



# 康泉月饼

0537-2115299 400-066-0537

低糖微甜  
更健康  
送给爱健康的人



## 40余例患者出现急性腹痛

### 食品药品监管部门发出安全警示,市民需谨防食物中毒

本报济宁9月18日讯(记者李倩)“我肚子剧痛、恶心,可能吃了坏东西食物中毒了……”17日凌晨12点多,一位急性腹痛患者拨打120急救电话求助。进入9月份以来,济宁市卫生急救指挥中心先后接诊40余例急性腹痛患者。

“13日接到的电话较多,我们陆续接到11例出现急性腹痛、恶心症状的学生患者,均反映吃过学校提供的饭菜。当时,我们及时联系梁山县中医院和人民医院进行救治。”济宁市卫生急救指挥中心120接线员说,从9日到18日,中心陆续接警40余例,这些患者大都是急性腹痛患者。

济宁医学院附属医院急诊科主任李志红提醒,夏末秋初是食物中毒的高发期,通常有聚餐史,且3个人以上出现相同症状,短则4-6小时,长则72小时内都会发病,出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等症状。“这时,要注意自救,发现疑似食物中毒症状后,马上用手指或筷子等帮助催吐。如果腹泻严重,要注意多补充淡糖盐水,以保证水分和电解质的流失。严重者要立刻到医院检查治疗。”李志红说。

济宁市食品药品监督管理局为此发布了安全警示,提醒市民剩余食物应晾透后再



自采蘑菇



鲜黄花菜



菜豆角

放入冰箱内存放,隔夜食物食用前应再次充分加热,食用菜豆角一定要烧熟煮透,不要食用鲜黄花菜、自采蘑菇等食品。

同时提醒,熟制食品热保

存温度必须达到70℃以上,冷保存温度必须达到10℃以下,存放时间过长食品必须做到重新加热,以免滋生细菌导致腹泻。

一旦发生食物中毒,应尽

快就诊和报告,消费者就餐后如感到不适,要及时到就近医疗机构治疗,并保存好消费票据、就诊记录、检验报告、问题食品等相关证据,以便执法部门调查取证。

秋季需预防食物中毒。

## 脱岗满两年 不能当乡医

本报济宁9月18日讯(记者李倩)即日起至10月底,济宁市卫生局将清理整顿乡村医生执业队伍,对于不符合注册条件、脱岗满2年、不具备执业资格等人员,清除出乡村医生队伍,查处结果也将及时向社会进行公示。

此次重点检查各县区卫生部门对所辖县(市、区)乡村医生的注册、再注册、变更注册、注销注册、考核、档案管理等情况,检查是否存在未严格按照《乡村医生从业管理条例》等要求,擅自降低乡村医生准入标准,将不具备执业助理医师以上资格的人员新进入村卫生室执业或乡村医生配置比例超过规定标准仍新增人员的现象;是否将所有注册登记乡村医生的基本情况在所执业村卫生室及所在乡镇的卫生院进行公示;是否设立投诉举报电话和信箱,接受群众监督;是否对群众反映的问题认真核查,依照有关法律法规将不符合注册条件、脱岗满2年、不具备执业资格等人员清除出乡村医生队伍,并将查处结果及时向社会公示。

## 2013齐鲁(济宁)秋季汽车文化节

主办 齐鲁晚报·今日运河

活动日期2013年10月

# 汽车文化 金秋惠展

地点: 济宁体育馆

