

国家卫健委发布数据,今年3月全国手足口病报告病例已达2.8万例,流行强度将高于去年

如何安然度过“手足口病”高峰期

国家卫生健康委员会4月9日发布的数据显示,今年3月,全国手足口病报告病例已达2.8万例,是2月份的两倍以上。“病例报告数开始上升,预示着手足口病逐渐进入流行期。”国家卫健委疾控局局长毛群安表示,近些年来,全国手足口病呈现隔年高发的特点,今年手足口病整体流行的强度将高于去年,也就是说2018年是手足口病高峰年。

如何安然度过手足口病高峰年?专家为家长们答疑解惑。



到。还有的疹子起在手背脚背,最常见手心脚心,脚趾缝、手指缝、臀部,严重可到膝盖、肘关节。”此外,口腔溃疡的疱疹是圆形或椭圆形,中间凹陷;而手足口的疹子是泡状,或者是小红疹。

7问:如何与流感进行区别?

专家表示,多数孩子的手足口病都是轻症,一开始跟流感有点像,孩子会发热、发蔫、不爱吃东西,但与流感最主要的区别是手足口会出疹子。因为同样是发烧、出疹子,很多家长也容易把1岁以下的幼儿急疹跟手足口病混淆。幼儿急疹一般会发烧三到四天,疹子是在退烧后出。而手足口病发烧一般在出疹子之前一天或者半天,或者出完疹子第二天烧,部分患儿不伴发热。幼儿急疹的疹子也不是疱疹,比麻疹皮疹小一些。

1问:手足口病有哪些表现?

手足口病是一种儿童常见传染病,以发热、口腔黏膜疱疹或溃疡、手、足、臀等部位皮肤出疹为主要特征,少数患者会出现严重的并发症,如脑炎、脑干脑炎、急性迟缓性麻痹、肺水肿、肺出血、心肺功能衰竭等。3岁以下儿童发病率最高,大多数患者症状较轻,少数患儿可出现无菌性脑膜炎、脑炎、急性迟缓性麻痹、神经源性水肿和心肌炎等,重症和死亡多数由EV71感染引起。

2问:为何每年4—6月高发?

专家介绍,手足口病在北京等地都是每年4—6月高发,10—11月次高发,这是由病毒本身特点决定的。去年,手足口病活跃度较低,按照近年来手足口病隔年高发的特点,预计今年病毒活跃程度会高一些。

3问:具体传播渠道有哪些?

专家表示,手足口病传播途径复杂且极易实现,主要通过密切接触病人的粪便、疱疹液、鼻咽分泌物、唾液及接触被其污染的玩具、水杯等物品或环境而感染。

专家介绍:“小朋友本身嘴里疼流口水,他可能拿手摸摸嘴,手上就有这个唾液,然后玩玩具手上带着的唾液就停留在了物体表面。换一个新的小朋友过来摸,然后通过吃手抠鼻子等就传过去了,这个病毒在自然环境中存活时间很长。”

4问:同一人会多次感染吗?

专家强调,有的孩子今年得了手足口病明年还会再得,有的甚至只隔几个月又再次得病。

专家对此解释说,尽管绝大多数手足口病患者会对感染过的肠道病毒血清型产生保护性抗体,感染同一肠道病毒血清型而重复发病的几率较低,但是多

种肠道病毒血清型均可引起手足口病,且因感染不同肠道病毒血清型而多次发生手足口病。相互之间无交叉保护,因此同一儿童可能

5问:接种疫苗可以预防吗?

手足口病是由多种肠道病毒引起的急性传染病,其中以肠道病毒71型(EV71)、柯萨奇病毒A16型(CA16)、柯萨奇病毒A6型(CA6)和柯萨奇病毒A10型(CA10)较为常见。目前,市场上已有的“手足口疫苗”主要有三种,中

国医学科学院医学生物学研究所(昆明所)、北京科兴和中国生物技术股份有限公司(武汉所)生产的疫苗。

这三种疫苗都只针对EV71病毒,并不能预防其他种类的肠道病毒,且属于二类疫苗,需自费接种。

6问:如何与口腔溃疡区别?

专家介绍,很多家长都会把口腔溃疡跟手足口病搞混,导致孩子未能及时就医。“如果不是感染引起的口

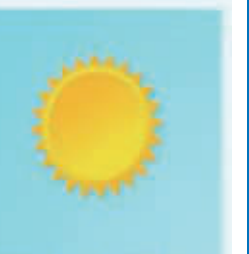
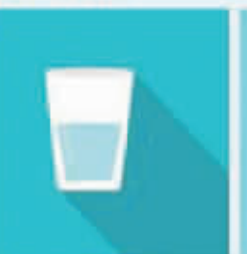
腔溃疡,疹子一般集中在口腔内;而手足口病是多处有疱疹,虽然最常见口腔里,但咽喉鼻颊黏膜牙龈也都有可能见

8问:手足口病应如何预防?

专家提醒家长,回到家后应先洗手、换衣服再跟孩子亲密接触,千万不要亲吻孩子的嘴巴和手,不要与患者共用杯子;经常开窗,保持空气流通,少去人群聚集、空气流通差的公共场所。

另外,在使用酒精消毒的同时,重点使用84消毒液、漂白粉等对日常用品、玩具进行消毒,奶具、餐具等可煮沸消毒,将衣物、被褥放在太阳高温下暴晒或用紫外线灯照射消毒。

手足口病防控十五字口诀:



勤洗手

常通风

吃熟食

喝开水

晒衣被

啤酒是如何进行发酵的?

据资料显示,最早的啤酒发酵是一种单纯的自然发酵,人们并不知道啤酒发酵是由酵母引起的。随着19世纪巴斯德对微生物及发酵机理的认识,人们才开始知道啤酒发酵是一种叫酵母的微生物的作用,啤酒发酵才开始由自然发酵进入纯种培养阶段。

生产啤酒的原料麦芽和辅助原料,经糖化制成麦芽汁,经过冷却,加入纯种培养的啤酒酵母,即进行发酵阶段。酵母将麦芽汁内的麦芽糖转化为酒精

和二氧化碳,并在发酵过程中生成一些副产物,形成啤酒的风味物质,发酵完成以后,啤酒逐渐成熟,培养出理想的味道和气味,之后啤酒被冷藏至-1.5℃~0℃,经过贮藏,啤酒有一定的保质期,可以过滤灌装。

总的来说,啤酒发酵过程巧妙地利用了酵母在氧和无氧情况下的不同情况,在发酵开始时,酵母在含有溶解氧的麦汁中大量繁殖并积累能量,以保证在无氧条件下进行发酵所需要的酵母量。

