

医师节我想说

医师节将至,我有话想对您说……

达州晚报·医疗健康周刊启动医师节征稿活动

本报讯(记者 刘继霞) 在无影灯下与生命赛跑,在诊室中聆听病痛低语,在病房内守护长夜微光……他们,有一个共同的名字,叫做“医师”。2025年8月19日,属于他们的节日即将到来。为致敬这群总是带给我们感动与力量的生命守护者,即日起,达州晚报·医疗健康周刊正式启动“医师节我想说”征稿活动,面向全市医务工作者及市民群众征集温暖故事与心声告白,用文字搭建医患沟通的桥梁。

本次征稿面向社会各界,稿件内容和需要和医务工作者相关。如果您是患者或患者家属,可以讲述您亲历的暖心救治故事,分享令您眼眶湿润的医生嘱托;如果您是医师同仁,可以分享从医路上的心路历程,诉说这份职业背后鲜为人知的艰辛与沉甸甸的责任;如果您是普通市民,可以写下您眼中医生最真实的样子,或者直接表达对所有医师的感谢与祝福。

来稿形式不限,字数不限,要求情感真挚、内容真实。无论是饱含温度的一封信、一个真实故事片段、一首凝练小诗,或是一张记录医患温情的照片并配以文字说明,都是珍贵的心意。征稿截止时间为8月18日,稿件请发送至电子邮箱1079368691@qq.com,或拨打联系电话17521772030,来稿请附真实姓名和联系电话。所有作品将择优刊登于8月20日达州晚报·医疗健康周刊“医师节我想说”专版,让我们一起用文字为达州全体医务工作者赠送一份特别的礼物吧!

深化区域协作 共筑食安防线

我市举办“万达开云”狱、校、地食品安全风险分析研判会

本报讯(通讯员 李静 摄影报道) 为深入贯彻川渝卫生健康一体化发展战略部署,切实提升区域食品安全风险防控水平,近日,达州市疾控中心牵头组织召开了“万达开云”地区监狱、学校、地方(以下简称狱、校、地)2025年食品安全风险分析研判会。本次会议汇聚了区域专业力量,邀请了重庆市万州区、开州区、云阳县疾控中心食品安全风险监测专家和技术骨干,达州市卫健委、市教育局、市属中职院校和达州监狱相关负责人以及达州市各县(市、区)疾控中心的分管领导和相关负责人,共计60余人参会。

会上,“万达开云”各地就辖区2025年食品安全主要风险因素、食源性疾病进行了监测分析,就片区学校、监狱等重点场所食源性事件进



研判会现场。

行了风险研判,就金黄色葡萄球菌等致病菌污染食品引起的食源性事件处置进行了案例分享。

本次会议的举办,有力推动了“万达开云”狱、校、地在食品安全风险监测与食源性

疾病应急处置领域的深度合作,全面提升了区域食品安全风险防控能力和突发食源性事件应对水平,为“万达开云”食品安全风险监测一体化发展再上台阶和舌尖安全再增保障提供了助力。

高温天气,警惕米酵菌酸食源性中毒

夏天到了,高温潮湿的天气里,一些美味佳肴在不恰当的储存条件下,可能悄然变身成为隐藏的“美味杀手”。其中,就有毒性较强,1毫克就能致命,中毒后病死率较高的夏季“舌尖刺客”——米酵菌酸。

米酵菌酸是椰毒假单胞菌酵米面亚种产生的一种毒素。这种细菌喜欢高温潮湿的环境,夏季更易滋生污染食物,进而产生能引起中毒甚至死亡的毒素米酵菌酸。该毒素具有耐高温(120℃无法灭活)、无色无味、难溶于水的特性,能造成肝、脑、肾、心脏等实质脏器的损伤。

容易产生米酵菌酸毒素的常见食物有三类:一是发酵的谷类制品,如我国北方的臭碴子、酸汤子等,南方的糯米汤圆(放置过久后)、吊浆粩、凉皮、米粉等。这些食物在制作过程中,需要经过长时间的发酵,如果制作环境不卫生,

或者发酵时间过长、储存不当,就很容易被椰毒假单胞菌污染,从而产生米酵菌酸。

二是木耳、银耳等菌类食物,尤其是变质或长时间泡发的,也是米酵菌酸的高发区。当木耳、银耳泡发时间过长,或者泡发的水不干净,就会为细菌滋生提供温床,从而产生米酵菌酸。

三是薯类制品,如马铃薯粉条、甘薯面、红薯粉等。这类食物在加工过程中,如果原料受到污染,或者在储存时受潮、温度过高,都可能引发米酵菌酸的产生。

米酵菌酸中毒的潜伏期一般为30分钟至12小时左右,极少数

患者长达1至2天。主要症状表现为恶心呕吐、腹痛腹胀等,重者出现黄疸、腹水、皮下出血、惊厥、抽搐、血尿、血便等肝、脑、肾实质性器官损害症状。由于暂无特效药,中毒后的死亡率极高,可达到40%至100%。

由于米酵菌酸的耐热性极强,通常采用的高温烹饪消毒方法无法去除毒素,即使认真清洗、煮熟,毒素也没办法完全去掉,依旧会引起中毒,因此,只有通过良好的卫生操作规范和饮食习惯才能杜绝此类中毒事件的发生。

例如,要注意食材选购。在选购河粉、米粉(线)尤其是散装称重的湿河粉、米粉(线)时,要确认产品生产日期、保质期;在选购木耳、银耳或其他谷类发酵制品、薯类制品时,建议选择具有正规资质的食品经营者进行购买。

食物要“保鲜”储存。对于谷类发酵制品和薯类制品,要放在干燥、通风、阴凉的地方,避免阳光直

射和高温潮湿的环境。对于木耳、银耳等菌类食物,干品要放在干燥的容器中密封保存;处理银耳、木耳的时候浸泡时间不宜隔夜,若浸泡后银耳、木耳摸起来黏黏的,弹性差,是变质的表现;泡发后的木耳、银耳,如果一次吃不完,要放在冰箱冷藏,不要存放太长时间。

要讲究烹饪安全。确保不用霉变的玉米等谷物原料,谷类浸泡时要勤换水,保持卫生、无异味;磨浆后要及时晾晒或烘干成粉,放在通风干燥处短期储存。制作过程中,要保持厨房环境的清洁卫生,使用干净的餐具和容器,避免交叉污染。另外,做好的食物要尽快食用,不要放置太长时间,如果吃不完,要及时冷藏保存,但再次食用时,一定要彻底加热。

□本报综合

