



衡阳市食品药品监督管理局开展无害化销毁“白板肉”行动,去年5月至今,共查获“白板肉”1.2万公斤

确保市民吃上“放心肉”和“安全肉”

■本报记者 刘臻

本报讯 为防止不合格生鲜猪肉上市销售,确保市民吃上“放心肉”和“安全肉”,从2017年5月至今,市食药监局对全市农贸市场和超市等经营场所进行“白板肉”专项整治,严厉查处和打击销售未经检疫、病死或死因不明的猪肉行为,共查获“白板肉”12727.5公斤。

2月12日,为了更好地开展2018年

肉类市场整治“百日行动”,震慑制假售假违法犯罪分子,遏制制假售假违法犯罪行为,优化经济环境,规范市场经济秩序,保护消费者的合法权益,让全市老百姓过上一个“安全、幸福、和谐”的春节,市食药监局开展2018年全市肉类市场整治“百日行动”暨“白板肉”现场销毁仪式,对没收的“白板肉”进行无害化集中销毁。市食药监局党组书记唐时明主持仪式。

市食药监局局长江红就如何进一步

开展好肉类市场整治“百日行动”提出了三点意见:一是提高思想认识,切实履行肉类市场稽查打假责任,还市场一个干净,还老百姓一个安心;二是突出工作重点,有的放矢,整体推进肉类市场稽查打假工作;三是落实工作措施,务求肉类市场稽查打假取得实效。

据介绍,严厉查处未经检疫,私自屠宰销售的生猪肉——“白板肉”是此次行动的重点整治内容。行动向涵盖生产环节、销售环节和餐饮环节的各责任主体发

放食品安全责任状,通过责令自查自纠、签订责任状等方式,提高肉类流通环节责任主体的法律意识;同时联合食药监、商务、公安等各相关部门采取现场检查、突击检查等方式,对“白板肉”实行“零点执法”;最后通过坚持普法和执法同步,引导企业和商家诚信经营,让消费者自觉抵制未经检验检疫或检验检疫不合格的猪肉,从而形成经营者、消费者乃至全社会共同监督的舆论氛围。

衡阳华程医院华彩纷呈

该院举办“华彩纷程,创享一周年”庆典暨春节联欢晚会

■本报记者 贺正香

本报讯 2月11日晚,衡阳华程医院举办“华彩纷程,创享一周年”庆典暨春节联欢晚会。晚会现场,光与影的绚丽交织,歌与舞环环缠绵,医院各科室、部门齐力献上14个节目为衡阳华程医院庆生,为现场观众精心奉献精彩的视听饕餮盛宴。

衡阳华程医院董事长祝平照分享了该院一年来在营造“爱在华程,美德先行”品牌文化的同时,更注重为患者提

供优质服务,以“就医一次,服务一生”为服务理念,在不断提高医疗服务质量为基础的同时,承担更多的社会责任。不仅持续关注弱势群体,为社会分担因灾害及贫困等因素引发的百姓生活、就医压力,尽自己的力量为社会的安定与和谐做力所能及之事,还以企业赞助、员工自发捐赠等方式投身于公益事业。

开场舞蹈《好日子》柔美灵动,百般风情跃然台上,令人心醉。快板《夸夸华程医院大发展》节目中,快板与走秀结合,一句句自白、一段段故事,华程医院医护的形象

和日常仿佛就在眼前,细细听来,感人至深。手语表演《感恩的心》说出了该院不平凡的发展历程,也寄托了华程人救死扶伤、无私奉献的崇高追求。另外《华程就医趣事》《好孕来》《光辉的里程》《我相信》等节目也从不同维度展现了华程人工作和生活中的点滴,赢得现场阵阵喝彩。

据介绍,衡阳华程医院是一家二级综合性民营医院,2016年12月建院以来一直以诚信为本,立足衡阳,为衡阳人民提供便捷、优质、人性化的医疗服务。该院荣膺2017年“全国诚信民营医院”。

选购年货 勿忘健康

市疾控中心专家提醒,最好购买大型厂家生产货品,应仔细查看外包装上的生产信息

■本报记者 贺正香

本报讯 面对琳琅满目的货品,我们该如何正确选择呢?为了让大家开开心心过个健康年,日前,市疾控中心专家提醒市民在选购年货时要注意的事项。

首先,年货需在正规商店、超市购买,街头小摊小贩进货渠道不正规,容易存在安全隐患。其次,最好购买大型厂家生产货品,应仔细查看外包装上的生产信息,看食品名称、地址、产品标准号、生产许可证号、生产日期、保质期等信息是否完整。

选购鲜肉时应选择表面色泽光润富有弹性的肉,如肉色变褐或发绿、气味不正表明肉质量差。购买熏腊制品应选择表面干爽脂肪透明优质的腌腊制品,其呈暗红色,脂肪透明,肉质干爽,坚韧而有弹性,指压后无明显凹痕。表面潮湿或过于油腻甚至发黏发滑,更易滋生细菌,甚至可能已经变质。对于颜色过于鲜艳的腌腊制品,可能添加剂含量过高,不要购买。

春节期间,很多家庭会备一些糕点,应尽量购买接近原色、味道自然的糕点,避免过多色素和香精的摄入。此外,因糕点的保质期往往较短,在购买时,可先对糕点质量进行感官鉴别,首先观察其外表形态与色泽,然后切开检查其内部的组织结构状况,留意糕点的内质与表皮有无霉变现象。然后品评其气味与滋味,看有无油脂酸败的气味,口感是否松软可口等。

对于不同的干货,其挑选技巧也不同。挑选核桃、花生、瓜子、开心果等散装干果,不要选择太亮的,特别是表面好像上了一层蜡似的要谨慎食用。香菇一般以体圆、色泽褐黄、光滑、质干、肉厚并有芳香气味的为佳。黑木耳要挑朵大、体轻、表面平滑有光泽,质地干脆易折断、纹理清晰有香味的等。

值得注意的是,面对各种促销活动,广大市民要慎重选择,务必看清促销信息,避免不必要的误会,在购买大件商品时要货比三家。

天气渐暖,各种病菌也趁机肆虐起来,流感、禽流感、诺如病毒、食源性疾病等传染性疾病进入高发期,市疾控中心提醒——

今年春节期间,小心这些疾病

■本报记者 贺正香 通讯员 李桀

春节期间的天气渐渐暖和,各种病菌也趁机肆虐起来,流感、禽流感、诺如病毒、食源性疾病等传染性疾病进入高发期,市疾控中心提醒,要过好年,千万要注意预防这些疾病。

流感还需警惕

市疾控中心专家提醒,虽然流感病例数已明显下降,但防控意识仍应提高,学校和家庭应注意室内开窗通风;市民应养成勤洗手的良好习惯,少去空气浑浊的公共场所;幼托、学校开学后要加强对晨检和健康观察;部分体弱者和老年人得病后易出现肺炎等并发症,家庭中如出现流感症状者应及时诊治。

禽流感到了高发季

当前也是人感染H7N9流感的高

发季节。市民注意做好以下几点:一是尽量不要在家宰杀活禽,加工过程中注意生熟分开;二是购买正常渠道经过检疫的活禽;三是接触禽类饲养场所、粪便时,要做好个人防护,若曾接触,须尽快用肥皂及流水洗手;四是若有发热及呼吸道症状,应戴上口罩,尽快就诊,并要告诉医生发病前有无外出旅游或禽类接触史。

诺如病毒不容忽视

诺如病毒感染好发于冬季,感染对象以中小学生为主。诺如病毒潜伏期常见数小时至3天,临床上主要表现为恶心、呕吐、腹痛、腹泻等肠道症状,部分病例可伴有发热;可通过食用污染食品、呕吐物、接触等传播感染,易在幼托、学校暴发。

预防措施上应注意饮食卫生,培养饭前饭后洗手等良好习惯。该病是自限性疾病,一般不需特殊治疗,患者应注意多饮水

和多吃清淡食物。学校应做好预防诺如病毒感染疫情的发生,一旦有呕吐症状的病例发生,应及时规范处理呕吐物,同时及时报告当地疾控中心,避免疫情扩散。

警惕食源性疾病

春节前后,人们探亲访友、婚庆喜事、家庭聚餐增加,如在食品操作、加工中忽视食品卫生,易引起集体性发病。

市民应注意食品卫生,不吃不卫生、腐败变质、不洁食品;餐饮业要加强对食品卫生管理,规范操作食品,防止食品污染。一旦出现类似症状者,要及时去医院就诊治疗,以免延误病情。



2月11日,新春佳节临近,市第二人民医院院长陈欣、党委书记文贵林到离休老干孙志文家送上温暖和关怀,并致以节日问候和新年祝福。