念,用爱心、细心、耐心、智慧,既能为患者服务,他们把患者看做自己的朋友,把医疗质量换来患者的放心、安心、舒心。

(李德领 张亚东)



### 每周一菜

#### 螃蟹豆腐



螃蟹的有一种清甜的味道,如果与豆腐搭配,具有很高的营养价值,是一道高蛋白的美味佳肴。以下是关于美味的螃蟹豆腐的详细做法,喜欢这种吃法的朋友一定要试着做一做。

#### 材料:

螃蟹(选用奄仔蟹,奄仔蟹为未交配的青蟹)300克、豆腐250克、姜片10克、葱段10克、米酒、蚝油、虾籽、花生碎各少许,盐、胡椒粉、花生油、麻油各适量。

#### 做法:

- 1.螃蟹宰好洗净,以盐、胡椒粉调味,备用。
- 2.开锅下油,爆香姜片葱段,下螃蟹大火翻炒。
- 3.然后撒少许米酒,加入豆腐、少许虾籽、花生碎和蚝油,小心翻炒至螃蟹熟。
- 4.最后调味,勾薄芡,加少许麻油便成。

提示:螃蟹豆腐是一种营养的吃法,但尿酸过高者慎用。

## 秋季自酿葡萄酒全方

秋季是葡萄最为成熟的时候。虽说从春末开始市面上就有葡萄卖,但是那个时候的葡萄并不是最为成熟的,可能有朋友会发现最近的葡萄价格低了些,并且还特别的甜。其实这个时候就是葡萄最为成熟的时候,也是自己在家酿制葡萄最好的时候。下面就给大家具体介绍葡萄酒的酿制方法!



**葡萄酒的酿制步骤一:**把葡萄从贴近果蒂的地方剪下来,注意不要伤到果皮;

**葡萄酒的酿制步骤二:**把剪好的葡萄冲洗干净后用淡盐水浸泡十分钟左右,这是为了去掉葡萄皮上的农药和其他有害物质,(葡萄伤了皮的不要用来酿制葡萄酒,就是害怕浸泡时盐水浸到果肉里面去了,影响葡萄酒的质量);

**葡萄酒的酿制步骤三:**然后再用清水冲洗一遍,再把水沥干;

**葡萄酒的酿制步骤四:**把葡萄

倒在盆里,用手把它们一个个捏碎,葡萄皮、葡萄籽和果肉全都留在盆里,然后按照六斤葡萄一斤白糖的比例(喜欢甜一点的可以适当多放一点),搅拌均匀,等白糖完全融化以后装在洗干净的瓶子里;

**葡萄酒的酿制步骤五:**夏天气温高,过二十一天葡萄酒就酿好了;如果气温低(低于三十度)可以多酿几天。要注意的是,酿的时间越长酒味越浓;葡萄酒酿好以后,放的时间越长,酒味越浓;

**葡萄酒的酿制步骤六:**葡萄酒酿好以后,要把葡萄籽、葡萄皮,还

有发了酵的果肉都滤掉,这就要滤渣。滤渣的工具可以用漏瓢;

**葡萄酒的酿制步骤七:**葡萄酒,刚酿好的时候,酒味淡淡的,但放上一段时间以后,酒味就很浓了。

**温馨提示:**上面介绍了葡萄酒的酿制方法相信大家也有了一定的了解!非常方便的方法,也非常实惠健康的一种食用葡萄酒的方式,如果感兴趣的不妨一试。并且每天喝点葡萄酒对身体也是很有好处的,对女性朋友来说也具有美容的作用!

## 菏泽养生达人

# 征集令

养生是一个可以自由选择、轻松、快乐的过程。养生的方法很丰富,可以是唱歌跳舞、琴棋书画;可以是垂钓、游泳、登高、散步;还可以是田间劳作、粗茶淡饭,却怡然自乐,幸福一生。说白了,养生不用耗费大量金钱,关键是个人的习惯和轻松的心态。

事实上,我们身边也有很多这样的“养生达人”,他们正身体力行,向我们演绎着养生的精髓。生活中的您是“养生达人”吗?你认识“养生达人”吗?您对于养生有什么特殊的心得体会?不妨把您的养生心经拿出来晒晒吧!现已开通QQ齐鲁晚报菏泽健康养生群。

该群由《齐鲁晚报·今

日菏泽》健康栏目组创建,作为一家负责任的主流媒体,我们愿意搭建一方沟通交流的平台,把健康的讯息、好的养生心得传递出去,让更多的人享受生活的乐趣。

您可以是养生名医,可以是暮年老者,可以是注重养生的年轻人,只要热爱健康热衷养生的人,我们都欢迎您的加入,一起来探讨健康新话题!

品味养生故事,迎接健康生活。请按以下方式,联系我们:

- 1.拨打电话:0530-6330010 15505302007
- 2.加入齐鲁晚报菏泽健康养生QQ群2:179844866
- 3.发送邮件: qwbhzhk@163.com

