

# @开化人,这12项基本公共卫生服务项目免费

您知道吗?有一项服务与我们的生活息息相关,它是我们每个公民的基本卫生权益。以下内容您一定得了解!

## 一、什么是国家基本公共卫生服务?

国家基本公共卫生服务项目,是我国政府针对当前城乡居民存在的主要健康问题,以儿童、孕产妇、老年人、慢性病患者为重点人群,面向全体居民免费提供的最基本的公共卫生服务;是促进基本公共卫生服务逐步均等化的重要内容,是深化医药卫生体制改革的重要工作。

## 二、谁能享受国家基本公共卫生服务?

只要是在衢州的户籍或非户籍的常住人口,均可享受基本公共卫生服务。

不同的服务项目有不同的服务对象

1.面向所有人群的公共卫生服务,如统一建立居民健康档案、健康教育服务、传染病及突发公共卫生事件报告和处理以及卫生计生监督协管服务。

2.面向特定年龄、性别、人群的公共卫生服务,如预防接种、孕产妇健康管理、儿童健康管理以及老年人健康管理服务。

3.面向疾病患者的公共卫生服务,如高血压、2型糖尿病、严重精神障碍患者、结核病患者健康管理服务。

## 三、谁来提供基本公共卫生服务?

乡镇卫生院、社区卫生服务中心、村卫生室、社区卫生服务站。

## 四、实施基本公共卫生服务对居民有什么好处?

①实施项目可促进居民健康意识的提高和不良生活方式的改变,逐步树立起自我健康管理的理念;

②可以减少主要健康危险因素,预防和控制传染病及慢性病的发生和流行;

③可以提高公共卫生服务和突发公共卫生服务应急处置能力,建立起维护居民健康的第一道屏障,

对于提高居民健康素质有重要促进作用。

以下12大类服务内容,您可免费享有:

序号	类别	服务对象	项目及内容
一	建立居民健康档案	辖区内常住居民,居住半年以上的户籍及非户籍居民	居民健康档案的建立、使用和维护管理。
二	健康教育	辖区内常住居民	提供健康教育资料、设置健康教育宣传栏、开展公众健康咨询服务、举办健康知识讲座、开展个体化健康教育。
三	预防接种	辖区内0~6岁儿童和其他重点人群	预防接种管理、预防接种服务、疑似预防接种异常反应处理。
四	儿童健康管理	辖区内常住的0~6岁儿童	新生儿家庭访视和满月健康管理、婴幼儿健康管理、学龄前儿童健康管理。
五	孕产妇健康管理	辖区内常住的孕产妇	1.孕早期、孕中期、孕晚期健康管理、产后访视、产后42天健康检查。
六	老年人健康管理	辖区内65岁及以上常住居民	提供生活方式和健康状况评估、体格检查、辅助检查、健康指导。

七	慢性病患者健康管理(高血压)	辖区内35岁及以上常住居民中原发性高血压患者	检查发现、随访评估和分类干预、健康体检。
七	慢性病患者健康管理(2型糖尿病)	辖区内35岁及以上常住居民中2型糖尿病患者	检查发现、随访评估和分类干预、健康体检。
八	严重精神障碍患者管理	辖区内常住居民中诊断明确、在家居住的严重精神障碍患者	提供患者信息管理、随访评估和分类干预、健康体检。
九	结核病患者健康管理	辖区内确诊的常住肺结核患者	提供筛查及推介转诊、第一次入户随访、督导服药和随访管理、结案评估。
十	中医药健康管理	辖区内65岁及以上常住居民和0~36个月儿童	提供老年人中医体质辨识、儿童中医调养。
十一	传染病和突发公共卫生事件报告和处置	辖区内服务人口	传染病疫情和突发公共卫生事件风险管理、传染病和突发公共卫生事件的发现和登记、相关信息报告及处理。
十二	卫生计生监督协管	辖区内居民	食源性疾病预防及信息报告、饮用水卫生安全巡查、学校卫生服务、非法行医和非法采供血信息报告、计划生育相关信息报告。

来源:衢州发布

## 关注食品安全 牢记5大要点

民以食为天,食以安为先。怎样才能吃得安全吃得放心呢?世界卫生组织提出了食品安全5大要点,一起来了解下。

### ——食品安全五大要点——

- 保持清洁
- 生熟分开
- 食物要彻底煮熟烧透
- 在安全的温度下保存食物
- 使用安全的水和食物原料

### 在安全的温度下保存食物

安全的温度是指不适于微生物生长、繁殖的温度。在5°C以下,60°C以上的条件下,绝大多数微生物可减缓生长繁殖的速度,或者停止生长。即5°C-60°C,是食物不安全的危险温度。

#### 01 室温不安全

在室温下,熟食存放的时间不得超过2小时;熟食和易腐败变质食品应冷藏存放(5°C以下);烹调好的食物在食用前要保持60°C以上。室温放置时间越长,微生物生长繁殖的风险就越大。从安全角度考虑,食物出锅后应立即食用。

#### 02 食物冷却后再放冰箱存放

如果把温热的食物直接放入冰箱冷藏室,会导致冰箱超负荷运转,食物中心温度无法快速下降,致病菌可能会趁机大量繁殖达到足够引起中毒的数量。因此,要待食物冷却至室温再放入冰箱冷藏室存放。

### 保持清洁

#### 01 勤洗手

加工、制备食物之前,制备食物过程中,处理生的肉、禽、海产品、蛋和菜之后,如厕之后,接触宠物、处理垃圾之后,以及处理熟食之前和吃饭前,都要洗手。洗手时要使用流动安全的水,然后用纸巾或干净的毛巾擦手。

#### 02 餐具和厨具要清洁

清洗餐具和厨具时,用流动安全的水冲洗、晾干,并经常蒸煮消毒。

#### 03 厨房环境要清洁

保持厨房空气流通,地面、洗菜池和冰箱内外要清洁;洗碗布、抹布用后,要及时彻底清洗,并经常更换。



### 生熟分开

#### 01 生熟食物要分开

生的肉、禽、蛋、海产品、蔬菜等要用塑料保鲜袋、纸袋或适宜的容器装好后放在冰箱冷藏室或冷冻室底层;可以直接食用的乳制品、熟肉制品、罐头、饮料和水果等要放在冰箱冷藏室或冷冻室的上层;冰箱中食物要生熟分开,避免交叉污染。

#### 02 加工食物的厨具、容器要生熟分开

处理食物的案板、刀具要分开使用,用后要分别清洗干净。

### 生熟食物要分开



### 使用安全的水和食物原料

#### 01

选择新鲜的蔬菜水果,没有霉变的主粮、豆类和花生等,适当清洗、削皮,降低风险。

#### 02

食品制作的全过程要使用安全的水,包括清洗果蔬、加工食物、清洁烹饪用具和餐具,以及洗手。

#### 03

不用未经处理的河水、雨水和雪水加工食物,避免因环境污染引起食源性或水源性腹泻等。

### 食物要彻底煮熟烧透

#### 01 烹调要煮熟、烧透

正确的烹调方法和适当的温度,可以杀死几乎所有的有害微生物,烹调食物的温度达到70°C有助于保证食用安全。因此,加工肉、禽、蛋、海产品等食物时要煮熟、烧透,尤其是烤肉、肉馅、大块的肉和整只鸡等。如果用小火,由于温度低,就必须延长烹饪时间,即“小火慢炖”。

#### 02 再次食用要彻底加热

熟食室温放置后再食用,要二次加热;从冰箱里取出的生冷熟食,特别是剩饭剩菜,也不能直接食用,一定要彻底加热,蒸、煮、热透。重复加热剩菜剩饭,最好不要超过一次。



“食品安全五大要点”覆盖了从人到物的食物加工关键环节,精炼地总结了预防食源性疾病的有效经验,适用于食品加工、餐饮单位,特别是家庭厨房。愿大家都从我做起,讲究卫生、养好习惯,把好“病从口入”这一关!



来源:开化县应急管理局