

2023·5·10 星期三

新闻热线 15504501528

急诊室里的
生死时速

29.6! 血糖爆表 16岁男生晕倒在医院门口

医护人员飞奔而出抢救 终于转危为安

生活报讯(记者周琳)前几天,哈市一名16岁的少年,由于突发糖尿病酮症酸中毒而晕倒在哈医大一院急诊室门口,情况危急,迟则危及生命。好在经过急诊室一众护士及儿内科的医生们争分夺秒抢救后,少年终于转危为安。9日,在急诊室,很多护士提起前几日救治一名16岁的少年,依然印象深刻,生活报记者对此事进行了采访。

发病:男孩距医院“一步之遥”晕倒

“听说有孩子晕倒,我们立刻冲过去,我跑过去一看,孩子都已经昏迷了,情况太紧急了!”提起2日发生在急诊中心门口的一幕,急诊室护士长张鸿翔仍然记忆犹新。

2日9时许,张鸿翔正在急诊科忙碌,忽然听见有人喊,“有人晕倒了!快来人啊!”听到喊声,张鸿翔立刻和一名护士飞奔出医院。“就是视频里那个跑步姿势让大家热议了下,当时太着急了,我三步并作两步地跑步赶过去。”张鸿翔表示,出了急诊室的门口,约几米远的地方,只见一名身穿白色外套的男孩,趴在



视频截图

危急:血糖飙至 29.6 再高都测不出来了

在往急诊室走的时候,由于孩子比较虚弱,母亲便背着小亮前行。眼看着要到急诊室门口,小亮的母亲便将其放下。此时,意外发生了,小亮突然意识模糊,瘫软在地。小亮的母亲和路人便紧急呼喊,这才有了晕倒的一幕发生。

“快,拿仪器测量血压和血糖。”张鸿翔回忆,当时,小亮整个人状态非常差,面色苍白,意识模糊,呼吸特别急促。于是,他立刻和同事为小亮测量血压和血

糖。“血压正常,血糖这么高!”经过测量,护士却惊讶地发现小亮的血糖值已经达到29.6毫摩尔每升。护士也表示,正常仪器的极限值是33点多,如果小亮的血糖再高点都测不出来。

“正常人的空腹血糖是在3.8到6.1毫摩尔每升,餐后约在8左右,但是小亮的血糖这么高,我初步诊断他为糖尿病酮症酸中毒。”张鸿翔表示。小亮的情况非常危急,医护立刻将其推入ICU进行紧急抢救。

什么情况会引发糖尿病酮症酸中毒呢?据韩爽介绍,一般糖尿病人会被疾病比如一次感冒等引发的感染,而诱发糖尿病酮症酸中毒。

随着生活水平的提升,很多人的饮食习惯也发生改变,特别是很年轻的人喜欢把饮料当水喝,有的是“奶茶控”,有的是“可乐控”,最后让自己的血糖失了控。韩爽介绍,“缺乏运动、饮食过度、体重超重,是很多青少年糖尿病的普遍特点。”

抢救:救治到晚上 病情稳定下来

“我们经过进一步检查,确诊男孩为糖尿病酮症酸中毒,中毒通常pH值低于7.35,经过测量,男孩的pH值已经为6.9,这是非常严重的数值。”哈医大一院儿内科主治医师韩爽介绍,通常数值是以小数点为计量单位,低0.1都很严重,所以,小亮的情况已经达到特别严重的程度。“即使进入医院,也必须要争分夺秒的救治,否则将会危及生命。”韩爽表示。

经过一系列的治疗后,当日晚上8

时许,小亮的病情才算稳定下来。“孩子现在情况挺好的,还有几个指标正常后就可以出院了。”9日,韩爽对生活报记者表示。

但是,小亮的家人依然有些不敢相信,孩子180cm的身高,体重约150斤,不胖的身材怎么会得糖尿病呢?

原来小亮生活中酷爱吃甜食和喝饮料,有时候一天要喝两瓶可乐。同时,小亮的母亲也有糖尿病,医生考虑小亮得了糖尿病是由于遗传及爱吃甜食的双重因素导致。

喝碳酸饮料。同时要多做运动,鼓励孩子多做户外运动。

除了饮食方面,定期筛查也很重要。医生建议,如果孩子体重超标,或者有糖尿病家族史,家长应该引起重视,定期带孩子监测血糖。发现苗头后,家长一定要引起重视,及时带着孩子就医,配合医生做正确、规范的治疗。总之,早发现早诊断是治疗的关键。

后,决定为患者采取心脑血管联合造影检查,“一站式”为其解决心、脑两处狭窄。

手术如期进行,首先由张国春进行心脏冠脉造影,手术约5分钟结束。随后由刘照寒在原路径,为男子进行全脑血管造影。两支介入团队无缝衔接,张先生只穿刺一次,一条穿刺路径两个科室共同使用,造影过程非常顺利。由于处于脑血管病急性期,神经内三科团队将择期为其进行手术治疗。此次心脑血管联合造影术后,张先生的手腕处只有一个小米粒大小的穿刺点,目前,正在康复中。

男子心脑血管全堵住 医生一次造影将心和脑全看了

生活报讯(记者周琳)近日,哈尔滨市第二医院神经内三科与心脑管内三科联合,成功为一名得了心脑血管动脉粥样硬化的男子完成医院首例心脑血管联合造影术。

今年60岁的张先生,近期因为右侧胳膊和腿麻木无力来到了哈尔滨市第二医院神经内三科就诊。神

黑龙江友联拍卖有限公司接受委托,依法对位于延寿县、通河县、巴彦县、松北区24处房产公开拍卖。有意竞买者请携带竞买人身份证件及竞买保证金办理竞买登记手续。
拍卖时间:2023年3月17日上午10时
拍卖地点:哈尔滨市南岗区和兴路161-1号8层
展示地点:标的所在地
咨询电话:0451-84512135

公告

根据市政府关于历史遗留不动产办理的相关规定,现对以下房屋不动产权现役让让人及相关情况进行公示:

根据哈办法规[2018]41号文件精神,本人王思铭(身份证号:230102198905024144)现为坐落于哈尔滨市道里区四方台大道楠格格领誉小区A3栋1单元302室房屋的受让人,该房屋用途为住宅,建筑面积51.78平方米。该房屋原所有人为郭建亭已将该房屋实际交付本人,由本人实际占有、使用房屋拆迁协议号01100422887。本人自愿承诺该不动产权属无争议,申请办理不动产登记所提供的材料均真实有效,并自愿承担由此产生的一切相应后果和法律责任。

如有异议,请自公告之日起十五个工作日内将异议书面材料共同分别送达哈尔滨市道里区棚户区改造工作领导小组办公室(哈尔滨市不动产登记交易服务中心群力分中心)。

异议书面材料送达地址:哈尔滨市道里区棚户区改造工作领导小组办公室,道里区安顺街123号,联系电话:0451-87632533。

哈尔滨市不动产登记交易服务中心群力分中心,道里区丽江路352号,联系电话:0451-85986641。

2023年5月10日

出租

香顺街66-2号一楼商铺对外出租,使用面积140平米,临近省医院,省中医院,适合药店,诊所及办公使用。

联系电话:15245051367

13091688818

出售:红旗大街双龙绿色家园复式住宅,板式高层,26层27层,三室两厅两卫,一楼两室一厅一厨一卫,二楼一室一厅一卫,南北向,不临街,楼间距大,采光好,包烧好,电梯入户,一梯两户,使用面积120平,建筑面积175平,自带花园露台和2个仓库,1个入户门厅,全屋精装修,全新品牌断桥铝系统节能窗,品牌家具家电,毗邻宏图街,大新鞋城,哈工程大学和黑龙江工程学院,交通便利,临近地铁1号线、3号线。

18745013008

出售道外区南直路宏图街《橄榄城小区》住宅,板式高层,两室两厅一卫,南北向,小区楼下位置,客厅正对小区中央广场,不临街,采光好,包烧好,电梯入户,一梯两户,二楼,总层高19层,使用面积81平米,建筑面积115平米,精装修,拎包即住,带入户门厅,送部分品牌家具家电,小区物业管理极好,园林绿化好,交通便利,购物方便,临近地铁1号线、太平公园。

16505858777

出售道里区友谊路385号观江国际住宅,建筑面积243米,中间楼层,四室两厅两卫,南北通透,豪华装修,全景看江,物业管家服务,2.3万每平米(可谈)。随时看房。

19845256893

哈尔滨松北区天鹅湖花园小区31号楼洋房一套,因业主迁出外省着急售出,价格可面谈。房屋建筑面积180平米,四楼(顶层),毛坯房,三室二厅二卫带阳台,地热房,私产房屋。房屋紧邻松北虎园,哈尔滨大剧院,小区园林面积占比30%以上,环境好,位置佳。

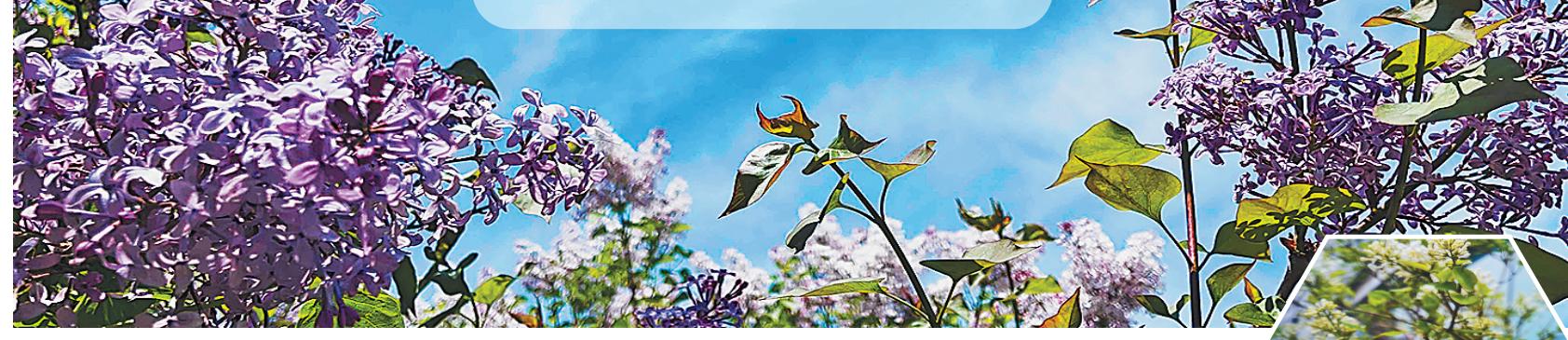
19845256893

受理地址:哈尔滨道里区地段街1号生活报一楼阳光大厅
刊登 84681180
电话 15004697804

2023·5·10 星期三 新闻热线 13766838911

冰城丁香达130余万株 百余条特色街路花团锦簇

生活报讯(记者李丹文/摄)记者近日从哈市城管局园林中心获悉,全市现有丁香130余万株,百余条丁香特色街路风光正好,花团锦簇,花期从5月初持续至6月中旬。



据哈市园林中心相关负责人介绍,丁香喜冷凉气候,耐干旱,瘠薄,喜光但在庇荫处亦能生存,适应性强,适宜在哈市生长。哈市常用丁香有13个品种,包括五月上中旬开花的洋丁香、华北紫丁香和朝鲜丁香,五月中下旬开花的小叶丁香、蓝丁香,五月下旬开花的红丁香、辽东丁香,六月上旬至中旬开花的暴马丁香、北京丁香等。

记者了解到,近年来,哈市在扩大

新疆三道街、双拥路、烟台一路、渤海三路、新疆东路;松北区天元街、天祥街、学海街、世纪大道、丁香大道、警官路、西安大街。

丁香主题公园有道里区群力丁香公园,香坊区丁香科技博览园、丁香游园,平房区天池丁香公园,平利丁香园等。



冰城迎最美“开江季” 鲫鱼鲤鱼嘎牙子……

开江鱼煎炸蒸炖惊艳味蕾



驱车560余公里
只为一顿开江鱼

品开江鱼是哈尔滨每年四月末、五月初的传统,热爱鱼鲜的老饕都会来哈一饱口福。近日,来自辽宁的张顾驱车560多公里来到冰城,就是为了品尝开江鱼,他表示:“听说只有这个季节才能吃到最鲜美的开江鱼,我就带着家人来尝鲜。”家住湖南的赵民则带着妻子,到江北龙江第一村里的第一家鱼馆尝鲜。“开江鱼的味道和口感的确与众不同,很鲜美。”

而对于本地市民来说,开江鱼更是家常菜。冰城百姓不仅可以去菜市场上购买到新鲜的开江鱼,幸运的话还能在江边偶遇渔民,拣最新鲜的回家烹饪。9日上午,九站公园江边一群市民围着渔民张万全买鱼,塑料盆里有鲤鱼、鲫鱼、嘎牙子等。“这江鲤子多少钱一斤?清蒸还是红烧好?”“我这儿都是早晨刚出水的开江鱼,都还是活的,很新鲜,怎么做都好吃。”没一会儿,塑料盆里的开江鱼就所剩无几了。



“东北第一鲜”为啥好吃

开江鱼到底好吃在哪里?为啥被誉为“东北第一鲜”?中国烹饪大师刘东来表示:“东北地区的三江流域历来物产丰富,特产的‘三花五罗十八子和七十二杂鱼’更是远近驰名。由于地域特点,北方的春天会来得稍晚一些,每年四月中下旬,东北大地冰雪消融、万物复苏,嫩江、乌苏里江、松花江等江河的冰层也逐渐融化,开江鱼就是只在开江的时候才有的鱼。”

记者了解到,此时的鱼已在冰冻的江里待了一个冬天,其身体内脂肪已经耗尽,废物也排得很干净,寒冷的环境让肉质更加紧实,鱼肉分外鲜美,被誉为“东北第一鲜”。一年中只有四月末到五月初这二十几天才可以吃到鲜美的开江鱼。懂得的食客在每年开江之时都会尽享开江鱼的美味。

煎炸蒸炖煮焖打造“鱼鲜盛宴”

刘东来还表示,开江鱼的做法有很多,最常见的家常做法就是简单易学的炖和焖。近些年,各大专营鱼鲜美味的饭店也精研烹调技法,煎、炸、蒸、炖、煮、焖等多种技法烹饪出来的“鱼鲜盛宴”已十分常见。