

为保障百姓餐饮卫生安全 防食源性疾患发生

# 我区打响夏季食品安全攻坚战

本报讯(通讯员翟义敏)夏季是食源性疾患高发季节,为保障百姓餐饮卫生安全,积极预防食物中毒等食源性疾患的发生,日前,石景山区2013年夏季食品安全专项整治行动全面启动。

根据夏季食品安全工作特点,今年整治工作将以学校、托幼机构及交通枢纽周边、重大活动区域、城乡结合部、繁华商业街区、旅游景区、建筑工地等为重点区域,中小餐饮服务企业、学校、托幼机构、单位集体食堂等集体用餐单位、送餐企业、餐饮具清洗消毒企业、露

天消暑餐饮夜市等为重点单位开展集中监督检查。

整治期间,区卫生监督所将严格餐饮单位许可准入,重点清理无餐饮服务许可、无从业人员健康证明、卫生条件不达标和超范围经营的餐饮服务单位。严格落实原材料进货检查验收制度,督促落实重点品种采购索证索票、进货查验、台账等管理制度。加大对餐饮服务单位超范围、超剂量使用食品添加剂问题的治理,严格规范食品添加剂采购、贮存、使用行为。加强对餐饮服务单位落实食品添加剂

备案公示制度的监督检查。严查旅游景区内餐饮服务单位无证经营、超范围经营行为,督促其全面落实食品安全操作规范,严禁采购和使用病死、毒死或者死因不明的畜禽、水产品和超过保质期的食品。规范餐饮器具消毒操作。

同时,加强对建筑工地食堂从业人员的从业资格及食品加工环境、场所、设施、布局、储藏和餐饮器具消毒等情况的检查,督促其严格落实食品进货验收和索证索票制度,严厉打击使用非食品原料加工食品的违法行为。以中小学和

托幼机构、暑期夏令营食堂为重点,深入检查食品安全管理人员配备、从业人员健康检查和培训、加工制作行为规范。重点加强对餐饮配送企业送餐车辆以及食品包装、分装、配送、分餐环节的管理。

此外,区卫生监督所还将结合辖区实际情况,调配力量,加大监督执法力度,同时做好餐饮单位法人、负责人、食品从业人员食品安全知识及法律、法规方面的培训工作,强化餐饮单位第一责任人意识,提高从业人员整体水平,逐步提升我区整体餐饮安全水平。

## 积极做好医疗保障 确保考生顺利高考

本报讯(通讯员李卓)高考临近,为了确保考生顺利考试,今年,考生一旦在考试过程中出现不适将由各考点的负责专人与驻点或最近的120急救车联系。同时,区卫生局在3个考点附近安排120急救车,为考生提供免费的医疗急救服务。

今年我区第九中学、京源中学和燕山迁安中学三个考点将有两千余名考生参加高考。为做好我区高考医疗保障,确保考试安全平稳顺利进行,区卫生局积极安排石景山医院、北京大学首钢医院、首钢矿山医院各安排一辆急救车,配备好相关药械,高考期间的6月7日、8日两天在院内备勤,随时待命处理突发医疗应急事件,为考生提供免费的医疗急救服务。同时作为定点医院,负责高考急救保障工作,预留应急床位。

区卫生监督所

## 开展学校托幼机构 食品安全培训

本报讯(通讯员肖文平 王丹)为了有效保障学校、托幼机构食品安全,提高学校、托幼机构食堂餐饮服务从业人员食品安全责任意识、法律意识和餐饮服务食品安全操作技能,预防学校、托幼机构食品安全事故的发生,近日,区卫生监督所对我区100余家学校、托幼机构食堂、送餐企业的负责人进行了食品安全及膳食营养知识培训。

本次培训结合学校食堂和小饭桌存在的薄弱环节,以预防食源性疾患、餐饮具清洗消毒、食品原料进货验收、食品留样和食品添加剂规范管理等内容进行细致的讲解。

目前已进入食源性疾患高发季节,区卫生监督所在加强对学校、托幼机构及学生营养餐生产企业监管的同时,将分批对学校、托幼机构食品从业人员进行卫生知识培训,通过强化培训规范其操作行为,提高从业人员食品安全知识水平,进一步保障广大师生的身体健康。

区动物卫生监督部门

## 开展动物诊疗机构 年度审查

本报讯(通讯员刘田利)近日,区动物卫生监督管理局、动物卫生监督所执法人员开展动物诊疗机构年度审查工作。

此次年审工作涉及全区12家动物诊疗机构,审查的重点内容包括动物诊疗机构是否取得《动物诊疗许可证》、诊疗场所布局及设施设备、营业面积和诊疗区域分布、从业人员资格、各种制度的建立、病历处方笺的规范使用情况、兽药及兽用生物制品保存与使用、毒麻药品的管理情况以及诊疗废水排放、医疗废弃物处理等内容。

针对审查中发现的问题,区动物卫生监督所执法人员提出要建立健全日常监管制度,加强对动物诊疗机构的监督检查,规范动物诊疗机构经营活动,严肃查处未取得《动物诊疗许可证》擅自营业、超出动物诊疗许可核定的范围从事诊疗活动、不规范使用兽药、处方等违法行为。动物卫生监督所要不断加强执法队伍建设,完善动物诊疗监督管理机制,逐步实现监管制度化、规范化和常态化。

殷保宏

## 我区首届康复治疗 技能竞赛开赛

本报讯(通讯员吴丽萍)日前,区卫生局、区康复质量控制与改进办公室举办了石景山区第一届康复治疗技能竞赛。

本次竞赛旨在通过理论考核和技能竞赛,推进我区康复体系建设,提高康复治疗人员的技术水平,创造良好的业务学习氛围。本次活动有二、三级综合医院、专科医院、社区卫生服务中心共5家医疗机构,39名康复治疗技术人员参加了竞赛。本次竞赛作为提高石景山区康复医疗质量与水平的措施之一,收到了良好的效果,并预计将在今后定期长期举行,为本区康复医疗水平的持续提升打下良好的基础。



区卫生局 协办



王进/摄

石景山医院胸外科

## 通过市评估专家组 验收考核

本报讯(通讯员黄柳桓)日前,石景山医院胸外科顺利通过市医师协会、市卫生局开展的三级以上血管介入诊疗技术资质考核。

考核中,胸外科负责人汇报了科室工作情况,重点介绍了在开展三级及以上外周血管介入诊疗技术方面的科室设置、人员梯队、介入资质、管理制度、安全措施、应急预案等内容。专家组抽检了近5年来开展的三级以上介入手术病历,并实地检查了胸外科病房、导管室和重症监护室。专家组希望医院能够发挥所长,进一步加强胸外科建设。石景山医院将以此为契机,提高诊疗水平,实现科室及诊疗技术的持续、快速发展。

### 简讯

●日前,2013年石景山区科技周活动在古城公园举办,石景山医院21个临床科室共70名医务人员参加了本次活动,各科室专家为社区居民义诊咨询,发放宣传资料,并免费测血型、测血压、测血糖、测量骨密度、检测肺功能,指导居民演练现场心肺复苏技术。 李咏梅

健康知识

## 7大饮食法则让您轻松一“夏”

夏天,人们常常感到食欲不振,四肢乏力,脾胃功能较差。这是因为夏天的气候暑热兼湿之,肤腠开泄,出汗较多,加之人们喜食生冷寒凉之物,更易伤脾胃所致。因此,夏季饮食应以清淡、苦寒、富有营养、易消化的食物为佳,避免粘腻碍胃难以消化的食物,概括起来应注意以下事项:

一、进餐宜定时。夏季要按时进餐,不能想吃就吃、不想吃就不吃,这样会打乱脾胃功能正常生理活动,使脾胃生理功能紊乱,导致发生胃病。同时,夏天还要多吃利水渗湿的食物,因为夏天酷热高温,气温高,湿气重,常吃利水渗湿的食物能健脾,脾健而升降运化功能恢复,便可以行其水湿。

二、饮食宜清淡。夏天天气高,出汗多,饮水多,胃酸被冲淡,消化液分泌相对减少,消化功能减弱致使食欲不振,再加上天热人们贪吃生冷食物造成胃肠功能紊乱或因食物不清洁易致胃肠不适,甚至食物中毒,因此,夏季饮食应清淡而又能促进食欲,这样才能达到养生保健的目的。

三、食物宜搭配。夏季暑热,

肠胃功能受其影响而减弱,因此在饮食方面,就要调配好,有助于脾胃功能的增强。细粮与粗粮要适当搭配,稀与干要适当安排。夏季以二稀一干为宜,早上吃面食、豆浆,中餐吃干饭,晚上吃粥。荤食与蔬菜配制合理,夏天应以青菜、瓜类、豆类等蔬菜为主,辅以荤食。肉类以猪瘦肉、牛肉、鸭肉及鱼虾类为好。老人以鱼类为主,辅以猪瘦肉、牛肉、鸭肉。

四、勿过食生冷。夏季要少吃生冷食物,少冷饮,特别是冰。老人脾胃消化吸收能力已逐渐衰退,小儿、儿童消化机能尚未充盈,在夏季又要受到暑热湿邪的侵侮,影响了脾胃消化吸收功能,如吃生冷食物、饮冷饮,就会损害脾胃。生冷食物是寒性食物,寒与湿互结,就会使脾胃胃耗,导致泄泻、腹痛之症发生。

五、勿暴饮暴食。夏天的饮食不能过饱,尤其晚餐更不应饱食。谚语说:“少吃一口,活到九十九。”《黄帝内经·素问》指出:“饮食有节”、“无使过之”。特别是老人、小孩消化力本来不强,夏季就更差,吃得过饱,消化不了,容易使脾胃

受损,导致胃病。如果吃八成饱,食欲就会继续增强。

六、苦味宜常吃。夏季酷暑炎热、高温湿重,吃苦味食物,就能清泄暑热,以燥其湿,便可以健脾,增进食欲。要适当多吃一些苦味的食物,如苦瓜等。味酸的食物能收敛,夏季汗多易伤阴,食酸能敛汗,能止泄泻。如番茄具有生津止渴、健胃消食、凉血平肝、清热解毒、降低血压之功。

七、饮食防菌痢。细菌性痢疾是夏季最常见的肠道传染病之一。这是由于在炎热的夏季,胃肠功能容易失调,一旦痢疾杆菌入侵,就容易失去对病菌的抵抗力,而使痢疾杆菌在肠道中生存繁殖,并产生毒素,发生本病。主要表现为腹部不适或疼痛、呕吐、腹泻,每日大便十余次、或二三十次,大便夹有粘液甚至脓血等。严重者会出现发热、肢冷、昏迷等。菌痢的预防,首先要把好“病从口入”这一关。做到不吃腐烂变质的食物。坚持做到饭前便后洗手,生吃瓜果要用流水多清洗几遍,或削皮后再吃。同时,多食大蒜能够收到较好的预防效果。