

三门峡市二级以上公立医疗机构 实现检验检查结果互认

本报讯(记者朱晓娟 通讯员赵逸民)近日,记者从三门峡市卫生健康委获悉,截至目前,三门峡市20家二级以上公立医疗机构已全部接入河南省检验检查结果互认共享平台,全部二级以上公立医疗机构实现检验检查结果互认。

检验检查结果互认作为政治监督重点任务,全力推动解决群众就医难题。截至目前,各医疗机构通过河南省检验检查结果互认共享平台累计查询677.7万次、调阅33.2万次、互认18.7万次、累计节约资金529.8万元、人均节省资金146.83元。

三门峡市卫生健康委联合市医疗保障局下发《三门峡市“解决重复医学检查检验、加重群众负担问题”专项工作方案》,积极推进医疗机构信息系统适应性改造工作,对接的医疗机构现已完成五大类82项检查检验项目结果信息的上传、查询、调阅、互认等功能;积极

推进医检互认系统接入工作,明确系统接入方案和要求,建立目标台账,及时掌握工作进度;指导医疗机构完成前置机配置、电子政务外网带宽升级、PACS(医学影像信息系统)和HIS(医院信息系统)厂商接口改造、按照检查结果互认范围开展对码工作,组织医疗机构

进行医检互认系统接入培训,加快推进与市平台的对接。下一步,三门峡市卫生健康委将持续推动检验检查结果互认工作走深走实,进一步规范医疗服务行为,促进合理检查,提高医疗资源利用率,减轻人民群众就医负担,改善就医体验。

→2月18日,在长垣市人民医院,后勤安保人员进行应急演练。当天,长垣市人民医院与市公安局依托“警医联动”工作机制,开展一场实战化反恐防暴安全培训暨“最小应急处置单元”演练活动,全面提升医院应对恐怖暴力事件的应急处置能力,切实保障医患的人身与财产安全。

常俊伟 苏东军/摄



■ 基层技术

温县人民医院

完成超声引导下肝癌射频消融术

本报讯(记者王正勋 通讯员郑雅文 任怀江)“超声引导下肝癌射频消融术的成功应用,将为更多不宜手术的肝癌患者提供优质治疗选择,切实提升肿瘤患者的生存质量。”2月14日,温县人民医院医务人员独立完成一名肝癌患者完成射频消融术后,影像中心主任张鹏飞说。

近日,一位老年男性患者,以“腹胀两天”为主诉入住温县人民医院消化内科一病区。完善相关检查后,患者被诊断为肝癌、肝硬化失代偿期、慢性乙型肝炎。面对复杂病情,

消化内科主任陈国庆迅速启动多学科诊疗机制,组织影像中心、肿瘤内科、普外科等专家进行深入讨论。鉴于患者的病灶位于肝右前叶上段,专家团队提出了外科手术切除和射频消融两种治疗方案。

“传统外科手术切除虽可根治,但由于患者年老体弱,外科手术存在较高风险。”张鹏飞说,“超声引导下射频消融能通过穿刺针实现精准灭活,具有创伤小、恢复快、并发症少等显著优势。”医务人员与家属充分沟通治疗方案后,最终决定为患者实施超声引导

下射频消融术。手术由张鹏飞团队独立完成。术中,手术团队成员密切配合,借助超声实时动态导航系统,精确定位肿瘤位置,在明确病灶血供特征后,通过射频电极产生的高温,使肿瘤细胞发生凝固性坏死。术后超声造影提示,肝右叶低回声结节范围扩大。超声造影结果显示全期无增强,病灶消融完全。术后第二天,患者可以下床活动。目前,患者恢复良好,仍在医院接受康复治疗。

送新学期「健康礼包」 鹤壁市为学生

本报讯(记者王平 通讯员张蕊)2月20日,记者从鹤壁市卫生健康委了解到,连日来,鹤壁市卫生健康委联合市教育局,在全市中小学、幼儿园开展“儿童健康开学第一课”系列主题讲座活动,通过多元化的健康科普与专业培训,为学生送上新学期第一份“健康礼包”,以进一步加强儿童、青少年健康教育,保障学生的身心健康。

鹤壁市卫生健康委组织医疗机构的专家,深入学校开展近视防控、传染病预防、心理健康、儿童营养等专题讲座,为学生普及健康知识,解答健康问题。该市卫生健康委和市教育局联合线上直播“儿童健康开学第一课”公益讲座,邀请河南省儿童医院、市妇幼保健院儿科专家,围绕儿童肥胖、口腔及眼保健、春季传染病防控等内容进行详细讲解。

2月6日~19日,鹤壁市共开展儿童健康讲座118场次,进校园活动42场次,讲座受众达3.6万余人次。下一步,该市将持续关注儿童健康,深化医教协同机制,定期组织开展健康讲座、咨询等科普活动,以实际行动为儿童健康成长保驾护航。

■ 各地简讯

商丘市梁园区

开展春季传染病 防控应急演练

本报讯(记者赵忠昆)2月19日上午,商丘市梁园区疾病预防控制中心组织开展了春季传染病防控应急演练活动,进一步提升梁园区传染病应急处置能力,检验应急队伍实战水平。

针对此次演练,商丘市梁园区疾病预防控制中心组织了流行病学调查、环境消杀、病原采样3支应急小组。演练中,各应急小组闻令而动,动作标准、规范。同时,各组

对照《传染病应急物资储备清单》,对防护用品、采样工具、消杀设备的种类、数量及有效期进行检查,通过“边查边改”,进一步规范物资动态管理机制,杜绝“用时不备、备而不足”。

接下来,商丘市梁园区疾病预防控制中心将进一步完善公共卫生安全屏障,提升应急处置效能,为全区人民群众的身体安全和生命安全提供更加坚实的保障。

舞阳县

推进传染病智能 监测预警系统建设

本报讯(记者王明杰 通讯员赵继征 蔡艺航)2月19日上午,舞阳县卫生健康委组织工作人员到县中医院、县妇幼保健院开展传染病智能监测预警系统建设专项督导检查,实地推进传染病监测预警前置软件部署应用工作。

工作人员深入重点科室,现场查看监测系

统运行情况,针对前置软件安装部署工作中的堵点问题开展讨论,实时解决。此软件系统建成运行后,可实现诊疗数据、病原学检测、检验结果等信息自动采集,有效建立智慧化预警多点触发机制,显著增强实时分析和集中研判能力,大幅提高传染病监测预警效率。



↑2月20日,在兰考县谷营镇姚寨村,医务人员为老人检查听力。当天,兰考县中心医院组织健康科普义诊志愿服务队开展老年听力义诊活动,提高老年群体对听力健康的关注与重视,帮助他们尽早发现和干预听力问题。

张治平 徐娜/摄

挽救主动脉夹层患者生命 高难度复合手术

河南科技大学第一附属医院

本报讯(记者刘永胜 通讯员张静)近日,河南科技大学第一附属医院心脏大血管外科完成了一例高难度复合手术,挽救了一名主动脉夹层患者的生命。

不久前,一次轻微的咳嗽,让有10余年高血压史的马先生的身体遭受重创。在当地医院,马先生被诊断为主动脉夹层,并被急诊转运至河南科技大学第一附属医院心脏大血管外科。心脏大血管外科团队迅速行动,在学科带头人、特聘专家王胜洵的带领下,决定为患者实施主动脉根部替换术+主动脉弓置换术+右侧无名动脉、左侧锁骨动脉重建术+降主动脉覆膜植入术。

手术由王胜洵主刀,副主任医师王永生、张俊伟、宋志斌密切配合。术中,他们发现患者的撕裂口已经累及到主动脉窦。于是,手术团队剪除了病变的主动脉,为患者换上了新的人工血管,并巧妙地吻合了左右冠状动脉的开口。随后,手术团队小心地切开主动脉弓的部分,把一个象鼻型覆膜支架放进去,与一段人造血管连接起来。整个过程就是在细小的管子里穿针引线,难度非常大。

通过精密的手术,手术团队以超高的精准度,对患者的心脏进行了深度修复。经过数小时的努力,手术团队为患者恢复了血液循环,患者的心脏重新跳动了起来。术后,患者被送回了重症监护室。经过几天的恢复,各项指标逐渐好转。目前,患者已经康复出院。

遗失声明

关玉香的医师资格证(编号:2013411104123271977 09080148)不慎丢失,声明原件及复印件作废。

医疗和疾控机构 后勤安全生产工作管理指南(2023年版)

(节选)

第8部分 食堂餐饮系统安全管理指南

4.5.1.5 主食

加工前应认真检查待加工食品,发现有腐烂变质迹象或其他感官性状异常的,不得加工或使用。严禁外购肉馅,严禁隔夜、隔夜馅料,加强食用前检查。馅料调制完成后,超过2h(小时)不用的要在0℃(摄氏度)~4℃的温度下冷藏存放,馅料的中间需要凹陷或平铺。食用豆浆,黄豆浸泡过程中要检查有无发酸变质情况,豆浆加热出现“假沸”后需文火再持续加热5min(分钟)以上。豆沙馅、番茄酱等预包装食品按照包装要求存放。裱花制作应遵循专间管理制度,符合“五专两不进”标准。食品添加剂的存放要专柜专锁、标识明显,严格按照产品使用规定剂量添加。生产经营的食品中不得添

加药品,但是可以添加按照传统既是食品又是中药材的物质。按照传统既是食品又是中药材的物质目录由国务院卫生行政部门会同国务院食品药品监督管理部门制定、公布。食品生产经营者应当按照食品安全国家标准使用食品添加剂。

4.5.1.6 凉菜

凉菜加工必须符合硬件要求,再向食品安全管理部门提出申请,批准后方可使用。凉菜制作应遵循“五专两不进”标准:专人、专室、专用具、专冷藏、专消毒,非本室人员不得进入、未经清洗或熟制处理的原料不准进入。卤熟后的原材料超过2h不加工售卖的,应自然冷却后放入冰箱冷藏,再次使用必须回锅加热。凉菜制作人员进入凉菜间应二次更衣、流水洗手并消毒,加工时要戴口罩、一次性手套;

凉菜制作持续操作2h的或接触不洁物品后必须再次进行手部消毒,达到无菌操作。加工前用酒精擦拭法或煮沸方法对刀、砧板等盛用具单独消毒,用后洗净放入保洁柜存放;调制好的凉菜应当餐用完,不允许有任何形式的剩余。

4.5.1.7 留样

留样由专人负责、专人操作。留样用具专用,每次消毒,保洁存放。留样人操作前必须流水洗手。食堂供餐人数超过100人,集体聚餐人数超过100人或重大活动供餐,每餐次的食品成品应留样。在成品出锅后、售卖前进行留样,同一品种不同批次也应留样。留取一样品时需要更换留样勺。每份留样不少于125g(克)。留样保存时间应不少于48h。留样冰箱专用,温度为0℃~8℃。留样自然冷却后放入冰箱,填写标识和留样记录。

4.5.1.8 售餐

售餐前应认真检查待供应食品,发现有腐烂变质迹象或其他感官性状异常的,不得供应。售餐前对餐具进行检查,查看消毒记录,保证干净、无残渣油污。操作

人员必须戴一次性或微笑口罩,一次性手套。运送物品要适量,盛具不能相互挤压或叠放,避免食品交叉污染。明确操作的,运送时生熟分开,荤素分开,半成品和成品分开。烹饪后至食用前需要较长时间(超过2h)存放的成品,应在高于60℃或低于8℃的条件下存放。手不能直接接触成品,必须借助食品夹或其他工具。严禁用抹布擦拭已消毒的餐具、盛用具。

4.5.1.9 洗消

按照刮、洗、过清、消毒的程序设置相应水池。采用蒸汽、煮沸消毒的,温度一般控制在100℃,并保持10min以上。采用红外线消毒的,温度一般控制在120℃以上,并保持10min以上。采用洗碗机消毒的,消毒温度、时间等应确保消毒效果满足国家相关食品安全标准要求。84液消毒的器具要完全浸泡,按1:250体积比配比,消毒时间保证5min以上,要流水彻底过清。每餐将抹布煮沸消毒15min以上或84消毒液消毒5min以上。

4.5.1.10 冷藏

定期检测冰室温度;冷藏不超过24h,冷冻不超过7天。冰箱内物

品四周留有间隙,存放不超过容积2/3,每周两次进行除霜、清理、消毒。食品按照生荤、素、水产品、半成品、成品等分类分区存放;食品入冰箱应密封存放。冰箱内物品存放较多时,按照植物性、动物性、水产类食品自上而下分类存放。牛奶、酸奶、奶油严禁冷冻存放,应冷藏存放。带包装(不含真空包装、小包装)原料或冷冻制品在入冰箱、冰柜时应把外包装拆掉。食品放入冰箱、冰柜或冷库,要及时填写食品标识卡,同种食品取出时要遵循“先进先出”的原则。冷库存储的食材要设立进出台账。

4.5.1.11 闭餐

负责人和质检员带领各班组长对收尾情况进行闭餐检查,发现隐患当场解决。及时关闭火源、水、电、气。机械应断电。各班组长对餐具进行清洗和消毒。半成品、成品应冷藏或热藏存放。宰切间、凉菜间、裱花间等收尾后应在无人时开启紫外线消毒灯30min以上。操作间离人关窗、锁门。

(内容由河南省卫生健康委提供)

安全生产指南