

接种新冠疫苗 10问



新冠疫苗打几针?

推荐免疫程序为2针,其间至少间隔14天,接种部位为上臂三角肌。随意调整免疫程序可能影响安全性、免疫应答效果和免疫持久性。

接种新冠疫苗有哪些好处?

我国接受了紧急接种的高风险暴露人群中,有6万多人赴境外高风险地区,接种了疫苗的人的感染风险和严重程度均低于未接种疫苗人群。提示疫苗具有潜在的临床应用价值。

接种新冠疫苗后抗体可维持多长时间?

病毒发现的时间还不到一年,所以现在说这个疫苗能够保护多长时间还为时尚早,还不能下这个结论。目前证据提示,按世界卫生组织规定要求,疫苗保护期达到半年以上基本上没有问题。

接种新冠疫苗可能会出现什么不良反应?

常见的不良反应主要包括:头痛发热,接种部位局部的红晕或者出现了硬块,另外还有一些人有咳嗽、食欲不振、呕吐、腹泻这样一些常见的不良反应。

出现不良反应怎么办?

接种对象完成接种后,应在接种现场留观30分钟方可离开。回家后出现了不良反应相关症状,报告接种点工作人员,必要时及时就医。

哪些人不适合接种?

不适合接种的人群包括孕妇、哺乳期妇女,正处在发热、感染等疾病急性期、患免疫缺陷或免疫紊乱的人群以及严重的肝肾疾病、药物不可控制的高血压、糖尿病并发症、恶性肿瘤患者等人员。不在18-59岁接种年龄段范围的人员,需要等待进一步临床试验数据披露,明确是否后续能够接种。

新冠疫苗和其他疫苗可以一起打吗?

不建议与其他疫苗同时接种。

打了新冠疫苗,是不是还要继续戴口罩?

到目前为止,任何疫苗的保护效果都不能达到100%,少数人接种后仍可能不产生保护力或者发病。目前,人群免疫屏障尚未建立。因此,接种疫苗后仍需要做好戴口罩、勤洗手、开窗通风、保持社交距离等个人防护措施。

接种新冠疫苗后还需做核酸检测吗?接种证明能否替代核酸检测报告?

接种疫苗可以在一定程度上降低感染风险,但任何疫苗的保护效果都不能达到100%,所以不能替代核酸检测。必要时仍应配合相关部门进行核酸检测。来源:新华社

(周末茶座)

平清香

有酒慎饮

酒,伴随在人们的生活里,“美酒”二字似乎总也分不开,好像酒里面有无尽的欢乐。数千年酒文化的长河里,酒一路走来,有典故“青梅煮酒论英雄”“李白斗酒诗百篇”“石曼高歌颂吟插花饮”,更有赞酒词“闻香下马,知味停车”“野花攒地出,好酒透瓶香”“座上客常满,杯中酒不停”。然而,酒开出的并非都是花朵,看下面的例子,或许能闻出酒的另一番味道来。

春秋中叶,晋楚争霸,首战晋军进攻。楚恭王欲召大司马子反急议战事,他却喝得酩酊大醉。楚恭王因子反醉酒,贻误战机,将其处死。历史上因贪酒误事,殒命亡国的典故还有很多,虽已成为久远的过往,但还是令人惊心,又为之叹息。在迅猛发展的今天,国家昌盛,社会繁荣,人们安居乐业,迎娶接朋、婚丧嫁娶、祝寿庆生、朋友小聚,几乎各种场合聚会都要有酒。但饮用过度,伤身者有之,醉驾引发的惨案有之,厂里上岗前饮酒误操作者有之,酒本身不是罪恶,贪杯醉酒就不对了。归根结底源于“贪”。当然,要为自己的行为负责。那些意志薄弱者要把持自我,更应保持清醒的头脑,有酒慎饮,适量饮酒,开车、上班前都不饮酒,过一个祥和平安的年。



“互联网+护理服务”试点工作向全国各省拓展

拓展至全国各省。

通知强调,各地卫生健康行政部门要统筹区域医疗资源,合理引导医疗机构增加护理服务供给。将“互联网+护理服务”与家庭医生签约、家庭病床、延续性护理等服务有机结合,为群众提供个性化、差异化的护理服务。

通知明确,鼓励有条件的医疗机构按照分级诊疗要求,结合功能定位和实际情况,积极开展“互联网+护理服务”试点工作。充分发挥大型医院优质护理资源的帮扶带动作用,

借助城市医疗集团、县域医共体、专科联盟以及远程医疗等形式,提升基层护理服务能力,让二级及以下医疗机构和基层医疗机构在“互联网+护理服务”中发挥更大的作用。

通知指出,卫生健康行政部门和医疗机构要制定完善“互联网+护理服务”管理制度、服务规范和技术标准,确定辖区内试点项目,向社会公开符合条件的试点医院,接受社会监督。建立完善有利于试点工作发展的相关医疗服务价格政策和医保支付政策。

房产手续挂失

刘建业,不慎将太钢自建二宿舍3-2-15的购房发票和计算表遗失,特此声明。

李三小,不慎将其父李茂才(已故)的太钢彩虹苑(22宿舍)1-2-0702的太钢职工集资购房计算表遗失,特此声明。

贾云辉,不慎将太钢自建二宿舍3-1-6的太钢职工购房计算表遗失,特此声明。

王吉根,不慎将太钢自建二宿舍4-2-32的购房收据遗失,特此声明。

严承厚,不慎将太钢二十宿舍12-1-6的购房收据和计算表遗失,特此声明。

车辆出入证挂失

劳务市场余琦,车牌号:晋AX916R

不锈钢厂徐建德,车牌号:晋AJD310

工程技术公司张东红,车牌号:晋A3P026

工程技术公司张素洁,车牌号:晋AX7679

以上单位、个人不慎将车辆厂内通行证遗失或注销,特此声明。

挂失

炼铁厂韩志强,卡号:09203422

炼铁厂张喜,卡号:09204027

炼铁厂武超杰,卡号:30432367

加工厂李玉龙,卡号:04200986

炼钢一厂李晓鹏,卡号:30399071

炼钢二厂吴超,卡号:03303092

炼钢二厂张新文,卡号:03303769

炼钢二厂牟义斌,卡号:30416190

炼钢二厂李华军,卡号:30310534

炼钢二厂苏海波,卡号:30431045

热连轧厂肖京光,卡号:04000009

不锈钢厂郭俊玲,卡号:30818382

不锈钢厂焦翔,卡号:08305782

不锈钢厂周靖宇,卡号:08401166

不锈钢厂刘建文,卡号:08401030

不锈钢厂狐晓华,卡号:08401366

冷轧硅钢厂张亚荣,卡号:03900749

不锈钢厂李建波,卡号:30434552

型材厂程连喜,卡号:09500932

型材厂刘志文,卡号:09500742

型材厂陈德彬,卡号:30432542

装备部孔德刚,卡号:02700100

焦化厂程俊伟,卡号:09401906

以上职工太钢出入卡遗失或注销,特此声明。

疫苗接种不良反应监测系统持续跟踪新冠疫苗接种

(聚焦疫情防控)

新华社北京1月3日电(记者王晓洁、田晨旭)在3日举行的北京市新型冠状病毒肺炎疫情防控工作新闻发布会上,中国疾控中心免疫规划首席专家、主任医师王华庆介绍,我国自2005年即建成疫苗接种不良反应监测系统,这一系统将持续跟踪新冠疫苗接种后的不良反应情况。

王华庆介绍,针对各类疫苗的不良反应,我国已经建立了一套跟踪监测的体系,涉及疾控机构人员、疫苗企业、医疗单位、接种单位等。我国自2005年即建成疫苗接种不良反应监测系统,随着工作不断深入推广,疫苗接种不良反应的监测水平不断提高,获得了世界卫生组织的认可。目前,这一体系正在有效保障新冠疫苗接种工作的有序开展。

针对疫苗不良反应的上报要求,王华庆介绍,根据我国目前相关规定,重大不良反应需要在接种后两小时内报告,一般不良反应要在接种后48小时之内报告。涉及疫苗引起的异常反应,诊断由各级疾控机构的调查诊断组完成;如需鉴定,则由各级医学会负责。

王华庆介绍,目前我国的疫苗接种不良反应监测系统已实现疾控、卫生、药监等不同部门信息共享、实时分析、定期研判。王华庆表示,从发现新冠病毒至今,世界卫生组织一直在持续关注病毒变异情况,根据世卫组织最新发布的信息,尚未发现疫苗效果因病毒变异而受到影响。

王华庆提示,新冠疫苗接种的效力并非100%,即便是接种了疫苗的人群也要一如既往地采取常规疫情防控措施。

北京市疾病预防控制中心副主任庞星火提示,不适宜接种新冠疫苗的人群包括孕妇、哺乳期妇女,处在发热、感染等疾病急性期、患免疫缺陷或免疫紊乱的人群以及严重的肝肾疾病、药物不可控制的高血压、糖尿病并发症、恶性肿瘤患者等人员。她建议所有接种人员在接种前要仔细阅读知情同意书,身体不适可暂缓接种,不在18~59岁年龄范围的人员需要等待进一步临床试验数据披露,明确是否后续能够接种。

新华社北京12月16日电(记者沐铁城)日前,国家卫健委研究起草《关于进一步推进“互联网+护理服务”试点工作的通知》,提出原明确的试点省份(北京、天津、上海、江苏、浙江、广东)继续开展试点外,其他省份原则上至少确定1个城市开展“互联网+护理服务”试点工作。试点期限1年,2021年1月至12月。

2019年,我国确定北京等6省市开展“互联网+护理服务”试点工作,取得一定成效。今年,国家再次确定将试点工作

饺子

——北方节日的主角

关引迷

眨眼之间,四季轮转,“年关”便近了。在北方,饺子是节日餐桌的主角。

首先,包饺子的肉,一定要八分瘦两分肥,就算是包牛肉羊肉馅的,也要切一点肥猪肉进去。瘦肉要单独剁,肥肉也要单独剁,瘦肉剁的比绿豆大一点,肥肉剁的要比绿豆小一点。因为肥肉腻,跟瘦肉一般大,熟了一咬,出来白白一坨会恶心。但是千万不要剁成泥,饺子馅儿,要有点颗粒感才好吃。

和馅儿顺序更有讲究。先和肉馅儿,放盐和五香粉,顺时针搅一遍。这是底味。底味就像盖房子打地基,地基稳才好起高楼。然后再放酱油、蚝油,顺时针再搅一遍。和好的肉馅儿放置一会儿,让味道充分融合。

下一步放蔬菜,不管是白菜、韭菜、芹菜,都要按着顺序一刀一刀切,切成绿豆大小的丁,不要乱剁,尤其白菜,剁了全是筋。嫩叶菜也不要焯,焯了损失菜的水分和鲜味。吃饺子就要吃个水灵。把切好的蔬菜、姜末、葱末放到肉馅里,顺时针再搅一遍。

最后一步放油,放点花生油、放点猪油。饺子要放点猪油才好吃。一直向着一个方向搅,是为了成团,乱搅和,就会散了。(这和一个团队一样,大家一条心就万事不怕难,有一个乱搅和的什么事都不做好。)本来馅儿的颗粒就大,再不成团不好包。

这样的饺子馅儿,油脂把水分都包裹在里面了,包的时候不会出汤。但煮熟后馅里的汤全出来了,是灌汤包的效果。且汤鲜美。

舒服不如倒着,好吃不如饺子。马上又是一年重要节日啦,大家搞起来吧!

周末美食汇

