

七旬脑梗老人遭遇“咽喉危机”

济阳区中医医院成功取出患者误吞假牙

近日，济阳区中医医院消化内镜中心上演了一场与时间赛跑的生命保卫战。一位70余岁急性脑梗死患者紧急入院后，检查中意外发现咽喉部卡有一块误吞的假牙。这场特殊救治，既考验着各科室专业技术，更检验了医院多学科协作(MDT)的综合救治能力。最终的成功救治，彰显了医院急危重症MDT体系的成熟完善。

通讯员 高放 邱建武

“火眼金睛”破隐患 影像科捕捉致命信号

患者因急性脑梗死症状加重入院，急诊科第一时间安排颅脑+颈椎CT检查。影像科李立新副主任医师凭借丰富的临床经验和严谨的专业态度，在阅片时突破检查重点局限，意外发现患者咽喉部存在巨大金属异物。这一发现，堪称“火眼金睛”。要知道，影像科医生的职责本是观察脑部以及颈椎情况，但李立新并未局限于自己的“一亩三分地”，而是以患者安全为中心，不放过任何异常。

他立即联动急诊科及病房医生，结合家属回忆，确认异物为患者误吞的假牙。这一关键发现，为后续救治争取了宝贵时间，成功揪出隐藏在患者体内的“隐形杀手”，避免了病情进一步恶化。

多科联动破难题 生死竞速护平安

接到影像科通知后，急诊科与病房医生快速响应，完善相关



▲此次救治，检验了医院多学科协作(MDT)的综合救治能力。

◀消化内镜团队精准操作，成功将患者误吞的假牙取出。

检查时发现，假牙卡在咽喉部与食管入口处，已间断影响患者气道，导致呼吸不畅，需立即取出。但患者处于急性脑梗死发病期，血压持续偏高，普通胃镜检查的剧烈刺激可能加重脑血管破裂出血风险，救治陷入困境。

面对这一困境，内镜中心紧急联系麻醉手术科会诊，孙连勇主任与邱建武主治医师全面评估后认为：麻醉风险确实非常高，脑梗死急性期、高血压控制不佳，任何麻醉用药都可能诱发意外。但另一方面，患者更无法在清醒状态下耐受异物取出术。剧烈的咽部刺激可能加重异物的嵌顿，同时可能引起血压骤升、心率加快，同样威胁脑血管安全。权衡麻醉风险与患者生命安全，孙连勇果断决定冒险实施全麻下异物取出

术，并由邱建武主治医师全程护航，确保麻醉过程平稳可控。

在全麻支持下，消化内镜团队开始了这场高难度异物取出术。内镜缓缓进入，清晰显示出卡在咽喉部和食管入口处的假牙——金属挂钩已经嵌入黏膜，周围组织出现充血水肿。消化内镜团队精准操作，凭借娴熟技术，在保护咽部及食管黏膜的前提下，用异物钳稳稳夹住假牙，轻柔调整角度后成功取出，整个过程一气呵成，患者生命体征平稳，未出现任何并发症。

MDT显硬实力 协同守护生命防线

此次救治，牵动了急诊科、影像科、麻醉手术科、消化内镜室等

多个科室，从影像科的精准发现、急诊科与病房的快速评估，到麻醉手术科的风险担当、消化内镜科的精准操作，各环节环环相扣、无缝衔接。标志着医院急诊内镜MDT体系已完整建立。它不是简单的科室会诊，而是真正实现了“患者不动、医生动”的协同救治模式——无论患者病情多复杂、风险多高，都能在最短时间内调动全院最优资源，提供最精准、最安全的治疗方案。

这一病例是医院综合救治能力的生动缩影。目前，医院消化内镜室不仅常规开展消化道早癌筛查与治疗，还具备处理各类复杂消化道急危重症的能力，与山东省千佛山医院消化内镜科李国栋主任团队紧密合作，实施“消化内镜急症手术2

小时火速驰援计划”，显著提升了内镜下治疗水平。

各科室秉持“全院一盘棋”的协作精神，在急危重症救治中从容应对、化险为夷。未来，医院将持续完善MDT多学科协作机制，以更全面的技术、更紧密的协作，守护每一位患者的生命健康。

【温馨提示】

老年人吞咽功能减退，佩戴假牙者尤其要注意：

1. 进食时应细嚼慢咽，避免边吃边说；
2. 睡前最好取下假牙，避免睡梦中误吞；
3. 假牙松动应及时修复，防止脱落误吞；
4. 一旦发现异物误吞，立即就医切勿拖延。

济阳区市场监管局扎实推进“互联网+AI监管” 着力提升食品安全智慧治理水平



通讯员 时丰 张沁雪

为提升食品安全管理水平，筑牢食品安全底线，济阳区市场监管局以技术赋能监管，以智慧提升效能，在全区范围内扎实推进食品安全“互联网+AI监管”平台建设与应用，着力构建智能感知、精准预警、闭环处置的食品安全治理新格局。

扎实推进，夯实平台建设基础。该局明确责任分工与时限要求，依托现有“互联网+明厨亮灶”平台基础，加快完成区级平台与省、市平台的接口联通与视频信号修复汇聚工作，确保已接入视频资源有效上传、互联互通。按照“突出重点、分批推进”原则，优先推动规模以上食品生产企业、学

校食堂、养老机构食堂、大中型商超、连锁餐饮等重点单位，按规范要求增补监控设备并接入平台，为AI监管应用筑牢数据基础。

深化技术融合，推动监管模式智慧转型。该局积极引入AI智能识别技术，推动监管从“人海战术”向“智慧研判”升级。在生产环节，系统可自动识别人员操作不规范、卫生条件不达标等风险；在流通与餐饮环节，AI算法能够对仓储温湿度、食材存放、加工过程、餐具消毒等实施不间断智能监测，自动抓拍违规行为并生成预警信息。通过建立“监测—预警—处置—反馈”全流程闭环管理机制，实现问题线索的自动推送、线上督办与结果反馈，逐步构建起“无感监管、触发式响应”的智慧监管新模式，既减少对企业正常经营的干扰，又大幅提升风险发现与处置的时效性。

聚焦重点领域，强化“一老一小”食品安全保障。该局将学校食堂和养老机构食堂作为“互联网+AI监管”的重点应用场景，全面

深化“明厨亮灶”智慧升级。通过AI视频分析，对后厨环境、食材处理、餐具清洁、生熟分区等环节进行实时智能巡查，及时发现并纠正违规操作，系统预警信息同步推送至食堂管理人员与监管人员，实现“线上巡查、线下整改”的快速联动，有力守护全区学生与老年群体的饮食安全。

截至目前，全区已有21家规模以上食品生产企业、83家学校及养老机构食堂、57家连锁餐饮单位及33家大中型商超完成平台接入并逐步应用AI监管功能。全区食品安全治理的智能化、精准化水平显著提升。

下一步，区市场监管局将继续分批推动更多食品生产经营主体接入智慧监管平台，持续拓展AI技术在食品生产、流通、餐饮全链条的应用场景。同时，进一步加强与相关部门的数据共享与业务协同，努力构建制度完善、协同高效、智能精准的食品安全治理体系，全力保障人民群众“舌尖上的安全”。

通讯员 徐娟 李国玉

春风送暖开学季，食安护航正当时。近日，济阳区市场监管局组织开展2026年春季校园食品安全专项检查行动，以“严排查、严督导、严整改”全力守护师生“舌尖上的安全”。

此次检查以“全要素排查、清单式核查、闭环式整改”方式，实现区内校园食堂(包括中小学、幼儿园等)全覆盖。执法人员深入食堂后厨、原料库房、就餐区、洗消间等重点区域，围绕主体责任落实、原料采购贮存、加工操作规范、餐饮具清洗消毒、食品留样、从业人员健康管理、环境卫生与“三防”设施等核心内容逐项核查。检查突出“七个严管”，重点督促落实校长负责制、食材准入、生熟分开、食品烧熟煮透、

春季开学校园食堂食品安全检查 济阳区市场监管局开展

留样规范等要求，清理过期食材，严查“三无”及高风险食材，规范从业人员健康管理与环境卫生。

检查中对发现的标签不规范、留样记录不全、环境卫生死角等问题，现场下达整改意见，建立问题清单、责任清单、整改清单，实行限期整改、回头看销号，确保风险隐患清零。同时，积极宣讲食品安全相关法律法规与操作规范，强化学校食品安全主体责任意识，促进提升食堂食品安全管理水平。

下一步，区市场监管局将充分利用“互联网+明厨亮灶”智慧监管平台，实现线上线下协同监管，畅通投诉举报渠道，鼓励师生家长参与监督，坚决守牢校园食品安全底线，让师生吃得放心、家长安心、社会满意。