

“选择的烦恼”： 新冠疫苗单针、双针怎么选？

新华社北京3月18日电（记者王琳琳、彭韵佳）当前，海外疫情依然严峻，国内疫情得到有效控制。在接种新冠病毒疫苗的选择上，不少民众遇到了“选择的烦恼”：要不要打疫苗？打哪个品种的疫苗更好？单针和双针如何选择？对此，新华社记者采访了有关主管部门和业内权威专家。

目前，我国已有4款新冠病毒疫苗经国家药监局附条件批准上市。按技术路线划分，有两大类：一是灭活疫苗，包括国药中生北京公司、国药中生武汉公司、北京科兴中维公司生产的3款灭活疫苗；二是腺病毒载体疫苗，为天津康希诺公司生产的5型腺病毒载体疫苗。

哪种更好？

国家卫健委有关主管部门表示，无论采用何种技术路线，只要是国家已经正式附条件批准上市的疫苗，其安全性、有效性都是有一定数据做支撑的，潜在收益或已知收益大于潜在风险或者已知风险，公众可放心选用。

业内专家介绍，两种技术路线的新冠病毒疫苗各有特色。

中国疾控中心研究员、世界卫生组织疫苗研发委员会顾问邵一鸣介绍，灭活疫苗就

是把新冠病毒培养扩增后加以杀灭，然后把灭活病毒颗粒注射到人体中，诱导人体产生免疫反应。因为灭活时会破坏部分病毒表面的蛋白抗原，疫苗的免疫原性比活病毒有所降低，多采用双针或三针注射的方法。初针诱导记忆细胞，再次注射通过激发记忆反应，来指数级增强总体免疫反应。

科研攻关组疫苗研发专班副组长、中国工程院院士王军志介绍，灭活疫苗主要特点是疫苗成分与天然病毒结构比较接近，通常免疫应答也比较强，具有良好的安全性。这种疫苗比较稳定，在2至8摄氏度的储运条件下可长期保存两到三年。

而腺病毒载体疫苗好比一辆搭载着“新冠病毒抗原基因”货物的汽车。送抵人体细胞内后，“新冠病毒抗原基因”既不会自我复制，也没有致病能力，却能表达出新冠病毒的蛋白抗原，刺激人体免疫系统产生抗体。

王军志介绍，我国自主研发的腺病毒载体疫苗采取“5型腺病毒”作为载体，导入“新冠病毒抗原基因”，不仅能够诱导很好的中和抗体产生，还可诱导增强细胞免疫。目前批准的免疫程序为单针接种。

那么，单针和双针如何选择？

邵一鸣表示，对于有临时或紧急任务需要前往疫区、却没有足够时间等待的人群，更适合注射单针腺病毒载体疫苗。

此外，单针腺病毒载体疫苗还有以下好处：一是，单针接种即完成了全程免疫，避免了因路途遥远、工作繁忙或疫苗匮乏打不上第二针造成的免疫脱落，保障了高疫苗接种率；二是，单针注射总体成本较低，成本效益比更高。三是，在当前全球疫苗产能不足的情况下，单针疫苗可接种双倍人群，提高了疫苗的可用性。

但是，有一利必有一弊。邵一鸣提示，单针腺病毒载体疫苗诱导的免疫反应强度一般弱于两针疫苗。因为这类疫苗再次接种时，人体主要产生针对“汽车”——腺病毒载体，而不是“货物”——“新冠病毒抗原基因”的记忆反应。这类单针疫苗在预防早期的流行病毒时没问题，换成后期突变病毒时，保护效率大多会下降。所以，选择疫苗时，要根据需保护人群的具体情况，结合当地流行病毒的最新监测数据，进行综合判断和科学决策。

新华社北京4月6日电（徐鹏航）抗生素过敏、花粉过敏、备孕可以接种新冠病毒疫苗吗？新冠病毒疫苗会产生哪些不良反应？近日，中国疾病预防控制中心专家就此回应：新冠病毒疫苗过敏的比例不高，“过敏体质”、备孕者均可以接种。

中国疾病预防控制中心免疫规划中心副主任安志杰说，目前新冠病毒疫苗成分里不含抗生素，因此抗生素过敏不作为接种禁忌。对一般的过敏，所谓的“过敏体质”，比如过敏性鼻炎、花粉过敏，因为和疫苗成分没有直接的关系，不是疫苗的接种禁忌。

安志杰表示，疫苗过敏的比例并不是很高，比较常见的有过敏性皮疹，且很快就可以恢复，而比较严重的过敏反应，比如过敏性休克，发生率很低，在百万分之一以下。尽管如此，安志杰强调，接种疫苗后仍需按要求留观30分钟。“因为严重的过敏反应都是在接种完疫苗后15分钟左右发生，如果万一发生相对比较严重的过敏反应，接种点可以及时进行救治，避免发生其他的意外。”

针对备孕者，中国疾病预防控制中心免疫规划首席专家王华庆说，基于对新冠病毒疫苗安全性的理解，备孕期男女双方都可以接种新冠病毒疫苗。如果接种疫苗之后发现怀孕了，不需要采取特殊的医学措施，包括终止妊娠。“这也是一个国际共识。”

王华庆表示，不建议妊娠期妇女接种疫苗是从慎重的角度来考虑，目前还未监测到疫苗引起的孕妇或胎儿的异常情况，后期将做好监测加强工作。

「过敏体质」、备孕者能否接种新冠疫苗？专家回应来了

房产手续挂失

康富英，不慎将太钢耐火宿舍15-3-9的全套房产手续遗失，特此声明。

孔双生，不慎将太钢二十宿舍17-1-2的购房发票和计算表遗失，特此声明。

杨欣荣，不慎将太钢二十六宿舍17-1-8的购房发票和计算表遗失，特此声明。

聂太生，不慎将太钢二十六宿舍30-1-18的购房发票和计算表遗失，特此声明。

挂失

炼钢二厂唐志勇，
卡号：30436421

炼钢二厂冯秀芝，
卡号：30436410

炼钢二厂张媛，
卡号：03303111

炼铁厂李铁柱，
卡号：09201675

炼铁厂姓名刘建飞，
卡号：09204035

不锈钢轧厂张智，
卡号：08401151

不锈钢轧厂梁杰，
卡号：08401493

不锈钢轧厂梁杰，
卡号：08401252

能源动力总厂王小瑛，
卡号：07601144

物流中心王连军，
卡号：10803156

型材厂王鹏，
卡号：30445341

型材厂陶秋怀，
卡号：30427791

型材厂刘志文，
卡号：09501254

技术中心李伟，
卡号：05400153

劳务市场李为国，
卡号：11103194

采购部屠书琴，
卡号：02400185

保卫部李国松，
卡号：30444655

保卫部胡梦强，
卡号：30444648

哈斯科有限公司梁锋华，
卡号：22400026

饮料公司安仰武，
卡号：30523572

钢运物流宋慧亮，
卡号：30439240

太钢医疗公司高亚丽，
卡号：95002198

太钢医疗公司田小瑞，
卡号：95002538

太钢医疗公司张书欣，
卡号：95002448

云时代太钢信息自动化公司文治涛，
卡号：22200216

城建机械公司李建成，
卡号：30385817

城城建安铁建分公司程小芳，
卡号：20225134

钢企金属结构有限公司薛立春，
卡号：20225064

钢企冶金原料加工有限公司刘慧兵，
卡号：20222939

钢企材料厂乔文寿，
卡号：20220459

以上职工太钢出入卡遗失或注销，特此声明。

专家：关注自闭症早期「五不」行为

新华社郑州4月1日电（记者王烁）4月2日是“世界自闭症关注日”，新乡医学院第二附属医院（河南省精神卫生中心）儿童少年精神科主任郭素芹提醒，关注自闭症早期“五不”行为，早关注、早识别自闭症患儿需要家长和社会的共同努力。

自闭症又被称为孤独症，多发生在婴幼儿时期，以社会交往障碍、交流障碍、局限的兴趣、刻板与重复的行为方式等为主要症状，患儿多数还会伴有不同程度的智力发育迟滞。

郭素芹表示，自闭症社交不足行为和部分刻板行为在儿童2岁或2岁前即可出现，有5种行为可作为孤独症早期识别的依据，简称“五不”行为：不看或少看，不应或少应，不指或少指，不语或少语，以及不恰当的使用物品和不恰当的语言表达。

“自闭症不是因父母教养不当，它是一种神经发育性障碍。”郭素芹解释说，自闭症不同于一般意义上的孤僻、内向，不是一个心理问题，而是由于大脑异常导致的发育障碍。截至目前，自闭症的病因还不完全清楚，但研究表明遗传和环境风险可能是引起自闭症产生的两个重要因素。

“自闭症患者的康复训练越早越好。”郭素芹说，有研究表明，大脑中神经细胞具有可塑性，6岁以前是康复训练的黄金时期，这个阶段的孩子可塑性最强，只要用对了方法，对孩子的康复和生活能力的提升都有很大帮助。经过正规的干预，少部分孩子可以有显著的进步，而对于其他自闭症孩子，虽然疾病可能伴随终身，但随着年龄的增长，他们的社会化技能、语言能力以及生活自理能力都会在一定程度上获得改善。

“家长应了解自闭症5个早期行为标志，及时关注孩子的变化，为自闭症孩子早期训练及发展提供更多机会。如果怀疑孩子得了自闭症，应尽早带孩子到专业机构进行诊断，确诊后及时进行早期干预。”郭素芹说。

编者的话

迎泽公园春景
周根庆 摄

在这春暖花开的时节，太原仿佛从休憩中醒来的仙子，到处洋溢着生机与活力，本报特此向读者朋友征集摄影随拍作品，以期记录春天，记录太原。



炸藕盒

安子

每年大寒一过，就快到立春节气了，也意味着国人最重要的节日——春节就要到了。在我家，过年的餐桌上，必有一道大人孩子都爱吃的炸藕盒。今天就和大家分享一下它的做法。

选择粗细均匀的莲藕两根，洗净去皮，切去两端略细的部分，将其他部分切成比硬币略厚的薄片，记得每两片中间不要切断，然后把切好的藕片放到清水里浸泡10分钟，之后捞出控水。

用八分瘦的肉打成馅，放入料酒、生抽、老抽、蚝油、胡椒粉、白糖等，再将葱、姜切碎放置到一个小碗中，碗内倒入开水制成葱姜水，分多次放入馅中，顺一个方向使劲搅拌，待馅料黏稠时再放入食盐调味，再次搅拌均匀。

起锅烧油，待油温升高时，放入一把花椒炸香，关火，将炸好的花椒油浇到馅料上，再次使劲搅拌至馅料更加黏稠时，馅料便调好了，这样调制的馅料也可适用于制作丸子、饺子。

取两片藕片，将调好的肉馅塞入两片中间，略按压一下，让黏稠的肉馅与藕片充分接触，每个藕片眼中也有馅料来填充，将制成藕盒放置在盘中备用。

这时再调一个面糊。准备一个容器，加入一大勺玉米淀粉、两大勺面粉，再打入一个鸡蛋，加入适量清水、少许色拉油，搅拌均匀。面糊内加色拉油会使面糊更加光滑，口感更好。

起锅烧油，待油温六成热时，依次将藕盒放到面糊中，均匀沾上面糊，再放到油锅里用中小火慢炸，待两面均呈金黄色时捞出控油即可。吃时复炸一下，酥脆可口，色香味俱全。

如果嫌油炸着吃太油腻，也可蒸着吃，或者放在烩菜里炖着吃，但调面糊时可增加玉米淀粉的比例，减少面粉的用量，这样口感会更好一些。