

全国连锁

百姓直通车眼镜批发城



400-0537-597

副副都是批发价

济宁医学院附属医院静脉用药调配中心

# 做守护患者健康的“幕后英雄”



本报记者 齐兴

在济宁医学院附属医院,住院、急诊患者的输液成品都要在静脉用药调配中心集中配置,该中心73名医护人员日均配置10000余袋。虽从不与患者接触,但他们却为患者康复在幕后做了极大的贡献。



营养药物配置

## 4年来,无患者发生输液反应

每天早晨6点半,医院正式上班前,静脉用药调配中心的人员就已到岗就位。为了让8点正式上班时,每位病人都能按时输液,他们必须在一个半小时内准备好3000多袋输液成品。

也许有人不理解,这些药完全可以提前做好存储起来,为何要在这么短的时间内集中准备呢?“配好的成品药剂如长期搁置,会影响药物稳定性,不利于患者恢复,也会发生输液反应。”中心主任李德军

说。以往患者输液时会有寒颤、皮肤瘙痒的过敏反应,这往往跟病区开放、不洁净的配药环境有关。中心成立4年来,没有一例患者发生输液反应。

拿着一份静脉用药调配中心建设审核标准,记者看到在整整四页几十条的标准细分上,护士长已经反复圈点、学习了不知道多少遍,一道道红色的笔迹,一处处磨旧的痕迹,仿佛重现了他们为了一个个工作细节反复研究的不眠

之夜。

创业艰难苦日多,说起4年来中心发展壮大的历程,李德军心里既有着心酸。“建设一个无菌封闭的配药中心,是大势所趋,但是困难重重。一是配药中心要求极高,国内没成熟的团队可学习,二是药品直接注入患者静脉,我们肩上承担的责任与风险实在太大。”而李德军与护士长王芳还是把任务接下来了,走过来最煎熬的4年。

## 三层防护,掉根头发要挨罚

“谁掉了一根头发,就要罚钱。”李德军风趣地说,在这里,每位工作人员从头到脚都要实现防护状态,保证工作环境无污染。药品配置间更是万级无菌要求,药剂师穿着工作服、隔离衣、洁净服,在三层防护的状态下才能进入配置间。这里不允许水、食物带入,也为了高效完成配药任务,这就意味着,一直到中午休息,药师们才有机会能喝口水。“每季度对操作间湿度、温度、噪声、尘埃粒子数等进行检测,每天对所有接触药品的人员手部进行卫生检测。”要求严格,是他们一贯的工作态度,不仅是对输液袋连接着那头的患者负责,也能保护自己的健康。

“配置化疗患者用药是有一定的危害的,操作者可能通过皮肤接触及呼吸等途径受到损害。但严格按照工作要求来

做,配药的人员就受不到伤害。”隔着透明玻璃,记者看到抗肿瘤药物配置间工作人员在三层防护服、口罩、无菌帽子佩戴下,正在协作配药,室内配有一台高效排风机,及时排出处理过的废气。

在成品核对区,记者拿起一带普通的输液袋,机打的标签上清晰的写着患者的名字、年龄、属于哪个科室,以及该药品的禁忌事项,为病区护士提供直观清楚的提示。

从审方间、排药间、储物间,到药物配置间,30多名工作人员正在有条不紊地工作。审方、排药、配药、贴标签……几十个人瞬间整合成一台高效运转的机器。“左手不会打右手,每个人都有自己的职责,工作起来清晰明了,哪个环节出了错,都能直接找到责任人。”李德军说。

**班组档案:**静脉用药配置中心共有73名医护人员。目前,静脉药物配置中心工作量位居省内第二名,国内前5名,人均工作量名列国内名列前茅,并且实现了全年安全生产,无临床质量事件,无输液反应。顺利通过了山东省卫生厅验收,成为山东省第一批取得资质的静脉用药调配中心之一。

济宁出入境检验检疫局进出口货物熏蒸团队

# 与毒气为伴,大蒜出境更安全



文/图 本报记者 高雯 通讯员 张忠

远销海外的大蒜、草柳编等制品,出境前都要经过熏蒸处理。作为大蒜出口大市,济宁市每年约有26万吨熏蒸量。济宁出入境检验检疫局一支十人的熏蒸团队,便承担下了这一重任。



熏蒸现场。

## 与毒气打交道,步步谨慎

4月27日上午一早,熏蒸检疫人员聚集在办公室里,等待分配检疫任务。小黑板上标注着一天的熏蒸任务“金乡、鱼台……”需要熏蒸的产品多在县区、乡镇,检疫人员每天都要兵分多路奔波在县区间。

熏蒸检疫是份特殊的工种,每天都要与剧毒气体打交道,所以每个环节都必须仔细谨慎。从事熏蒸工作十几年的李同民,对操作流程早已烂熟于心。“熏蒸原理很简单,就是在密闭环境下,用剧毒气体

将农产品、木制品中的害虫、幼虫杀死。”

需要选择远离人群的空旷地带,用专业篷布将货物紧密盖住。检疫人员戴上防毒面具,操作气罐,将剧毒气体通过管道注入帐内。理论描述看似简单,但实操中每个细节都关乎人身安全,时刻检验是否出现漏气,检验完成后科学放气……与剧毒气体打交道,每一步都需要小心谨慎,稍有不慎产生泄漏,后果不堪设想。在这十余年的熏蒸检疫操作中,他们团队从未出现过一次检疫事故。

## 最忙酷暑天,昼夜连轴转

济宁是大蒜出口大市,熏蒸量最大的也当属大蒜。每年7、8月份新蒜出口时,熏蒸人员每天都要干到凌晨,甚至昼夜不停。新蒜出口旺季正是盛夏酷暑,熏蒸人员套着密不透风的防毒面具,戴着胶皮防护手套,还没开始操作就已经汗如雨下,连轴不停的工作下来,衣服都湿透了。

“大蒜集中出口时,我们分两个班倒班。”一线检验多年的王相秋说,熏蒸报检量集中,为了不耽误企业的出口计划,他们分两个班组连轴检验,一个班熏蒸一天一夜后,另一个班组去接

替。在他看来,相比几年前人手紧张时,这样的工作节奏并不辛苦。早几年检验人员紧缺时,每到出口旺季,王相秋每天都是后半夜干完活,短暂休息几个小时,就得再继续。

随着各国对产品质量把控愈加严格,对入境食品有熏蒸需求的国家也逐渐增加,仅大蒜这一个制品,去年就有40多个国家要求熏蒸。去年一年他们完成了熏蒸量26万吨,主要有大蒜及其制品、木制品、草柳编制品等,这其中,大蒜及其制品占到总处理量的90%。