

## 优质护理在急诊急性食物中毒抢救中的应用价值

郭露, 廖嘉玲, 杨丹, 曾国峰, 肖飞

前海人寿广州总医院 广东广州

**【摘要】目的** 分析优质护理用于急诊急性食物中毒抢救中的价值。**方法** 2020年12月-2021年12月本院急诊科接诊急性食物中毒病人40名, 随机均分2组。试验组采取优质护理, 而对照组行常规护理。对比抢救时间等指标。**结果** 从抢救时间与住院时间上看, 试验组分别是 $(28.75 \pm 1.26)$  min、 $(3.99 \pm 0.41)$  d, 和对照组 $(39.92 \pm 2.58)$  min、 $(7.08 \pm 0.83)$  d相比更短( $P < 0.05$ )。从并发症上看, 试验组发生率0.0%, 和对照组30.0%相比更低( $P < 0.05$ )。从满意度上看, 试验组100.0%, 和对照组70.0%相比更高( $P < 0.05$ )。**结论** 急诊急性食物中毒抢救用优质护理, 效果更好, 病人满意度更高, 并发症发生率更低, 住院时间更短。

**【关键词】** 优质护理; 住院时间; 急性食物中毒; 并发症

### Application value of high quality nursing in emergency rescue of acute food poisoning

Lu Guo, Jialing Liao, Dan Yang, Guofeng Zeng, Fei Xiao

Qianhai Life Insurance Guangzhou General Hospital Guangzhou, Guangdong

**【Abstract】 Objective** To analyze the value of high quality nursing in emergency rescue of acute food poisoning. **Methods** Twenty patients with acute food poisoning were treated in the emergency department of our hospital from December 2020 to December 2021, randomly divided into 2 groups. The experimental group took high quality nursing, while the control group received routine nursing. Comparison of rescue time and other indicators. **Results** Compared with the control group  $(39.92 \pm 2.58)$  min and  $(7.08 \pm 0.83)$  d, the rescue time and hospitalization time of the experimental group were  $(28.75 \pm 1.26)$  min and  $(3.99 \pm 0.41)$  d, respectively ( $P < 0.05$ ). In terms of complications, the incidence of the experimental group was 0.0%, which was lower than that of the control group (30.0%) ( $P < 0.05$ ). In terms of satisfaction, the experimental group was 100.0%, which was higher than the control group (70.0%) ( $P < 0.05$ ). **Conclusion** High quality nursing for emergency acute food poisoning has better effect, higher patient satisfaction, lower complication rate and shorter hospitalization time.

**【Keywords】** Quality nursing; Length of hospital stay; Acute food poisoning; complications

医院急诊科中, 急性食物中毒十分常见, 是引发突发公共卫生事件的重要原因之一, 通常是由食用被污染或有毒的食物所引发, 严重危害人民身体健康和生命安全<sup>[1]</sup>。相关资料中提及, 急性食物中毒具有病情进展迅速、发病突然与病情变化快等特点, 可引起腹痛、恶心呕吐与腹泻等症状, 若情况严重, 也可导致休克等问题, 危害性极大<sup>[2]</sup>。目前, 通过积极的对症治疗和相应器官功能支持, 可缓解患者中毒症状, 促进病情恢复<sup>[3]</sup>, 但护理作为医疗服务中不可或缺的一部分, 其护理质量的高低可直接影响到病人抢救的效果。本文选取40名急性食物中毒病人(2020年12月-2021年12月), 着重分

析优质护理用于急诊急性食物中毒抢救的价值, 如下。

### 1 资料与方法

#### 1.1 一般资料

2020年12月-2021年12月本院急诊科接诊急性食物中毒病人40名, 随机均分2组。试验组女性8人, 男性12人, 年纪在12-65岁之间, 平均 $(34.28 \pm 5.74)$ 岁。对照组女性6人, 男性14人, 年纪在12-64岁之间, 平均 $(34.69 \pm 5.41)$ 岁。病人经血清学与细菌学等检查明确诊断, 无药敏史。病人资料完整, 精神正常。2组年纪等相比,  $P > 0.05$ , 具有可比性。

## 1.2 排除标准

(1) 有精神病史者。(2) 中途退出研究者。(3) 认知障碍者。(4) 有机磷农药中毒者。(5) 恶性肿瘤者。(6) 肝肾功能不全者。(7) 无法与人正常沟通者。(8) 急性传染性疾病者。(9) 过敏体质者<sup>[4]</sup>。

## 1.3 方法

2 组常规护理: 补液、病情监测、检查协助与洗胃等。试验组配合优质护理: (1) 根据病人实际情况, 对其施以洗胃和催吐等处理。对于病情不严重者, 可用温水 (200-300ml) 对其进行诱导, 用手指对病人的咽喉部位进行刺激, 使其能够将有毒的食物吐出来。对于病情严重者, 需对其施以洗胃治疗, 直到胃液变得透明为止。操作过程中, 需对胃液的进出量进行严格的控制, 以免病人出现窒息等问题。洗胃过程中, 协助病人取平卧位, 同时将其头部偏向一侧, 避免呕吐物进入呼吸道引起吸入性肺炎或者呛咳等并发症。若病人存在躁动不安的情况, 需对其肢体和头部进行适当的约束。(2) 为病人开通静脉通路, 需根据病人的实际情况, 对穿刺部位进行合理的选择。穿刺时, 需保持良好的进针角度, 并迅速进针, 减轻病人的痛苦。若天气比较冷, 在输液前, 可对输注液体进行适当的加温, 一般需加温至 37℃ 左右即可, 以免病人因冷刺激而出现寒战等问题。合理调整输液速度, 注意检查病人穿刺部位情况, 若有红肿或者渗液等现象, 需立即处理。(3) 严密监测病人心率、呼吸和脉搏等体征, 注意观察病情变化。询问病人身体感受, 了解病人有无腹痛与面色异常等症状。制定完善的应急预案, 备好抢救物品和药品, 以及时处理病人的异常状况。(4) 主动与病人交谈, 了解其心理诉求。亲切的称呼病人, 如: 年纪较小者, 可称呼小妹妹或者小帅哥等; 年纪较大者, 可称呼大妈或者大爷等, 通过这些亲切的称呼, 可增进护患之间的感情, 消除病人对医务人员的恐惧感。鼓励病人, 支持病人, 保护好病人隐私。用暖心的语言宽慰病人, 酌情运用

非语言沟通技巧, 如: 拍肩膀或者握手等。(5) 采取视频宣教、口头教育或者发放宣传册等途径, 为病人和家属讲述急性食物中毒的知识, 同时告知他们食物间的搭配禁忌。耐心解答病人提问, 打消其顾虑。向病人介绍治愈的急性食物中毒案例, 增强其自信心。(6) 抢救后, 若病人无呕吐症状, 可指导其食用流食。若病人胃肠道症状严重, 需严格禁食, 并待其症状明显缓解后, 再指导病人进食。嘱病人少量多餐, 饮食尽量清淡, 不食用辛辣、生冷和刺激的食物。

## 1.4 评价指标

(1) 记录 2 组抢救时间与住院时间。(2) 统计 2 组并发症 (吸入性肺炎, 及呛咳等) 发生者例数。(3) 调查满意度, 等级评分标准如下: 满意 91-100 分, 一般 71-90 分, 不满意 0-70 分。对满意度的计算以 (一般+满意) /n\*100% 的结果为准。

## 1.5 统计学分析

数据处理经 SPSS 20.0, t 对计量资料 ( $\bar{x} \pm s$ ) 检验,  $\chi^2$  对计数资料 [n (%)] 检验。若  $P < 0.05$ , 差异显著。

## 2 结果

### 2.1 临床指标分析

从抢救时间与住院时间上看, 试验组比对照组更短 ( $P < 0.05$ )。如表 1。

### 2.2 并发症分析

从并发症上看, 试验组发生率 0.0%, 和对照组 30.0% 相比更低 ( $P < 0.05$ )。如表 2。

### 2.3 满意度分析

从满意度上看, 试验组 100.0%, 和对照组 70.0% 相比更高 ( $P < 0.05$ )。如表 3。

## 3 讨论

若食物被病毒或细菌所污染, 将会产生毒素, 一旦被人体所食用, 将会引起食物中毒的情况<sup>[5]</sup>。急性食物中毒以腹痛、恶心、腹泻与呕吐等为主症, 可损害病人身体健康, 若不积极纠正这种中毒状态, 将会危及病人生命<sup>[6]</sup>。

表 1 统计临床指标记录结果表 ( $\bar{x} \pm s$ )

组别	例数	抢救时间 (min)	住院时间 (d)
试验组	20	28.75 ± 1.26	3.99 ± 0.41
对照组	20	39.92 ± 2.58	7.08 ± 0.83
t		10.3167	4.9724
P		0.0000	0.0000

表2 统计满意度调查结果表 [n, (%) ]

组别	例数	吸入性肺炎	穿刺部位感染	呛咳	发生率
试验组	20	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0.0
对照组	20	2 (10.0)	2 (10.0)	2 (10.0)	30.0
X <sup>2</sup>					6.7412
P					0.0321

表3 统计满意度调查结果表 [n, (%) ]

组别	例数	不满意	一般	满意	满意度
试验组	20	0 (0.0)	6 (30.0)	14 (70.0)	100.0
对照组	20	6 (30.0)	4 (20.0)	10 (50.0)	70.0
X <sup>2</sup>					6.7251
P					0.0326

目前, 医院可采取控制感染、洗胃、纠正电解质紊乱与催吐等方法来对急性食物中毒病人进行救治<sup>[7]</sup>, 但为能确保疗效, 还应予以病人精心的护理。优质护理乃新型的护理方法, 涵盖了“以人为本”新理念, 能够从饮食、洗胃、心理、输液和认知等方面入手, 对病人施以更加专业化与人性化的护理, 以缩短其抢救时间, 提高抢救效果, 减少并发症发生几率, 改善预后<sup>[8]</sup>。对于此项研究, 分析抢救时间与住院时间, 试验组比对照组更短 ( $P < 0.05$ ); 分析并发症发生率, 试验组比对照组更低 ( $P < 0.05$ ); 分析满意度, 试验组比对照组更高 ( $P < 0.05$ )。优质护理后, 病人未出现吸入性肺炎等并发症, 且其抢救时间也显著缩短, 病情恢复更快, 满意度更高<sup>[8]</sup>。

综上, 急诊急性食物中毒抢救用优质护理, 并发症发生率更低, 抢救效率更高, 满意度更好, 值得推广。

### 参考文献

- [1] 何左, 周舟, 李庆棠. 2005-2020年大理白族自治州食物中毒事件流行特征分析[J]. 中华灾害救援医学, 2022, 10(2): 79-83. DOI: 10.13919/j.issn.2095-6274.2022.02.005.
- [2] HAIT, J, TALLENT, S, MELKA, D, et al. Prevalence of enterotoxins and toxin gene profiles of *Staphylococcus aureus* isolates recovered from a bakery involved in a second staphylococcal food poisoning occurrence[J]. Journal of applied microbiology, 2014, 117(3): 866-875.
- [3] 张鹏, 董建光, 白丽丽, 等. 53例肉毒杆菌食物中毒临床病例分析[J]. 中华危重病急救医学, 2017, 29(5): 459-464.

DOI: 10.3760/cma.j.issn.2095-4352.2017.05.014.

- [4] 吴开芳. 舒适护理和常规护理在急性食物中毒患者中的护理对比观察[J]. 中华养生保健, 2021, 39(6): 74-76.
- [5] 罗红梅. 探讨急性食物中毒患者的急诊护理措施与效果评价[J]. 中国医药指南, 2019, 17(29): 264-265.
- [6] SATO'O, YUSUKE, HISATSUNE, JUNZO, NAGASAKO, YURIA, et al. Positive Regulation of Staphylococcal Enterotoxin H by Rot (Repressor of Toxin) Protein and Its Importance in Clonal Complex 81 Subtype 1 Lineage-Related Food Poisoning[J]. Applied and Environmental Microbiology, 2015, 81(22): 7782-7790.
- [7] 朱劲松, 赵爱娟, 赵海丰, 董晓红, 杨红伟, 李艳美, 曹玉杰, 张晓丽, 都继微, 白聘, 王静. 成批伤食物中毒急救人力资源管理模式的构建[J]. 护理学报, 2015, 22(23): 24-26.
- [8] 张爱霞, 王立翠, 史悦, 于龙娟. 重症肉毒杆菌食物中毒患者一例的抢救与护理[J]. 解放军护理杂志, 2016, 33(17): 47-49.

收稿日期: 2022年3月26日

出刊日期: 2022年5月17日

引用本文: 郭露, 廖嘉玲, 杨丹, 曾国峰, 肖飞, 优质护理在急诊急性食物中毒抢救中的应用价值[J]. 当代护理, 2022, 3(3): 88-90

DOI: 10.12208/j.cn.20220091

检索信息: RCCSE 权威核心学术期刊数据库、中国知网 (CNKI Scholar)、万方数据 (WANFANG DATA)、Google Scholar 等数据库收录期刊

版权声明: ©2022 作者与开放获取期刊研究中心 (OAJRC) 所有。本文章按照知识共享署名许可条款发表。 <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>



OPEN ACCESS