

一面锦旗，诠释医者仁心

记者 陈红云

通讯员 黄赛章 海娜 朱飞凡

本报讯 6月22日，邵阳学院附属第二医院骨科二区医生尹福桥收到市民彭女士及其家属送来的一面印有“见义勇为 医者仁心”字样的锦旗，对尹福桥高尚品德和见义勇为的行为表示敬意和感谢。

6月15日中午，尹福桥刚从金砖谷工业园区出来，在园区门口遇见挥手拦车的彭女士及其邻居。尹福桥立马停车，询问是否需要帮助。只见彭女士面色苍白、大汗淋漓、呼吸急促，精神状态极差。出于职业的敏感，尹福桥迅速下车，简要了解情况并查看了彭女士的状况后，将其扶上车。在保证安全驾驶的前提下，以最快的速度将彭女士送至最近的医院就诊。

到了医院后，因病情危重，彭女士在ICU(重症监护室)治疗了4天，脱离危险后转入了普通病房继续治疗。

房继续治疗。

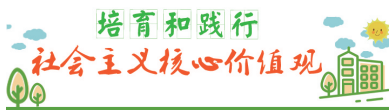
“尹医生是当时拦的第五辆车。滴水之恩，当涌泉相报。更何况这是危难时刻挽救了生命，给予生的希望的大恩。”彭女士转出ICU后，一心想要找到送她去医院的恩人。

根据彭女士邻居回忆，那天在车上，大致听说救命恩人的妻子在某鞋业工作。彭女士家人在园区经多方打听，才知道救命恩人的姓名及工作单位。6月22日，她拿着印有“见义勇为 医者仁心”字样的锦旗登门感谢。

“健康所系，性命相托，是我们每名医务工作者的职业誓词，不管是否在工作场所都会贯彻到底。”尹福桥表示，危难之时救人是一名医生的本能反应，也是健康所系、性命相托职责所在。尹福桥用自己的善举诠释着“敬佑生命，救死扶伤，甘于奉献，大爱无疆”的职业精神，用实际行动为医者树立了良好形象。



尹福桥和病人家属合影。



6月28日上午，市宝庆精神病医院组织党员志愿者和共青团志愿者走进洞口县高沙镇长江村，开展送医、送检、送药健康义诊活动。活动现场，前来就诊的村民络绎不绝。

记者 陈红云
通讯员
苏鸿洲 徐雯倩
摄影报道

专家义诊记

通讯员 王道清

7月1日，骄阳似火。市中心医院内科第一支部书记、神经内科主任张春华教授受邀来到洞口县人民医院义诊。

张春华刚刚在诊室坐下，就来了一位70岁男性患者，有高血压、冠心病史，前一天因熬夜出现右手麻木乏力、说话不流利，没有引起重视。当天早上7时左右醒后右侧肢体完全不能活动，家人送来张春华教授门诊就诊。考虑“脑血管意外”，急诊头颅CT排除“脑出血”，以“急性脑梗死、冠心病、糖尿病”将患者收住神经内科。张春华指导神经内科给患者予抗血小板聚集、促侧枝循环建立、调控血糖血脂、营养神经等治疗。

张春华表示，患者于前一天晚上出现肢体乏力、言语不利，已出现卒中表现，但患者未引起足够重视，未在静脉溶栓时间窗内(发病6小时内)送到医院就诊，从而失去了溶栓治疗的机会。建议以后加强脑卒中的科普宣教，让广大群众能认识卒中、识别卒中、从而及时对卒中患者进行及时救治，降低致死率和致死率。

一个上午，张春华连水都顾不上喝一口，接诊了28位病人。

下午3时，张春华来到神经内科病房查房。值班医生向他报告了2床患者的病情。该县花古街道苗竹村的谭某某，今年65岁，6月30日凌晨6时半左右急诊入院。完善颅脑CT等各项检查后，经过神经内科主任曾湘晖会诊后排除脑出血，考虑急性脑梗

塞。谭某某发病时间只有1.5小时，立即予以阿替普酶静脉溶栓，谭某某溶栓后症状明显缓解。张春华在听取经治医生的汇报后，又询问了谭某某的发病过程、既往病史，仔细查看了实验室和影像学检查结果，对谭某某进行了体格检查。

张春华认为：医生诊断准确，处置合理，溶栓治疗有效。同时告诫管床医生，脑梗病人怕复发，要注意康复治疗，建议病人长期服用阿司匹林。他又叮嘱谭某某家属，谭某某要注意血糖、血压，低盐低脂饮食，戒烟戒酒，适当锻炼身体。

听了张春华的解释，家属非常满意地说：“太感谢您了！张教授。”

接着，张春华又去了19床、30床、25床……当天，张春华一共为6位危重患者查房。

应在场医务人员的要求，张春华还在医生办公室拿起CT片子，对照影像资料，认真地讲解疑点、难点，对基层医生细心指导。

采食野生蘑菇

风险高

孙红丽

夏季温暖潮湿的环境适宜菌菇类的生长，菌菇味道鲜美且营养丰富，是不可错过的美食。

然而，每年六七月份都是蘑菇中毒高发期，很多人喜欢采摘野生菌菇，而其中却隐藏了许多致命“杀手”。

“误食毒蘑菇而中毒的死亡率极高！”江西省市场监管局微信公众号近日发文提醒，野生蘑菇采食风险高，要谨慎小心，预防毒蘑菇中毒的根本办法就是不随意采食野生蘑菇。

江西市场监管部门介绍，除了药用菌和食用菌，还有毒蘑菇。目前世界上已知具较明显毒性的蘑菇种类多达400多种，其中含剧毒可对人有致死危险的蘑菇有40多种。毒蘑菇所含毒素复杂，有的毒性非常强，常规烹调方式不能破坏其有毒成分，并且目前没有特效解毒药。

江西市场监管部门还提示，一些野生毒蘑菇与食用菌菇类外形特征没有明显区别，且毒蘑菇没有明显的标志。目前，没有简单易行的方法鉴别野生毒蘑菇是否有毒，即使是真菌专家也难以仅靠其外形特征就能轻易分辨开来。鉴别是否毒蘑菇需要进行动物实验、化学分析、形态比较等。网上流传的方法并不具科学性和普遍性，且有极大误导性。

此外，流传的采摘经验也并不靠谱。毒蘑菇所含毒素复杂，会因品种、季节和生长条件的不同而有差异。也就是说，野生蘑菇毒性会变异，即使采摘以前采过的野生蘑菇，也可能有毒。

菌菇的种类都有哪些？

据介绍，菌菇通常是指有大型子实体的一类真菌，多达36000种，但并非所有的菌菇都可以食用。菌菇按用途可分为药用菌和食用菌。入药的菌有灵芝、冬虫夏草和茯苓等，食用菌有金针菇、香菇、杏鲍菇、平菇和茶树菇等。

此外，还有一些常见的野生菌，如松茸、黑松露、鸡纵菌和羊肚菌等。很多菌菇具有特殊香气和滋味，主要是因为它们含有一些特殊的挥发性风味物质，如香菇中的香菇醇。菌菇独特的鲜味主要源于其丰富的游离氨基酸和核苷酸等呈味物质。

野生菌就一定更好吗？

不少人觉得野生菌高价是由于它天然且营养价值高，然而真的是这样吗？

江西市场监管部门表示，野生菌价高主要是因为“物以稀为贵”，它在营养方面与人工养殖菌相比，并没有显著优势。研究表明，两者在蛋白、糖类等营养元素的差异并不大，甚至有的人工养殖菌菇的营养价值比野生的更好。这种情况的产生是因为人工养殖可为菌菇提供最佳的生长条件，使其含有更丰富的营养成分。其次，两者的主要差异是在微量元素和重金属含量上，野生菌菇中矿物质元素含量通常要比人工栽培菌菇高，而人工栽培菌菇中的重金属污染物铅、镉、汞、砷含量可得到较好的控制。且野生菌菇种类繁多，生长环境复杂，生长过程可控性差，需进一步加强调研和食用安全风险评价。因此，相比野生菌菇，食用人工栽培的菌菇，才是既营养又安全可靠的。

