



2016年入秋以来,我省已报告21例H7N9病例 年龄最大81岁 最小33岁 其中死亡两例 从流动摊贩购买活禽后感染的比例增大 春节回农村,远离活鸡活鸭

记者 王真 通讯员 张雪海 江歆

本报讯 昨天,浙江省疾病预防控制中心发布疫情通报,我省H7N9流感已进入流行季的发病高峰期,有活禽销售的地区尤其是农村地区,散发病例仍将陆续出现,提醒大家做好相应的防护措施。

2016年,我省共报告H7N9流感病例44例,其中入秋以来共报告21例。44例病例中以老年人为主,60岁及以上

人群占45%;职业以农民为主,占50%。其中,43例有涉禽/涉禽场所暴露,占97.7%,高于2015年的90%。

入秋以来的21例H7N9流感病例,其中男性9例,女性12例,最大为81岁,最小33岁,死亡2例;21例病例均有明确的涉禽(场所)暴露史。

省疾控中心专家分析,我省疫情在新流行季呈现三个特征:疫情分布较广;暴露比例高,活禽接触仍是主要感染来源,

且从流动摊贩购买活禽后感染所占的比例增大;农村病例所占比例较大。

省疾控中心提醒,从以下几方面预防——

◎不去交易市场的活禽摊档,老年人、有慢性基础性疾病或免疫低下的人尤其要避免。

◎改变传统禽类消费方式,尽量到定点“杀白上市”的农贸市场购买禽类产品,不购买活禽自行宰杀,不购买无

检疫证明的鲜、活、冻禽畜及其产品。

◎生禽、畜肉和鸡蛋等一定要烧熟煮透,加工处理生禽畜肉和蛋类后要彻底洗手;注意饮食卫生,食品加工过程中要做到生熟分开。

◎外出旅游,应远离野鸟、活禽及其排泄物等;接触后,须尽快用肥皂和洗手液洗手;若出现发热及呼吸道症状,应戴上口罩尽快就诊,问诊时要告诉医生发病前的禽类接触史。

40岁独子高血压导致脑死亡 70岁老爸悲痛之余 捐献儿子遗体

记者 俞茜茜 通讯员 于伟

“2017年1月21日,天很冷,做了这个冬天最温暖的一件事。”前天下午,浙江省中医院急诊中心章徐洁护士在微信朋友圈发了这条微信,一位40岁中年男子因脑干出血导致脑死亡,白发苍苍的老父亲在悲痛之余,毅然决定捐献儿子的遗体,让“他”挽救更多人的生命。

老人的这一决定令医护人员为之动容,大家不约而同地捐款伸援手。“虽然钱不多,也无法弥补老人的心伤,但是我们给予的是作为医护人员的温暖。”医院急诊中心主任黄小民说。

事情发生在上周五下午4点左右。120急救车载着40岁的张先生到了省中医院急救中心门口,当时他已昏迷窒息。

急诊中心黄小民主任说,当时张先

生的血压非常高,血压计已测不出他的血压值。检查发现,他是因高血压导致的脑干出血。

脑干是人体的“生命中枢”,这个部位受损伤,处理起来非常棘手。虽然医务人员积极抢救,但奇迹还是没发生,张先生无法自主呼吸,只能依靠呼吸机维持生命,医学上称之为“脑死亡”。

当天,医院通知张先生家属。第二天中午,张先生父亲从扬州老家赶到了医院。

黄主任对这位老人印象深刻:满头白发,穿一件黑色厚外套,白色鞋子,看上去非常整洁。

看到躺在病床上连着呼吸机的儿子,张大伯半天说不出话来,时不时用手擦眼泪。

张先生是他唯一的儿子,在杭州一家餐馆打工,平时很少回老家。

张先生还有个10岁的儿子在老家。

据了解,张先生患有严重的高血压,一直在吃降压药,但平时血压控制得并不好。

两个多月前,张大伯的老伴因病去世,还没从悲伤中完全走出来,没想到儿子又出事了。

沉默了很久,张大伯慢慢接受了现实,还做了个决定——捐献儿子遗体。“他说的一番话,让我们所有在场的医护人员肃然起敬。他说,希望儿子的器官能够帮助其他需要帮助的患者,让儿子的生命继续在这个世界上延续……”

黄小民主任也深受感动,帮老人联系了浙江省红十字会的工作人员,办理捐献事宜,帮他完成心愿。

上周日,省红十字会工作人员到医院后,张大伯红着眼眶和工作人员谈遗体捐献的事。“最难能可贵的是,自始至终,老人家从来没提过任何要求,家里有再大的困难也一字没提。”

“在急诊科,虽说平时见惯了生死,但是遇到这样的情况还是非常感动。”章徐洁护士说,作为患者家属,能像张大伯这样作出选择,难能可贵。

当天,急诊中心当班的几位医务人员一商量,决定为老人家捐款。章护士将老人的情况发了朋友圈后,院内好多医生也委托她将钱转交给老人,表达一份心意,一共筹集了7300元。

然而,当医护人员将这笔捐款交给张大伯时,他却婉拒说,自己从单位退休,有退休金,可以保障自己的生活。

章护士吐露心声:“虽然钱不多,也解决不了多少实际问题,但我们作为医护人员给予的一点温暖!”

听了章护士的话,张大伯再次湿了眼眶。

昨天,张大伯已办理完儿子的遗体捐献手续。

健康科普

春节应酬喝酒多 推荐几款红参养生料理

春节是中国人一年中最重要的节日,久别重逢的人们享受着家庭的温暖、爱情的甜蜜、友情的欢喜,但与此同时,各种暴饮暴食、熬夜、酗酒也为人们的健康带来隐患。

过度的应酬娱乐,身体阳气极易受到损伤。如何守护好春节期间的健康,是每个人都关心的话题。

专家提醒:春节期间,饮食上要有所节制,减少肥、甘、厚、腻食物,多吃蔬菜,做到合理膳食,还应该保持良好的生活习惯,做到饮食有节,起居有常,七情有度,不妄劳作,过一个健康、快乐、平安、吉祥的春节。

除了合理的饮食,还可通过摄入健康的养生滋补品来滋养身体、保持活力。

下面推荐几款简单的红参料理,既滋补又美味——

1. 红参山药黄芪排骨汤

材料:排骨500g,山药200g,红参3g,黄芪6g,盐适量。

做法:排骨洗净,用凉水焯水后放入砂锅内加水,大火烧开后去掉表面的血沫。加入红参、黄芪、山药,改小火慢炖2小时左右。炖好后盛入碗中,撒少许盐即可。

2. 当归红参炖乌鸡汤

材料:乌鸡一只、当归3g、大枣10g、红参3g,盐适量。

做法:乌鸡洗净,切大块,锅内置凉水焯水后沥干放入炖盅,当归、红参片、

红枣洗净备用。将所有材料放进锅里,加足清水,将炖盅放入锅中,开大火,水烧开后转小火炖2小时。关火,加少许盐食用。

3. 红参红枣桂圆汤

材料:大枣50克,桂圆肉30克,红参5g。

做法:洗净入锅,加水炖30分钟。

4. 红参茯苓粥

材料:大米50g,茯苓粉30g,红参3g,大枣10g,砂糖20g。

做法:大枣加水煮沸,大米入锅加红参及适量水煮1小时成粥,粥熟时加大枣、茯苓粉及砂糖拌匀,稍煮即可。每日2-3次。

5. 红参银耳粥

材料:大米50g,桂花糖20g,银耳10g,红参粉3g,冰糖20g。

做法:红参磨成粉末或直接使用红参粉,银耳浸泡后切碎。大米入锅,加适量水煮1小时成粥,粥熟时加桂花糖,红参粉及银耳煮10分钟,加入桂花糖,煮沸后即成。

6. 红参玉米粥

材料:玉米100g,红参5g,生姜3片,盐适量。

做法:将以上材料放入砂锅内,加适量水,煮45分钟后成粥,加盐调味即可。



养护百年健康
正宗高丽参 正官庄

膏方有讲究
您选对正宗高丽参了吗?



严选韩国6年人参，
传承117年传统技术和制参工艺，
才是正宗高丽参！



正官庄微信服务号



正官庄官方微博

人参是熬制膏方的核心药材之一。