

河南省卫生厅:

实施五大工程 推动跨越发展

新华网河南频道1月19日讯 大河网-河南日报报道:省卫生厅扎实推进深入学习实践科学发展观活动,认真总结了目前存在的主要问题,围绕深化医药卫生体制改革的总体要求,立足当前,着眼长远,以关注民生问题、提升医疗卫生服务能力为出发点,针对目前全省卫生工作的薄弱环节,决定实施卫生工作“五大工程”建设。

省卫生厅拟用5年时间,筹资近百亿元,重点支持建好县级“三院一所两中心”(县医院、县中医院、县妇幼保健院和县卫生监督所、县疾控中心、县120指挥中心),完成600所中心乡镇卫生院和所有行政村卫生室标准化建设,全面提升农村医疗卫生工作整体水平。

农村卫生人才队伍建设“51111”工程
充分利用中央和我省在农村卫生人才培养方面的经费、编制、工资等相关优惠政策,采取医学院校毕业生定向培养和在职职工学习深造两种方式,从2008年起,拟用5年时间,为县级医疗卫生机构(包括县级综合医

院、中医院、妇幼保健院、疾控中心、卫生监督所)培养1000名研究生,为县级医疗卫生机构和乡镇卫生院培养10000名本科生,为乡镇卫生院培养10000名专科生,逐步实现县级医疗卫生机构卫生人员以本科生为主、乡镇卫生院卫生人员以专科生为主。同时,将全省10万名注册乡村医生全部免费进修轮训一遍。

城市医师支农工程
严格执行城市二级以上医院医务人员晋升中级或副高级职称前,必须到农村连续服务1年的制度规定,选派省、市、县级医院医护人员集中支持全省600所中心乡镇卫生院,指导

常见病、多发病治疗的业务开展和人员带教。已经晋升但未下乡服务的,单位不得按晋升职称聘任。同时,县、乡卫生人员到省级医院进修学习一律免收进修费。

卫生科技创新型人才培养工程
每年财政投入2000万元,各医院配套2000万元,5年投入2亿元,到2012年,在我省优势医学学科领域,培养或引进1~2名院士、5~10名具有国内领先水平的学术带头人、30~50名具有国内先进水平的优秀人才,重点资助一批具有科技创新意识和创新能力的优秀卫生科技人才;培养100名在省内具有较高学术地位和影响

力的青年专家或名医,以此带动相关学科发展,形成有梯队、有活力的医学科技创新体系,实现我省卫生科技跨越发展。

医药卫生体制改革试点工程
国家医改方案即将出台,根据省委、省政府领导指示,省卫生厅与各有关部门积极配合,早做准备,结合我省实际,统筹开展医药卫生体制改革相关政策研究、调研论证、试点筛选申报、意见建议汇总、相关配套政策起草等工作,做好政策、技术、人员等各方面准备,积极申报并尽早开展医改试点,在总结经验的基础上逐步推开。

商水县第二人民医院

改善就医环境 和谐医患关系

本报讯(记者 史书杰) 为方便患者就诊,商水县第二人民医院对就医环境进行了改善。

长期以来,商水县第二人民医院致力于改善就医环境,不断完善便民利民服务设施,为患者提供良好的医疗服务,构建和谐医患关系,努力优化美化医疗服务环境,该院在经费十分紧张的情况下自筹资金,专门拨出40多万元对急诊输液室、门诊楼进行了合理改造,铺上了地板砖,整修了窗户、办公用品等。实行就诊咨询、门诊、急诊护士主动为患者提供导诊服务,协助行动不便的患者上下楼梯。还免费为患者提供开水,免费为患者量血压、测体温。根据医院工作实际情况,挂号处、收费处、检验科抽血窗口工作人员提前半小时上班。设立检查报告单领取处,方便群众就诊。设便民门诊,方便做单项检查、老病号开药及老弱病残者就医。在门、急诊诊室、注射室、检查室设置帘幕,保护病人的隐私。这些措施受到社会各界的一致好评。

鹿邑县卫生监督所

加强监管 确保节日期间餐饮安全

本报讯(记者 史书杰)为使广大消费者度过一个安全、祥和、喜庆的节日,鹿邑县卫生监督所采取措施,组织执法人员,集中精力,明确重点,对全县餐饮单位开展了为期一个月的专项整治,效果十分明显。

一、明确检查重点,加大卫生监督力度
鹿邑县卫生监督所对全县餐饮经营单位进行了拉网式检查,检查内容主要包括:经营单位资格是否合法,是否超范围经营和无卫生许可证经营,从业人员是否有健康证明,餐饮单位是否使用餐具消毒及保洁设施,食品加工过程及个人卫生是否符合要求,采购食品原料是否符合有关规定。

二、强化规范经营,严格落实各项制度
在卫生监督过程中,重点查看各餐饮经营者采购索证和进货验收制度是否健全,查看采购与进货验收台账是否齐全,是否有漏登、错登和登记项目不全等问题;查看是否按规定索要供货方的卫生许可证、检验报告单等有效证件和进货发票。

三、利用检测设备,加大食品检测工作
要求各有关监督科室及卫生监督员,充分利用食品安全快速检测设备,加大食品原料及制售食品的检测频率,严防不合格食品进入餐桌。

四、严格依法行政,查处餐饮经营违法行为
鹿邑县卫生监督所在此次专项检查中,坚持依法行政,查处与防范相结合,严把食品质量关,并对发现的伪劣、过期食品进行收缴和销毁。截至目前,共检查各类餐饮经营单位700余家,立案查处餐饮经营违法行为8起,收缴过期食用醋40袋,过期水果罐头5箱,假冒伪劣调味料100余公斤。目前,该项检查工作正在继续有条不紊地进行中。



1月20日,市直卫生系统知识分子座谈会召开,来自市直卫生系统的几十名专家与周口市卫生局领导班子全体成员欢聚一堂,共叙2008年卫生工作取得的骄人成就,展望充满希望的2009年卫生工作,并为新一年的卫生工作出谋划策,提出了中肯的意见和建议。座谈会气氛热烈,大家一致认为,2009年,卫生工作一定会“牛气冲天”,开辟前所未有的新局面。(刘艳霞 摄)

春节将至,消费者在春节期间如何安全地吃、科学地吃?应注意以下五点:

春节饮食注意事项

一、膳食结构搭配合理
人体应保持微碱性状态,如果人体血液呈酸性,血粘度和胆固醇都比较高,同时抵抗力也会下降。而荤菜几乎都是酸性食品,因此,节日饮食切莫餐餐只吃大鱼大肉,要和碱性食物搭配着吃。含碱量最高的要数海带。

二、品种选择切忌猎奇
野味不是常见的肉类食物,其品质不在有关机构的检测范围之内,携带了哪些疾病、寄生虫等等都不得而知,安全隐患非常大。

三、餐具选用莫忘安全
一般来说,陶瓷餐具在餐具中毒性最小,但如果

色彩非常鲜艳或带有彩饰可能含铅量过高;铝制餐具无毒,但长期使用有可能导致老年痴呆;不锈钢餐具具有微毒性,其中含有的镍、钛对人体有害;购买塑料餐具应尽量选择不带图案或图案较少的产品。

四、烹制食物既熟又透
以肉类为例,如果烹调温度达不到100℃,就不能杀死肉类食物中的寄生虫或病菌。此外,食品加热不透,寄生虫也能存活。如人们吃涮火锅、烧烤等,最容易使食物处于半生不熟的状态,这时寄生虫卵最为活跃,食用后被感染的几率很高。

五、食品保存辨明条件
不要将食品保存在危险区域:导致食物中毒的细菌最容易在5℃到60℃的环境中生存。

纠正行业不正之风人人有责



有奖新闻热线

发现以上情况,请及时拨打我们的有奖新闻热线!本报将派出记者进行采访落实情况,并为举报者保密。
本报每季度评出新闻线索一等奖一名,奖励现金300元;二等奖两名,奖励现金200元;三等奖三名,奖励现金100元。
热线电话:13592220126 13592220031
13526297568 13033905685
邮箱:ZKRBL YX@126.COM

中国邮政储蓄银行
POSTAL SAVINGS BANK OF CHINA

热烈祝贺

中国邮政储蓄银行周口市分行存款余额突破100亿元!

行长张元立携全行员工向周口人民拜年,向储户致以新春祝福!