

全力提升贫困人口健康水平

我市卫生计生系统健康扶贫工作推进会召开



会议现场

信阳消息(柯廷金)为了认真贯彻落实全省健康扶贫工作会议现场推进会议精神,总结我市健康扶贫工作进展情况,分析存在的问题,安排部署下一步重点工作,全面提高农村贫困人口健康水平,为农村贫困人口与全市人民一道迈入全面小康社会提供有力的健康保障,11月8日,我市健康扶贫工作促进会召开。

会上要求,全市卫生计生系统要坚决贯彻中央、省市精准扶贫、精准脱贫的基本方略,紧紧围绕让困难群众“看得上病、看得起病、看得好病、方便看病、防得住病”的目标,全力做好七项重点工作:要进一步健全完善健康扶贫数据库;着力加强贫困地区医疗卫生服务能力建设;全面完成贫困人口大病救治和慢病签约任务;积极探索完善兜底保障机制;大力加强贫困地区公共

卫生和疾病防控工作;持续提升基层中医药服务水平和能力;努力提高贫困地区群众的健康素养。

会上强调,全市各县区卫生计生委要当好党委政府健康扶贫工作的参谋助手,协调落实好县级政府健康扶贫主体责任和县级公立医院改革的6项投入责任;卫生计生委主要负责同志要亲自抓,做到定人定责定时定质;要进一步细化目标任务、工作进度和推进措施,倒排时序,推动健康扶贫重点工作;要在责任落实上下功夫,创新推进机制,统筹组织实施,及时发现并研究解决健康扶贫工程实施中出现的实际问题;要针对信阳市贫困人口群体大、流动性强,所涉及的病种多的实际,充分整合市、县、乡村各级扶贫力量,共同做好因病致贫返贫人员的精准

再识别,真正做到因人施策、因病施策。

会上强调,健康扶贫既是一项政治任务,也是一项民生工程,保障群众身心健康,尤其是贫困群众的身心健康是各级卫生计生人义不容辞的责任和义务;各级、各单位必须高度重视,齐心协力打好“组合拳”,助推全市精准脱贫、过硬脱贫;市扶贫办要充分发挥总牵头、总协调作用,协调各方力量,统筹安排健康扶贫相关事宜,及时研究、解决推进过程中出现的新情况、新问题;卫生计生部门要立足行业实际,发挥主力军、先锋队的作用,加强对健康扶贫工作的指导,将健康扶贫工作与日常工作同部署、同检查、同考核;要主动加强与发改、财政、人社、民政等部门的沟通协调,形成分工协作的协调推进机制,聚力健康扶贫攻坚。

守护食品安全

浉河区召开中小学“互联网+明厨亮灶”工程验收会

信阳消息(代波)11月8日,浉河区召开中小学校(幼儿园)“互联网+明厨亮灶”工程验收会。

会后,验收小组参观并验收了浉河区政府幼儿园和浉河区贝贝星幼儿园,对二者的“互联网+明厨亮灶”工作分别提出了肯定和改进意见,并现场打分验收。下一

步,验收小组将继续开展对全区已完成“互联网+明厨亮灶”工程建设的学校幼儿园验收工作,旨在建立完善、便捷、高效的学校(幼儿园)食堂“互联网+明厨亮灶”监管平台,实现后厨食堂的可视化和透明化,让监管人员和百姓共治学校幼儿园食品安全。

送医帮困进村

胡店乡卫生院开展“一月一扶贫日”活动

信阳消息(彭宏何俊)昨日,笔者从平桥区胡店乡卫生院了解到,11月12日,该院组成三支扶贫走访队伍,以全乡为活动范围,对辖区内贫困户展开“一月一扶贫日”健康扶贫活动。

活动当日,该院三支扶贫队伍均配备执业医师、执业护士,携带常规体检设备,每到一户,为贫困人员展开查体、血压测量、日常生活随访及指导,便民联系卡发放,家庭医生签约等服务,同时强化健康扶贫政策宣传,深入讲解我市贫困人员

“五道保障线”政策,杜绝政策误解的情况发生。对所走访到的贫困户面对的其他困难,该院工作人员同样深入了解,积极与相关单位沟通,协调村干部,寻求政策支持,鼓励贫困人员树立信心,主动寻求脱贫出路,做到自给自足,勤劳致富。

据悉,该院三支队伍当日共走访了8个行政村,走访到户贫困家庭65户,展开政策宣传、常规体检、日常随访192人次,发放扶贫资料,基本公卫资料300余份。

信阳市食品药品监督管理局 专栏

食品药品安全知识

食物烹调有窍门

去除果蔬农药残留

首先,“检出农药残留”和“危害健康”不是一回事。任何农药都需要达到一定的量才会产生危害。这个“不产生危害的量”是由国家标准来进行规范的。可以说,基于目前科学对于农药的认识,只要不超过上限,那么可以认为没有健康风险。

其次,“有多少种农药”和“有害剂量”是两回事。也就是说,如果每种残留量都低于国家标准,那么危害可以忽略;如果残留量超标,那么即使只有一种也还是不合格产品。

去除果蔬农药残留的“三板斧”是:清洗、去皮、烹饪。如果依然担心,果蔬尽量多样化也会有帮助。不同的果蔬使用的农药不同,多样化的选择也就可以减少每种农药的摄入量。因为这些不同的农药不见得会产生累加的危害,这样也就有助于减少“万一存在的风险”。

远离蔬菜中的亚硝酸盐

刚采收的新鲜蔬菜中亚硝酸盐含量很少,但在室温下储存1天-3天时,其中的亚硝酸盐含量明显升高,冷藏条件下则3天-5天达到高峰。像菠菜、小白菜等绿叶蔬菜,亚硝酸盐含量变化很大,冰箱冷藏比室温储存

产生的亚硝酸盐量少。对于黄瓜和土豆来说,储存条件对亚硝酸盐含量影响不明显。但可以长期储存的大白菜,随着储存时间继续延长,其中的硝酸盐和亚硝酸盐含量会有所下降,因此,不必担心冬储大白菜的亚硝酸盐问题。绿叶菜最好买新鲜的、吃新鲜的。

炒熟的蔬菜就存之后,在微生物的作用下,也会出现同样的亚硝酸盐含量增加问题,也就是我们常担心的隔夜菜亚硝酸盐问题。

如果菜炒熟后马上分装,待凉后立刻放入冰箱,第二天亚硝酸盐含量变化较少,可以热透后放心食用。

信阳市中心血站 专栏

献血无损健康 只需小小勇气

从血量上看:正常成人总血量约占体重的8%左右,大约4000毫升—5000毫升,献血一次200毫升—400毫升不足全部血量的10%。科学测定,健康人一次失血10%以下极少引起症状。无数献血者实践证明,健康人适量献血不会影响健康。(石磊)



长按二维码添加好友

龚庭 鼻炎馆

浉河店:新华西路良友宾馆粮食局对面鑫鑫广场A区
平桥店:平中大街实验小学中原银行旁巷内大别山商场
电话:17637602637 (微信同号)

信阳现代男科医院

关爱男性健康 11: 享受幸福生活

专解男题

信阳男科专线: 6565 888