

市卫健委对我县 2019 年人口与家庭发展工作进行调研



县医疗集团人民医院

开展 2019 年抗菌药物合理使用宣传周活动

本报讯 为积极应对细菌耐药带来的挑战,提高抗菌药物科学管理水平,遏制细菌耐药发展与蔓延,世界卫生组织将每年 11 月第三周确定为“世界提高抗菌药物认识周”。今年的主题是:“着眼未来 停止过度使用和误用抗菌药物”。

我县医疗集团人民医院于近日开展了“2019 年抗菌药物合理使用宣传周”活动,活动以举办签名承诺、发放抗菌药物合理应用科普资料、进行现场咨询等方式进行。

活动现场,全体医务人员承诺“停止过度使用和误用抗菌药物,要做到:只有在需要的时候才能按照指南开具和发放抗菌药物教育患者如何使用抗菌药物,以及误用的危险……”,并设置“着眼未来?停止过度使用和误用抗菌药物”医务人员及患

者承诺签名墙,卫健局局长荆晨亮、副局长贾俊红、医疗集团院长樊柳龙在现场进行签名,全院职工及患者在签名墙上签名。

医务人员向大家发放宣传资料,讲解抗菌药物的基本知识,如抗菌药物定义、如何正确使用抗菌药物、公众使用抗菌药物的误区、滥用抗菌药物的危害等,并耐心解答每一位咨询群众的疑问。

此活动的开展,提高了社会公众和医务人员对细菌耐药危机的认识,营造群众



关心、支持和参与抗菌药物合理使用的良好氛围。

县疾控中心开展“行动起来,向‘零’艾滋迈进”校园主题宣教活动



本报讯 在第 32 个“世界艾滋病日”来临之际,11 月 21 日,绛县疾控中心工作人员走进绛县中学,开展了以“行动起来,向‘零’艾滋迈进”为主题的预防艾滋病知识宣传教育活动。

活动中,为深入宣传艾滋病防治知识和政策,中心副主任张霞为全体师生讲解了什么是艾滋病,艾滋病传播途径、防护措施几个方面知识;现场通过向学生佩戴红丝带、观看艾滋病宣传视频、学生代表宣读倡议书、开展主题签名、发

放宣传手册等活动形式,进一步提高了学生对艾滋病的认识,让学生掌握了更多的艾滋病防治知识,营造了健康和谐的校园环境。

活动当天,共摆放展板 8 块,发放艾滋病知识笔记本 200 余本,知识读本 300 余本,发放宣传册 1000 余册。

此次活动开展,使全体师生再次深入了解了艾滋病防控知识,使其培养良好的健康生活方式,提高了自我防范的能力,受到在校师生一致好评。

我县农村癫痫防治管理项目工作获省级表彰

本报讯 11 月 28 日,全省农村癫痫防治管理项目会议在太原召开,绛县疾控中心荣获省级先进集体奖,古绛、横水、安峪三个卫生院荣获省级先进乡镇集体奖,10 位项目工作人员获得先进个人奖。

绛县农村癫痫防治管理项目自 2011 年实施以来,按总体方案要求,卫生行政部门组织领导,疾控机构管理实施,专业医疗

机构技术指导,建立了县、乡、村三级防治网络体系,在所有工作人员的共同努力下,携手并进,从宣传动员,到筛查复核,病人纳入治疗,有条不紊,规范管理,多次会同县医院神经内科专家走访癫痫患者家中,给患者及家属讲解相关知识,为患者进行心理疏导,合理调整药物,提高服药依从性,使患者树立生活信心,从阴影中走出

来,真正享受到国家的温暖。截止目前,全县共筛查癫痫患者 720 例,入组治疗患者 437 例。使党的惠民工程落到实处。

2018 年项目管理工作国家首次授予先进集体二等奖,2019 年再次荣获省级先进集体,项目管理工作受到上级充分肯定。

的人口计生工作提出了意见和可行性建议。座谈会后,调研组一行深入到县医疗集团人民医院、陈村镇计生站、哈喽贝比早教中心进行实地调研。

参加座谈会的有县委组织部、政府办、县编办、县财政局、县人社局、县教科局、县公安局、县发改局、县民政局、县统计局、县扶贫办、县妇联、陈村镇等 13 个相关单位,卫健局副局长逯矿旗、党组成员、计生协会常务副会长高全胜和局各职能股室 30 余人参加。座谈会由卫健局副局长李忠家主持。

剩饭剩菜的危害有哪些

1. 隔夜菜产致命亚硝酸盐,有些隔夜菜特别是隔夜的绿叶蔬菜,非但营养价值不高,还会产生致病的亚硝酸盐。储藏蔬菜中亚硝酸盐的生成量随着储藏时间延长和温度升高而增多,而如果将蔬菜放在冰箱中冷藏(2~6 摄氏度),则其亚硝酸盐的增加较少。一些高蛋白高脂肪的剩菜,更是吃不得。空气中的有害细菌会在 2 个小时内附着在剩菜上开始繁殖,大家都知道蛋白质和脂肪在细菌的作用下,大部分都会产生有害物质,如硫化氢、胺、酚等,这些物质对人体有害。

2. 不同种类不同部位的蔬菜危害大小不同,不同种类的蔬菜在相同储藏条件下,亚硝酸盐的生成量是不一致的。通常茎叶类蔬菜最高,瓜类蔬菜稍低,根茎类和花菜类居中。因此,如果同时购买了不同种类的蔬菜,应该先吃茎叶类的,

比如大白菜、菠菜等。如果准备多做一些菜第二天热着吃的话,应尽量少做茎叶类蔬菜,而选择瓜类蔬菜。

3. 致癌致命物质亚硝酸盐是怎么产生的及危害:炒熟后的菜里有油、盐,隔了一夜,菜里的维生素都氧化了,使得亚硝酸盐含量大幅度增高,进入胃后变成亚硝酸盐,硝酸盐虽然不是直接致癌的物质,但却是健康的一大隐患。亚硝酸盐进入胃之后,在具备特定条件后会生成一种称为 NC(N—亚硝基化合物)的物质,它是诱发胃癌的危险因素之一。尤其是在天气热的时候,隔夜的饭菜受到细菌污染,会大量繁殖,很容易引发胃肠炎,食物中毒。

我们知道了吃剩菜剩饭有这么大的危害,所以建议大家有时候确实因某些因素剩比较多的,一定要及时放冰箱里,因为亚硝酸盐在低温密封的情况下生成相对较慢。

