

漳州市第三医院林友城： 用心守护“生命中枢”的“工程师”



林友城阅读患者送来的感谢信

披荆斩棘，做“生命中枢”的守护者

大脑——人体最精密的“仪器”，结构复杂、分区精细，稍有损伤，轻则功能缺失，重则危及生命。神经外科也因此成为最具挑战、最高难度的医学领域，一台神经外科手术往往持续几个小时甚至十几个小时，而手术刀下的战场只在毫厘之间……

在这个难度高、时间长、风险大的战场，他带领团队勇闯生命禁区，与时间赛跑，用精湛的医术，创造一个又一个生命奇迹，为漳州市龙文区神经外科领域带来一片新的天地。

他是漳州市突出贡献医疗专家、漳州市第三医院副院长、神经外科主任医师林友城。

“医生要有激情，把工作当事业来做，要不断接受挑战，不断前进。”20多年来，林友城一直奉献于临床一线，用一份执着与勤奋，不断拓展神经外科新技术、新项目，开展各种高难度技术。

2018年，林友城接诊斜坡巨大脑膜瘤患者周先生，他曾辗转省外多家医院，因手术风险大均未得到有效治疗。后经他人介绍，周先生便慕名找到林友城求诊。

“患者的肿瘤较大，部分与脑干粘连，手术中任何疏忽均可能导致严重后果。但若不及时手术，肿瘤将继续生长并压迫到周围重要功能区，引起全身抽搐、瘫

痪，甚至死亡。”林友城回忆道，手术难度大、风险高，对术者的技术要求极高。

随着病情加重，手术迫在眉睫，患者和家属把林友城当作救命稻草，他们一致支持手术，愿意承受所有手术风险。

通过对患者病情充分评估，以及对肿瘤仔细研究，林友城决定为这位患者施行手术。凭借娴熟的显微神经外科解剖技术、精准的手术操作，林友城持续奋战了18个小时，将肿瘤逐一分离取出，并做到了对脑组织最大程度的保护。患者麻醉后清醒，观察后无出现任何手术并发症。

把困难的事情留给自己解决，以身作则带团队，这是林友城在科室管理上的另外一大原则。“病人面临风险，在年轻医生处理不了的情况下，我就来处理。”

林友城说：“任何手术都有风险，但是医生认真负责的态度是规避风险的最好办法。术前，医生要对患者个体进行评估，而不是凭经验去手术，只有做好每一个细节，手术才能成功。”

在这种“精益求精”的思想引导下，该院神经外科不断开拓创新，奋勇前进，不负众望，取得了一系列丰硕成果。近五年来，门诊接诊患者达2万多人，完成三四级手术1000多台。颅内动脉瘤夹闭、各种颅脑外伤手术、

各种脑瘤和椎管内肿瘤手术等技术在本地区处领先地位，2021年5月科室更是获评漳州市市级临床重点建设专科。

除了以身作则之外，林友城要求科室全体医护人员也必须“心怀患者”，力求给患者最好的就医体验。

面对患者，林友城总是站在患者的角度考虑问题，把复杂的医学术语用通俗易懂的语言讲出来，让患者明白手术的作用，帮助患者判断手术风险，让患者更理性地作出选择。

一句良言暖三冬，不是亲人胜似亲人。一流医术，一流护理，林友城带领的神经外科深受患者及其家属的好评。多年来，该科获得患者及其家属赠送的锦旗、各种奖状，数不胜数。

奔着蓝图，步履不停，追梦不息。林友城说，未来，他将带领团队在神经外科领域不断开拓创新，奋勇前进，用心用情守护一方百姓的“生命中枢”。

(廖小勇 张晓玲)



林友城娴熟精准地为患者做手术

大量食用寿司，为何多器官衰竭

寿司刺身如果料理过程中受污染，轻则吃坏肚子重则要人命。

36岁的广东女子阿芳，一个月前突然出现腹痛、腹泻和发热，坚持自行吃药三周，情况却没有好转，持续高烧40℃，决定前往医院。接诊医生发现患者已出现多器官系统衰竭，需要进ICU。

丈夫讲述，阿芳比较喜欢吃生冷的，比如鱼生、寿司这类的食物，医生结合培养的细菌情况，考虑到可能还是跟这个有直接相关的因果关系，沙门氏菌导致肠道感染，甚至还入血，引起沙门氏菌血症，带来感染性休克、脓毒性休克，甚至引起多脏器损伤。

沙门氏菌常寄生在人类和动物的消化系统中，肉蛋奶以及相关制品均可被污染。

沙门氏菌导致的中毒事件达到了所有食物中毒事件中的40%~60%之间。夏秋因为天气炎热最为高发。

本报此前报道，今年4月，吃隔夜菜后，漳州一家5口出现不同程度的恶心、呕吐、腹泻、发烧和呼吸困难等症状，最严重的躺在ICU，经诊断是沙门氏菌属感染引发的急性中毒。

医生提醒，如果出现1~3天内发烧、腹泻、腹痛和呕吐等症状，应及时就医。

预防措施

- 1.注意定期清洁冰箱，生熟食物要分开存放。
- 2.蛋类放入冰箱前应先洗净，以免蛋壳上的病菌污染冰箱内的食物，不要生吃蛋类。
- 3.冰箱内的食物食用前一定要热透，尽量少吃隔夜菜。
- 4.餐前、便后、换尿布后、接触宠物后，应仔细洗净双手。



广东中山：一女子爱吃寿司，沙门氏菌感染致多器官衰竭



提醒

当心病从口入

- 1.食物要煮熟，鱼、虾、螺肉尽量少吃，生的食物寄生虫虫卵较多。
- 2.蛙类体内的曼氏迭宫绦虫耐高温和低温，不易杀灭，尽量少吃或不吃。
- 3.不要生食来源不明的肉类。如果要生吃肉类，最好选择经过专业防疫养殖的牲畜，且屠宰后经过专业灭菌杀虫措施。
- 4.不可滥食野味，野味中常含有大量寄生虫，有不少寄生虫人体消化道自身无法杀灭，且耐高温能力强。
- 5.蔬菜上也很可能携带动物寄生虫幼虫或是虫卵，在来源不明确的情况下，蔬菜不可盲目生食，如果一定要生食，一定要洗干净。
- 6.吃生蚝虽然不会感染寄生虫病，但容易感染病原体，如感染诺如病毒引起急性胃肠炎，也要尽量少吃。
- 7.切生食、熟食的刀具和菜板要分开。

(本报综合央视财经)