



農村家庭 家事改進

住醫院的合併症

王正一 醫師

雖然因病住院有意想不到的危險性，或得到別種疾病的機會，但是住院的好處仍遠超過它的害處。所以有病而需要住院的話，應該遵照醫師的指示去做。如果諱疾忌醫，實非明智之舉。

什麼叫醫原性疾病？

有病找醫師，接受某些檢查或治療，是很自然而普遍的事。嚴重的病還要住院。一般說來，住院後的病人可能產生下列五種結果：

①很快地病情被控制住，原因澄清去除，恢復健康，出院返家，再成為社會中有一員。

②病情穩定，但發生了無可挽回的後遺症，雖可出院返家，但已經不再具有原來活動的潛力，成為社會中必需被照顧的一群人。

③病情惡化，失去意識，失去生活力，終於死亡，永遠離開了他的家人和他的社會。

④病情不穩定，時好時壞，必需長期在院診治，而與家人分開。

⑤因診斷或治療的經過，造成醫原性疾病，增加疾病的複雜性，也增加了個人和社會的負擔。

所謂醫原性疾病，並非是由於醫師所造成的疾病，而是進步醫學帶來的副作用或合併症。早在25年前，Barr已經說過，這是現代醫療必須付出的代價。只要診斷或治療的手段越積極，越複雜，越多種，造成的醫原性疾病也就越多，所以可以說醫原性疾病是醫學進步帶來的疾病。

這問題嚴重嗎？多嗎？我們可以用兩篇醫學報告來說明：第一篇是1964年 Schimmel 的報告：在一家教學醫院中內科住院病人中，約有20%發生醫原性疾病，而1981年 Steel在波士頓大學醫院的統計分析，指出醫原性疾病有增無減。5個月中入院病人 815人中有36%發生了醫原性疾病，其中1/4還很嚴重，有15個病人或全部病人的2%，發生致命的副作用。可見醫藥的進步，固然減少了某些疾病的危險性

，某些危險的藥也少用了，但因更多的新藥物和新技術帶進了醫療圈反引起了意外、副作用或合併症。

醫原性疾病分兩大類

由於診斷和治療而引起的醫原性疾病可分為兩大類：一是藥物性疾病，這是最多的一種。很多病人因服藥而引起許多問題。這些問題的好是極嚴重的，如肝炎、白血球減少、過敏性休克、腎衰竭和溶血等。救命的心臟病藥如毛地黃、硝酸鹽、Lidocaine、氨基非林、奎寧定片、Procainamide等，以及鎮靜劑、高血壓藥物和抗生素等，也都有發生醫原性疾病的可能。其次是診斷和治療手術引起的醫原性疾病，如指心導管術、內視鏡、血管造影、導尿管、腹膜透析、血液透析和靜脈注射等，檢查一多，出問題的可能性就會多些。

醫原性疾病的表現，與其嚴重性有關，如心肺的症狀最多，通常也最嚴重。感染症也不少。另外是消化道症狀和神經症狀。過敏反應和出血，或因代謝上的大變化則比較少見。

醫原性疾病，有些並不能避免。有些多加注意小心就可以減少。有些則是可以完全避免的。在複雜的醫療中，醫原性疾病的分量也更形嚴重。病人年齡越大，使用藥物越多，住院日數越長，醫原性疾病也會越多。

諱疾忌醫，實非明智

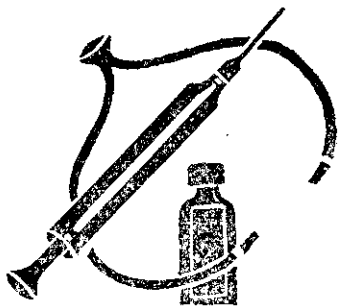
也許只吃了3~5種藥時，沒有問題，吃了10種以上，合併症就多了，吃了15種以上，可能就會有嚴重的合併症發生。住院8~9天以內也許還無多大問題。住兩星期後，醫原性疾病會增加。住3個星期，便可能變得更嚴重。

醫原性疾病一般並不認為是醫院的錯誤或醫師的責任。

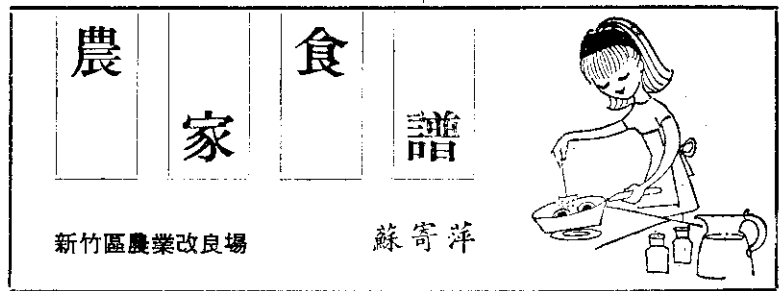
病人應時常把病情告訴醫師，醫師也確實小心謹慎用藥，仔細觀察，選擇必要的檢查，施行必要的治療手段，注意適應症和禁忌，這樣必可減少醫原性疾病的發生。

雖然因病住院有意想不到的危險性，或得到別種疾病的機會，但是住院的好處仍遠超過它的害處。所以有病而需要住院的話，應該遵照醫師的指示去做，如果諱疾忌醫實非明智之舉。

※ ※ ※



中華民國70年11月1日



麵托魚片

材料：草魚1條2斤重、麵粉1飯碗、雞蛋1個、發粉1小匙、鹽2小匙、味精2小匙、洋生菜4葉(要大)、椒鹽1大匙、花生油6碗、蔥2支、薑1小塊、米酒1大匙、冷開水半碗。

處理：①草魚去頭尾、內臟，由背部剖開去大骨、腹骨及魚肉內之細骨。

②淨魚肉每片大約長1寸半，寬1寸，厚約0.2~0.3公分。

③醃魚片佐料：蔥、薑(先拍碎)、酒、鹽、味精。

④麵粉糊佐料：麵粉1碗、雞蛋(蛋液)1個、冷開水半碗左右、鹽1小匙、味精1小匙、花生油1大匙，以上放在鋁鉢內充分拌勻，炸前要注意再放少許發粉。

做法：①將處理法之第②項魚片浸入第③項的醃魚佐料內經20分鐘後取出，與麵粉糊攪拌。

②6飯碗花生油燒至6分熱時，將每片魚肉(沾好麵粉糊之魚片)一片一片下鍋，千萬要注意鍋內熱度不能太熱，炸熟的魚片排在彩盤內，椒鹽用碟子另裝一起上桌。

糖醋魚球

材料：魚段1段約2斤重、青椒2個、洋蔥1/2個、紅椒2條、薑1大塊、蕃茄醬半碗、糖1/3碗、白醋3小匙、鹽1/2小匙、味精1小匙、醬油1小匙、太白水大2匙

、太白粉半碗、蔥3支、八角3個等。

處理：①魚段洗淨去鱗，由背部剖開去大骨、腹骨、再切交叉斜刀剝成球塊。

②醃魚佐料：蔥、薑(稍拍)、八角、酒、鹽、味精、清水。

③將改好的魚球塊浸入醃魚佐料內，大約20分鐘。

④再將醃過的魚球塊取出，沾乾太白粉，然後泡油待涼。

⑤青椒去頭尾、籽取去。

⑥薑、紅椒和洋蔥均切末。

做法：①6碗炸油下鍋，再將炸過的魚球泡過，撈起。

②鍋內留少許熱油，先炒佐料：薑、紅椒、洋蔥、青椒，再下蕃茄醬、糖、鹽、味精、醬油、白醋、酒、清水，待全部佐料熱滾起泡沫時，用太白水勾芡另倒入2大匙熱油及蒜油。

③最後將第①項泡過油的魚球倒入第②項已勾芡的調味汁內快速翻炒數下即成。

頭份鎮農會，為培養家政班員早起習慣及鍛鍊體魄，每日特練習木劍防身活動，一方面可增進身體健康，另一方面可防禦本身安全，參加此項活動班員有六十餘人，自實施以來，各界反映熱烈，紛紛仿效，頗獲好評。

(蔡有仁)