



部分幼儿园接受 传染病防控指导

本报7月27日讯(记者 马媛媛 通讯员 杨云)近日,奎文区疾病预防控制中心对辖区内的部分幼儿园进行了手足口病等传染病防控工作指导。

据介绍,奎文疾控中心重点从患者管理情况、晨午检情况、因病追查情况、消毒落实情况及健康教育宣传等方面进行指导。

中心对传染病防控工作落实不到位的托幼机构提出了指导意见,并督促提高传染病防控意识,尽快落实整改措施,严格按照上级有关要求做好手足口病等传染病防控工作。

糖尿病防治知识 进社区

本报7月27日讯(记者 马媛媛 通讯员 马桂芳 陈静玲)按照市人民医院“健康社区行”工作计划及对口帮扶社区邀请,15日下午,客服部组织内分泌科刘长山主任到寒亭区万春园社区卫生服务站做了《中国II型糖尿病防治指南》专题讲座。卫生服务站辖区内的糖尿病患者及服务站领导、医护人员80余人参加了这次健康知识讲座。

刘主任结合多年临床工作经验及国内外最新研究进展,从理论到实践对糖尿病防治知识做了深入浅出的讲解。讲课结束后又组织了现场义诊,对患者提出的问题进行了耐心细致的解答,同时对医护人员工作中遇到的问题作了详细指导。

据了解,近20年来,我国糖尿病患病率显著增加,20岁以上的成年人糖尿病患病率为9.7%。广大社区居民及糖尿病患者迫切需要糖尿病防治知识,刘主任在百忙中抽出时间,冒着酷暑深入社区进行了健康知识讲座。

药监部门发布 夏季食品安全消费提示

本报7月27日讯(记者 马媛媛)夏季温度高、湿度大,微生物易于生长繁殖,食物容易腐败变质,食物中毒高发、频发。针对夏季食品安全特点,为保障公众饮食安全,预防食物中毒发生,药监部门发布夏季食品安全消费提示,提醒市民注意饮食安全。

食品选购应选择储藏条件较好、符合卫生要求的正规商场、超市和市场,要购买感官正常的食品或食品原料,观察是否新鲜,是否在保质期内,包装是否完整无损、有无鼓包(涨袋、胖听)等现象。特别是需要冷藏或冷冻的食品要看是否符合相应的条件(一般冷藏温度为0-4℃、冷冻温度为-18℃以下)。

夏季要特别注意食物保藏。需要冷藏或冷冻的食品,购买后尽快放入冰箱保存,避免在室温暴露过长导致腐败变质。冰箱内存放食品不宜过满,要定期除霜。蔬菜、水果类食品宜冷藏保鲜,与生肉、生鱼等要分开保存。听装、瓶装、罐装、利乐纸盒、真空包装等包装食品,即开即用,开启后应及时冷藏且不宜久存。烹调好的食物室温存放时间不要超过2小时;剩菜、剩饭等要及时冷藏,冷藏时最好用保鲜膜包好,冷藏时间不宜超过24小时,再次食用前要彻底加热,并确认无变质后方可食用。

食物制作过程要注意清洁卫生。食

材要洗净,切配、盛放食品的刀板和餐具要生熟分开。加热烹制的食物要烧熟煮透;凉菜要现吃现做,可适量加入生蒜或醋杀菌。不吃或少吃生食海产品。

外出就餐应选择有证餐饮服务单位并索要发票或收据,建议选择食品安全动态等级评定高的餐饮单位就餐。烧烤食品原料储存条件不当容易腐败且烧烤加工中可形成苯并芘等有害物质,建议慎食,特别是不要贪吃无证摊贩烧烤。

消费者食用购买的食品或者在外就餐出现不适,要及时就医,保留病历卡、化验报告等相关资料,同时拨打食品药品监管部门投诉举报电话12331。