

## 面朝下溺水近10分钟 ECMO技术 将七旬老人成功救回

今年70岁的李老太意外溺水，脸朝下漂浮近10分钟，生还的可能性还有多大？抢救室内，老人的病情急转直下，ECMO（体外膜肺氧合）成了最后一根“救命稻草”。最终，奇迹眷顾了这位老人。在医护人员的全力救治下，3天后，撤离ECMO管路，2天后，拔除气管插管。近日，李老太顺利从宁波市第二医院出院。



ECMO团队为老人置入“人工肺”进行抢救。

### 1 进急诊科后病情急转直下

李老太的家在余姚大隐。和其他村民一样，她有个习惯，喜欢在溪边洗衣服。事发当天，她在溪边洗衣服时不小心一脚踩空，一头扎进了溪水中。李老太面朝下在水面上漂浮了近10分钟，直到村民将她救上岸。随后，救护车一路风驰电掣，20几分钟就把她送进了宁波市第二医院急诊科。

“不夸张地说，已经命悬一线了。”该院急诊科杜力文副主任医师清楚地记得当时的情景，“老人呼吸困难，伴呛咳、呕吐，嘴里一直‘噗噗’不停地冒水。我们马上紧急气管插管，上呼吸机。插管

成功后，老人气道里大量的稀薄痰液一下子涌了出来。”

这些都是溺水后呼吸窘迫综合征的典型症状。然而经过一系列抢救，情况非但没有好转，反而越变越差。杜力文回忆，“已经用上了呼吸机，设定了最高浓度的氧，但患者的肺被注满了水，没有给氧气留下空间，根本维持不住正常的氧饱和和血压。患者连出抢救室做CT检查的条件都没有，出了抢救室可能就救不回来。”

眼前的一切表明，留给老人抢救的时间已经不多了，因为脑部一旦缺氧，形成缺氧性脑病，智

力受到严重影响，即便救回来，预后也非常糟糕。

急诊科医疗团队经过紧急会诊后提议上ECMO，让患者“灌满水”的肺部得以休息和恢复，为下一步治疗争取时间和可能。老人的儿子徐先生握住医生的手，红着眼眶说：“请你们尽全力救。”

很快，该院急诊科24小时待命的ECMO团队为老人上了V-V ECMO（主要用来支持肺功能）。置入“人工肺”不久，原来已经是暗红色的动脉血很快变得鲜红，老人发青的嘴唇逐渐红润，血氧饱和度达到了100%。

### 2 第六天老人终于从昏迷中清醒

第一关安全渡过，接下来的治疗重点是改善肺部情况。从影像报告来看，老人的双肺呈“白肺”征象，医生诊断有重症肺炎、肺水肿、肺积水、急性肺栓塞，渗出明显。

医护人员决定为老人进行俯卧位通气治疗，这一治疗方法可引流痰液，改善肺部通气和血流分布，最终改善氧合。采取这一治疗，患者每天要保持12小时的俯卧位，俯卧位时还要每2个小时调整一次姿势。老人全身插满管子，还处在昏迷状态，要想翻动老人，谈何容易？

“俯卧位通气技术对医护配合度及专业技能要求较高，我们每次至少要出动6位医护人员。每一次操作，大家都小心谨慎，管路中血液高速流动，一旦脱出，都将

是致命性的。”杜力文透露。

上ECMO的第三天，李老太的肺部情况持续好转，当天就顺利撤下了ECMO。之后，医生们又使用抗肺部感染的药物和纤维支气管镜等治疗手段，对她进行治疗。第六天上午，躺在病床上的李老太逐渐从昏迷中清醒，并且对医生的指令作出反映。得知这一消息，整个医护团队都很激动。当天晚上，医生就拔除了老人的气管插管。

此后，李老太的状态一天比一天好。入院第十天，老人顺利出院。出院前，她和儿子连连向急诊医护团队致谢。

该院急诊科荀凯副主任医师说，老人出院后，他们曾到康复医院探望李老太，“老人当时在做呼吸训练，看到我们来，一骨碌从病

床上爬下来，激动地迎上来握手。”

据了解，一旦出现溺水，营救黄金时间只有3-4分钟，4分钟以后每增加1分钟窒息时间，死亡率就会增加10%。长时间溺水所引起的器官缺氧性损害、肺部感染等并发症将给救治工作带来极大的挑战。

“为了提高这类危重症患者的抢救成功率，医院积极普及ECMO等先进技术，目前医院共配备6台ECMO，10位医护人员掌握相关资质，可全时段为具有适应症患者上机治疗，仅今年4月我院就开展了8例ECMO。”该院医务科主任、急诊科主任刘鹏介绍。

记者 庞锦燕  
通讯员 汪卫栋 郑轲 文/摄

## 吃完牛肝菌后 “腾云驾雾”进了急诊室 这种美食一定要煮熟了吃！

随着梅雨季的到来，又到了一年野生菌的生长旺季。小陈（化名）对曾在云南吃过的一种菌菇念念不忘，干脆网购回来自己做。没想到，这一吃直接被送进了抢救室。

34岁的小陈是个旅游达人，还是个美食家，特别喜欢钻研各地佳肴。去年夏天，他带着家人去了一趟云南，对当地的嫩炒牛肝菌印象深刻，对其鲜嫩爽滑的口感念念不忘。

正好，现在这个季节正是云南菌菇大量上市的时候，他就网购了1公斤牛肝菌。他一心想着要做出云南当地的绝佳口感，于是刷了不少短视频，总结了一个经验，那就高温爆炒，但炒的时间不能太长。

当晚小陈就露了一手，把网购的1公斤牛肝菌全都倒进锅里爆炒。6分钟左右，锅里就香气四溢。小陈见牛肝菌已经变色，自觉这时候出锅口感最佳，于是装盘上桌。

牛肝菌的味道鲜美嫩滑，小陈一人吃了大半。然而，仅仅过了一个小时，他就感觉一阵恶心，随之剧烈呕吐，还出现了幻觉，感觉自己腾云驾雾，身边都是体形很小的人。

怀疑自己是中了毒，小陈立即赶到了宁波市医疗中心李惠利医院急诊室。医生很快明确了小陈的诊断：毒蘑菇中毒，立即给予了紧急救治。由于小陈吃了将近一斤牛肝菌，肝肾功能受到损害，毒素已经进入血液。经过该院肾内科三次血液灌流，终于清除了体内的毒素。

“每次到了蘑菇上市的时候，总能碰到蘑菇中毒的患者。”肾内科郭蓓副主任医师介绍，有些患者是乱采野外蘑菇而导致中毒，有些则是烹饪方式不对导致中毒。小陈正是因为一味追求美味，且一次炒的牛肝菌量大，导致食物没有煮熟而导致中毒。

据了解，目前云南有40余属300余种牛肝菌，常见食用的有50余种，因其味道鲜美、香味浓郁，成为了一道深受大众喜爱的美食。虽然目前没有发现剧毒的牛肝菌种类，但还是会引起神经精神型中毒和急性胃肠炎型中毒。其中，兰茂牛肝菌、粉黄肉牛肝菌、华丽新牛肝菌等牛肝菌生食有毒，可能致幻，应该煮熟后食用。网孢牛肝菌、新苦粉孢牛肝菌、毡盖美柄牛肝菌等牛肝菌有毒，不建议食用。

“食用牛肝菌一定要炒熟煮透，未煮熟、隔夜吃或者凉拌吃，存在中毒风险。”郭蓓提醒，不要自行采食野生菌，不购买来路不明、辨识不清的野生菌，不食用混杂的野生菌，最好是吃单一的，还要避免吃菌类的时候饮酒。

郭蓓表示，如果不小心误食了毒菌，要立即大量饮用温开水或稀盐水并催吐，以减少毒素的吸收，同时以最快的速度送往最近的医院。患者及其家属可以携带吃剩下的菌类，以辅助医生的诊断和治疗。

记者 陆麒麟  
通讯员 张昀 徐晨燕