

多学科专家保驾护航 家门口完成接种评估

全省首家“特殊健康状况儿童预防接种评估门诊”在厦挂牌成立

孩子早产,体质弱,能不能打疫苗?我家宝宝有颅内出血病史,打了疫苗会影响智力发育吗?特殊健康状况儿童的安全接种,一直是儿童预防接种的难点。7月8日上午,福建省首家“特殊健康状况儿童预防接种评估门诊”在厦门市妇幼保健院挂牌成立,填补了特殊健康状况儿童预防接种评估的空白。



“特殊健康状况儿童预防接种评估门诊”挂牌成立

提供依据,解决家长和社区的困惑

预防接种是国家的一项公共卫生政策,通过广泛地为适龄儿童预防接种,构建免疫屏障,有效预防传染病。但是,部分特殊健康状况儿童,无法按照免疫程序正常接种疫苗,导致他们更易罹患疫苗可预防疾病。为满足这部分儿童的预防接种需求,厦门市妇幼保健院开设“特殊健康状况儿童预防接种评估门诊”,为儿童疫苗接种咨询评估提供保障。

开诊当天,就吸引了不少家长前来咨询。刘女士的孩子出生时因为大脑出血而患上脑瘫,一直以来对各种疫苗接种都存在很大困惑。接诊的厦门市妇幼保健院门诊医生结合相关检查,判断该患儿满足部分疫苗接种条件,并开具了证明。很快,刘女士的

孩子就在社区补打了疫苗。

厦门市妇幼保健院副主任医师郭文兴介绍,开设“特殊健康状况儿童预防接种评估门诊”,医生进行评估,出具评估反馈单,对特殊健康状况儿童正常预防接种或者暂缓预防接种、对疫苗种类的选择等给出建议,这不仅解决了家长们不知道找谁咨询的难题,而且也社区关于特殊健康状况



医生为特殊健康状况儿童进行预防接种评估

儿童“能否接种疫苗”和“接种哪些疫苗”提供了依据,让更多儿童能够得到疫苗的保护。

全面评估,多学科专家保驾护航

“作为市妇幼保健院,我们肩负着护佑儿童身心健康的重任。”厦门市妇幼保健院副院长吴谨准介绍,该评估门诊将在疫苗说明书的基础上,参照国家免疫规划程序说明及相关专家共识,对特殊健康状况儿童做出准确、专业的评估。此外,医院将呼吸、消化、神经、肾脏等多学科多领域的专家集中构成专家库,对特殊健康状况儿童进行一站式全面评估,审慎把握。如有需要,还可以请国内行业知名专家进行会诊。在保证安全的基础上,帮助特殊健康状况儿童顺利完成接种计划,助其健康成长。

医防融合,提供全方位的健康保障

在疾病管理方面,如果治疗归治疗,预防归预防,难以实现疾病早发现、早诊断、早治疗,这既不利于重大公共卫生事件的防控,也不利于慢性病防治,所以将“医”“防”有效结合,尤为重要。

厦门市卫健委副主任陈文锋指出,该门诊的启动,让特殊健康状况下的儿童能够及时接种疫苗,减少儿童患传染病几率及患病后死亡率,减轻家庭及社会的负担,可以达到很好的医防融合的效果。

厦门市疾病预防控制中心副主任荣鹰表示,疫苗接种是预防和控制传染病最经济、最有效的手段,此次评估门诊在市妇幼保健院挂牌,将疾病预防关口前移,填补福建省对于特殊健康状况儿童预防接种评估方面的空白。

(廖小勇 林媛 陈锋)

小伙狂吃生蚝,却被送进医院

□本报记者 刘伟芳

近期,随着夏季的到来,因吃生蚝引起腹泻、呕吐的患者逐步增多。

01 吃生蚝 夫妻俩发烧三天

20多岁的小张,因为晚上与女友有约,在当天猛吃生蚝狂补,期待晚上能提升“战斗力”。可没想到拉了10几次肚子,还被送入急诊。

除了小张,还有不少人因为吃生蚝腹泻。

近日,恰逢欧洲杯,福州的李先生最常干的事就是来点啤酒,搞点海鲜,一边看球一边吃。

这不,市面上大把生蚝上市了,他不仅自己吃,还邀请爱人一起吃。

可没想到,吃了一大盆生蚝后,两人就腹痛腹泻不止,还发起烧来。

无奈下夫妻俩到了福建中医药大学附属第三人民医院急诊科就诊。“这次生蚝很新鲜,

我就冷开水清洗了下,直接蘸蒜头酱吃。也不知道怎么回事,居然这么难受。”

吴文思副主任医师诊断夫妻俩是细菌感染导致的急性胃肠炎,而罪魁祸首极有可能就是生蚝。

使用抗生素等药物治疗3天后,夫妻俩的高热才退去。

“每年到了夏季,因为吃海鲜,特别是生鲜而导致肠胃炎的人比其他季节要多得多,且多是细菌性。”吴文思告诉记者,特别是贝壳类食材,容易携带诺罗病毒和霍乱弧菌。一定要购买新鲜的,并做熟再吃,千万不要贪图新鲜而食用生海鲜。

02

补精壮阳? 可能没你想得那么厉害

说到生蚝,不得不提它受男性欢迎的原因——补精壮阳。

答案是,有一点作用,但没你想的那么大。

“生蚝中含大量的锌。锌可以促进性发育,维持性功能,有利于生殖发育和精子的产生。”福建卫生报健康大使、福建医科大学附属协和医院国家一级营养师朱岫山指出。

但目前并没有证据显示锌的摄入能提高男性的性能力。

特别你本身不缺锌,那么,吃生蚝并不会让你得到额外的好处,反而大量食用可

能还给身体增加负担。

除了生蚝,其他海鲜,如蛏干、扇贝、赤贝、鱿鱼干等也富含锌。

动物食品(马肉、叉烧肉、兔肉)和坚果也都是锌的良好来源。所以别把生蚝想得太神奇了。

所以只有均衡饮食、强健体魄以及保持健康的生活习惯才是“一展雄风”最有效的办法。

此外,生蚝是属于高嘌呤食物,嘌呤吃进去后会变成尿酸,痛风患者或者体内尿酸浓度偏高的男性,生蚝还是少吃为妙。

03

安全吃生蚝有方法

1.不吃内脏

重金属等污染物容易蕴集在生蚝的内脏团中。

一看:看颜色。比如打开壳后,略微发黑的肉块多是内脏团。有些贝类内部有一根黑色的沙线,也不能吃。

二闻:闻气味。如果闻到有异味,说明生蚝已经不新鲜了,出现腐败或者变质。

2.挑外壳平滑的

生蚝外壳如果疙疙瘩瘩,易让一些脏东西小部分附着在外壳表面,出现二次污染。

3.用盐水浸泡,充分加热

烹饪前,先要把生蚝放入食盐水中“养”一段时间。这样能帮助生蚝排出各种毒素和沙子。然后,要用小刷子仔细清洁生蚝壳的表面。

4.多蒸、煮,少烤着吃

烹饪方式首选蒸、煮等,这样能彻底加热,杀死细菌。

像生蚝这样的食物很多人喜欢“烤着吃”,特别是路边的烧烤。

但食物在高温烧烤过程中,维生素、氨基酸等营养物质会遭到严重破坏,还会产生大量的反式脂肪酸、丙烯酰胺等有害物质。