

山西率先为医养结合定标准

省《养老机构服务规范》《医养结合基本服务规范》两项地方标准自5月15日起实施。其中,医养结合服务是一项新的服务领域,尚无国家标准和行业规范。《医养结合基本服务规范》使得我省发展医疗+养老服务有了指导标准。

医养结合三种模式提供专业照护

随着老龄化形势的加重,失能半失能人口逐渐增多,老年人医疗卫生需求和生活照料要求叠加的趋势越来越显著,加快推进医疗卫生与养老服务相结合,有利于满足老年人多层次、多样化的健康养老服务需求。《医养结合基本服务规范》主要内容包

括医疗养老结合服务模式、基本要求、养老机构增设医疗服务功能、医疗机构增设养老机构或委托外部养老机构提供养老服务、社区居家养老与周边医疗机构结合等。

养老机构21项内容保障高质量服务

目前,我省养老机构已有800多家,但没有统一的服务标准,《养老机构服务规范》的制定为规

范我省养老行业机构服务行为,提高服务质量,提升养老机构的科学化管理和服务水平,保障老年人合法权益具有重要的意义。

《养老机构服务规范》对养老机构的资质、建筑环境、设施设备、合同、管理及各类服务人员的资质、分工、专业要求均有规定。设置了21项服务内容及服务质量,包括生活照料、护理服务、心理/精神支持、医疗保健、居家生活照料、膳食、教育、送餐、交通及安宁等服务,对每项服务均有具体的操作和量化指标。通过定期对养老机构服务的评价,收集问题和数据,及时进行问题分类、整理改进等措施,强调了对老年群体的针对性、可测评性,促进人力资源配置具体化和标准化,有助于进一步规范养老机构的服务,保障入住老年人获得高质、安全的服务。

(记者何宝国报道)
——摘自《太原晚报》



午后

李翔摄

科学家发现一种与睡眠质量相关的基因

新华社华盛顿4月5日电(记者林小春)晚上睡不好,也许是因为压力大,也可能因为年龄大,但科学家5日说,基因也有可能在其中作怪。

美国华盛顿州立大学助理教授贾森·格斯特纳等人当天在美国《科学进展》杂志上报告说,他们在大脑星形胶质细胞里发现了一种叫FABP7的基因,一旦发生变异,就让人睡不香。这种基因也影响小鼠和果蝇的睡眠质量。

研究人员首先利用小鼠开展实验,结果发现,与正常小鼠相比,敲除FABP7基因的小鼠的睡眠断断续续。这意味着FABP7可能是哺乳动物保持正常睡眠的必需基因。

为此,研究人员进一步分析了近300名日本人的基因,结果发现,其中29人FABP7基因发生变异。在参与为期7天的睡眠研究时,这些基因变异者睡眠质量较差,夜里醒的次数较多。

研究人员接着又向果蝇大脑星形胶质细胞里插入正常或变异的FABP7基因制造转基因果蝇,结果也发现,携带变异FABP7基因的转基因果蝇睡眠不佳,跟在小鼠和人类身上观察到的情况类似。

星形胶质细胞是哺乳动物脑内分布广泛的一类细胞,长期以来被认为只对神经元起到支持作用。

格斯特纳说,他们的研究表明许多物种的星形胶质细胞可能都有潜在调节睡眠的机制。更重要的是,“这是我们第一次真正了解特定细胞和分子机制在迥然不同物种的复杂行为中发挥作用”。

虽然研究人员表示很高兴找到一种对睡眠有显著影响的基因,但他们强调几乎肯定也有其他基因参与调节睡眠过程。

新华社杭州4月5日电(方列、许舜达)如果在高速公路上发生小事故,你的第一反应是什么?记者从浙江省高速交警部门了解到,由于相当数量的车主在高速公路发生剐擦事故后没有采取紧急撤离的措施,将自己和家人置于危险境地,由此引发了多起“次生事故”。

4月3日下午,杭金衢高速往金华方向发生了一起二次事故。一辆红色宝马车由于跟车太近,追尾白色英菲尼迪小车后,两个车主都下车理论。几分钟后,一辆浙D牌照的大众小车突然变道,从后方直接撞上来。事故造成三车严重损伤,万幸没有撞到人。

而有的人就没这么“幸运”了。3月22日17时40分许,甬台温复线高速象山方向发生一起单车撞护栏事故,车辆没有及时撤离,造成后方形成排队滞缓。17时56分许,一辆重型普通半挂车冲入排队车辆引发8车连环相撞,造成2死8伤,多车受损。

据浙江省高速交警总队相关负责人介绍,据统计,2014年至2016年三年间,该总队辖区内次生事故共死亡310人,占死亡总人数的36%,超过三分之一,其中一次死亡3人以上的较大事故发生12起,占较大事故总起数的70%。2017年,这类事故已发生13起,特别是三月份以来,8起死亡事故中次生事故占到6起,防控形势严峻。

“在高速公路上发生轻微事故,应尽快撤离现场,因为在车辆高速行驶的公路上随意滞留非常危险,你无法保证后车能够及时发现你的车辆并及时刹住车!”高速交警总队负责人提醒,在高速上行车,车主要提高安全意识,特别是车内的乘客也要下车,并躲避到安全地点。

交警提醒,遇到大流量排队缓行时,与前车车辆保持安全车距,不要跟车太近,千万不要随意变道、插塞,避免发生不必要的剐擦碰撞事故。如果在高速上错过了出口,千万不要急停、倒车,甚至逆行,应继续往前行驶,在下一个出口重新上高速。

房产手续挂失

刘秀彩,不慎将其夫何玉兴(已故)的太钢红楼宿舍15栋4单元28号的房产证遗失,特此声明。

岳原生,不慎将其母梁梅则(已故)的柏杨树北二巷5号太钢自建二宿舍4栋2单元25号的房产证和购房发票遗失,特此声明。

武贵全,不慎将其父武绍秀(已故)的太钢20宿舍14栋2单元2层16号的购房发票和计算表遗失,特此声明。

物资准运证挂失

复合材料厂,不慎将车牌号为:晋H07452的物资准运证遗失,特此声明。

骨灰寄存证挂失

贾天宇,不慎将其父贾跃的骨灰寄存证和钥匙(永安殡仪馆二楼东厅170901号)遗失,特此声明。

车辆出入证挂失

临钢,车牌号:晋LA9000

临钢,车牌号:晋L90000

临钢,车牌号:晋LV0991

临钢,车牌号:晋LW9696

临钢,车牌号:晋L11754

临钢,车牌号:晋L99000

临钢,车牌号:晋LP0001

临钢,车牌号:晋LB0072

临钢,车牌号:晋LP0002

临钢,车牌号:晋LB0073

临钢,车牌号:晋LA9092

复合材料厂,车牌号:晋H07452

复合材料厂,车牌号:晋H16819

复合材料厂,车牌号:晋H30738

原定襄河边大关山劳动服务公司,车牌号:晋H26311

不锈钢冷轧厂任俊伟,车牌号:晋AAY001

以上单位、个人不慎将车辆厂区通行证遗失,特此声明。

挂失

炼钢二厂刘金龙,卡号:30820612

炼钢二厂郑艳明,卡号:30800591

钢企公司李建莉,卡号:20213612

不锈钢冷轧厂吴云飞,卡号:08302476

国贸公司张春辉,卡号:07700119

钢建安公司马新阁,卡号:30347343

以上职工太钢出入卡遗失或注销,特此声明。

高速公路「次生事故」频发 交警提醒：第一时间撤离

令人感慨的旅游景点——三藏寺

三藏寺位于阳曲县城西北20公里的龙泉村南尽头,始建于唐代,现存的是明清古刹,保存完好。上院的水陆殿为整个寺庙的精华,并且是佛、道、儒三教合一的寺庙,实属罕见。还有唐僧宝塔、大雄宝殿、天王殿、地藏殿、观音堂、奶奶庙、龙王庙等古建筑共计20余处。

听寺里的师傅说,三藏寺又称大安寺,三藏为佛教术语,指佛教经典的经藏、律藏、论藏。传说当年唐僧西天取经曾到过此地,建寺修行,坐化造塔。孙悟空立足远眺的斜斗峰,传说是好吃懒做的猪八戒睡觉处,与悟空打斗时,将耙子往上一扔,创下这许多

的牙牙,得名牙牙山。从牙孔内涌出清澈透明的长寿泉水,碧波莹莹,四季长流,喝一口沁人心脾,据说还可治愈各种皮肤病,是名副其实的长寿之水。

三藏寺内的又一大景观就是这难得的参天松柏,枝繁叶茂,苍翠挺拔,至今已有1300多年的历史。因此,寺庙内常年游人不绝,香火不断。退休在家,念经诵佛号,内心十分安静,过去的烦心事早已过去了。身体健康心情舒畅才是最大的财富。有书真富贵,无事小神仙。和三五友人一同出门走走,呼吸呼吸新鲜空气,三藏寺近在咫尺,从尖草坪过去也不

远,行至907路公交车的终点站就不远了。在乡间的柏油马路上散步,一路走来,说说笑笑,心情舒畅。

在三藏寺2公里外的天池山半山崖,有一个当地村民称之为水洞的天然平顶石洞。洞内正面石壁上因常年渗水自然形成的石像,酷似一尊威严端坐的菩萨像,令人惊叹不已。坐像下面有大小水池四个,且泉水满荡不外溢,喝一口甘甜可口,实属罕见。洞顶有无数的乳状石,因此又叫神乳洞。

现在,当地政府正在投资改造,让这一方佛门净土有一天也成为旅游胜地。

美味时蔬香椿(一)

哈妹原创

香椿散发一种奇特而浓郁的异香,有些人避之不及,但在爱它的哈妹看来,这就是春天应该有的味道。

美味的香椿就要上市啦,作为春天最美味的时令菜之一,可不止炒鸡蛋一种吃法:



香椿拌面

食材:香椿芽一小撮、湿面条半斤、胡萝卜咸菜半根、鸡蛋一个。

烹饪步骤:

- 1.准备好主要食材。
- 2.香椿用热水焯一下。
- 3.放凉后切碎,再配点胡

萝卜咸菜丁。备用。

4.调一下酱汁:两勺醋加一勺酱油加一勺香油加一勺芝麻酱,搅拌均匀。喜欢吃蒜的可以加点蒜泥,也可以加点辣椒油,看个人喜好。

5.摊一个鸡蛋饼。

6.鸡蛋饼切丝备用。

7.最后再来煮面,开水下锅。

8.面煮好,捞出备用。

9.最后把香椿芽、胡萝卜咸菜丁和鸡蛋饼皮放入面里,再加上调制的酱汁搅拌均匀就可以开吃了。真的好香呢,满满的都是妈妈的味道。

小贴士:

吃完蒜可以吃几粒生花生米,这样嘴里没有大蒜味儿。香椿要用热水焯一下去除亚硝酸盐。

香椿鸡蛋饼



食材:香椿3颗、鸡蛋4个、盐6克、油20毫升

烹饪步骤:

- 1.鸡蛋打散备用。
- 2.香椿焯去老枝,洗干净备用。
- 3.香椿切成碎末。
- 4.香椿末加入打散的鸡蛋液里面,加盐,搅拌均匀。
- 5.锅热加油,中火两面金黄即可。

春天里的一道时令小菜。醇香美味。