

对上海儿童医学中心5年跟踪调查显示

儿童药物中毒

平均每2天一例

本报讯（记者 马丹）儿童抵抗力弱容易生病,年轻爸妈都会在家中备些常见药,但即使是常见药,用药不当也会带来伤害,甚至“致命”。昨天下午,全球儿童安全组织（中国）与药品安全合作联盟历时 5 年在京沪两家儿童医院门急诊开展持续跟踪,发现,儿童药物中毒的门急诊病例持续上升,以上海交通大学医学院附属上海儿童医学中心为例,5 年间,儿童因药物中毒的病例数持续上升,2016 年达到平均每 2 天就有 1 例,多数是因为药品储藏不当、家长凭经验给药、自行给孩子服用处方药等。

八成中毒因孩子误服

国家卫计委 2016 年数据显示,中毒已成为我国 0 至 14 岁儿童因伤害而死亡的第 4 大原因,每年超过 1500 名,且 86.4% 的中毒发生在家中。“儿童误服药物、家长心急过度给剂量等现象在我院收治的中毒病例中常常出现。”儿医中心门急诊办主任胡肖伟介绍,儿童因药物中毒的前 3 大原因分别为儿童误服（占 81.4%）、成人原因导致误服与过度剂量;1 至 4 岁的年龄组是发生药物中毒最多的年龄段;导致儿童药物中毒的前 3 类药品为感冒药、精神药物与高血压药物。

在临床上,儿医中心每年都会接诊因过量服用中枢神经镇静药物影响呼吸导致缺氧、呼吸衰竭甚至心跳停止的孩子,

对孩子的创伤极大,还有药片卡在喉咙里引起窒息、过量服药造成肝肾功能损伤等。药剂科主任陈敏玲提醒,家长别以为中毒事件只发生在年幼的孩子身上,十几岁已有自主服药能力的青少年也可能遇到不必要的用药危险,比如,曾有一位中学生因一次性补吃了忘吃几天的药而导致剂量过大中毒。

用药应及时求助医生

全球儿童安全组织中国首席代表崔民彦说,与药物相关的儿童中毒是一个全球面临的公共卫生问题,不仅是因为儿童药品有特殊性,如儿童剂型的药品少等,更重要的是需要我们正确使用药品。然而,本次跟踪调查发现,在 0 至 6 岁儿童的家中,药品放置在儿童触手可及的地方仍是普遍现象。“除了预防儿童误服药品,我们还需对剂量的正确使用、家庭中儿童看护者的教育引起重视。孩子的每一次服药都需得到重视,家长应认真阅读说明书,严格按照医嘱。如果医嘱与说明书的剂量建议差异过大,应及时咨询医生。”

此外,专家们也呼吁,未来,希望儿童保护盖在药品包装上能更广泛使用,这将能有效控制与降低儿童药物中毒。胡肖伟说,应加快建立高险药品防止儿童开启的保护功能的规定,规范每个家庭药箱的管理,让儿童远离伤害。

相关链接

儿童正确用药“四部曲”

在儿童正确用药上,要做到药物中毒预防四部曲:

用药前

● 确认给予“正确”的药:仔细阅读说明书,对症使用药品,不给错药。

● 确认给予“正确”的使用者:仔细阅读说明书,不擅自使用成人药给孩子服用。

● 请长辈给药时,写下剂量与用药时间。

用药时

● 确认给予“正确”的剂量:按医嘱或说明书给药,使用配置的剂量器。

● 确认给予“正确”的时间:按照医嘱或说明书规定的时间间隔给药。

● 确认给予“正确”的使用方法:按医嘱或说明书口服或外用等。

用药后

● 确认药品已安全储存:即高而远。

药品处理

● 确认儿童不能打开待处理药品的包装,放置到药品回收处。

2017 浙江农业博览会刚刚落幕不久,浙江(上海)名特优新农产品展销会又将隆重开幕。

一、本届展销会基本情况

本届展销会由浙江省人民政府主办,浙江省农业厅承办,浙江各市政府组团参展。展销会的主要目的在于满足人民对美好生活需要提供优质丰富农产品,通过展示、展销浙江名特优新农产品,促进产销对接,服务上海市民,进一步宣传浙江现代农业发展成效,扩大浙沪两地农业交流与合作,加快推动农业现代化发展。

时间、地点和规模

展销会将于 2017 年 12 月 16-20 日在上海光大国际会展中心举行。其中,12 月 16-19 日展销时间为每天上午 8:30 至下午 4:30;20 日展销时间为上午 8:30-12:00。展区分布在光大国际会展中心一、二两层楼面,总面积约 1.5 万平方米。

二、本届展销会主要特点

目前,展销会各项筹备工作已基本完成。与往年相比,今年的展销会主要有四大特点:

一是参展产品品种丰富,二是参展产品优质安全,三是参展产品品牌响亮。四是特色小吃回味无穷。今年的上海展销会,首次展示展销“浙江十大农家特色小吃”。这些特色小吃在 11 月的浙江农博会上引起了品尝热潮,每天平均有近十万人次涌到现场品尝小吃,呈现了杭州空前的小吃热。现在,我们把这些小吃带到上海,让上海市民尝一尝地道的浙江农家味道。十大农家特色小吃除了独特的风味,还都有深厚的文化传承,可谓是好吃、好看、好玩。

1.新昌年糕:由于多用晚米做原料,质地相较于其他年糕更为细密,韧性足,煎、炸、炒、烤、汤五种做法各具风味,新昌炒年糕最具特色在“带汤”,先炒后煮,年糕充分吸收汤汁,久煮不烂,既有年糕的醇香又各具风味。

2.缙云烧饼:亦称“桶饼”,选用面粉、五花肉为主要原料,缙云菜干、白糖、葱、芝麻、糖油为辅料,经特定的工序、特制的饼桶,用炭火高温烧烤而成。

3.金华酥饼:色泽金黄,香脆可口,

这周末就有一个打算,去光大买浙江农产品



其馅心以干菜为主料,故又名干菜酥饼。据传首创者是“混世魔王”程咬金,到明代已闻名于世、民间更有李白“闻香下马”的传说。

4.苍南矾山肉燕:精选上好的本地猪后腿精肉,趁肉有余温马上切块,将肉捶打成浆状,配上本地手工番薯粉,经过一棍一棍的反复压打而成燕皮,再取肉之精华做馅包入其中,用手捏成燕子形状,一锅汤水,旺火烧开,下肉燕,肉燕遇水一热,燕皮一舒一张,“形似飞燕,食似燕窝”。

5.建德状元饼:主要特色在于其馅料——倒笃菜,具有鲜、嫩、香、脆,不含防腐剂等特点。状元饼采用纯手工制作,皮薄馅多,伴有淡淡清香,鲜美十足。

6.永康肉麦饼:又称永康肉饼,外省称永康食果。其表面粗糙,褶皱呈放射状金黄色图案,且外形厚实,稍显粗糙,虽相貌不佳,但“饼不可貌相”,肉麦饼因馅更为厚实,皮更有韧劲,肉馅更为鲜美,口味更为独特,而异于其他饼。

7.龙游发糕:始于明代,因风味独特,制作精美,又是“福高”谐音,象征吉利。龙游发糕花色多样,品种丰富,制作工艺独特,配料考究,成品色泽洁白如玉,孔细似针,闻之鲜香扑鼻,食之甜而不腻、糯而不粘。其最大的特色是在制作过程中加入适量糯米酒发酵而成,营养丰富。

8.嵊州小笼包:初创于 20 世纪 30 年代,做法讲究,口味独到。刚出笼的小笼包,个个晶莹剔透,薄薄皮里的肉馅若隐若现,似一盏盏小灯笼。

9.黄岩红糖烤糖:以红糖、糯米炒米为主要原料,黄中带亮,颗粒均匀,状如蜂蛹,软硬适中,甜而不腻,香甜酥脆。烤糖的口味很多,红糖烤糖是其中一种。

10.象山米馒头:起源于南宋象山九顷村,馒头制作工艺被列入宁波市非物质文化遗产名录,成为糕点类唯一入选的项目。

11.开化气糕:历史悠久,与孝文化联系紧密,是当地孝敬老人的传统美食,具有“松软柔糯”的特点。刚出炉的气糕呈圆饼形,晶莹剔透,洁白的表面镶嵌着豆

腐干丝、小河虾、笋干、萝卜丝、猪肉等馅料,因此被誉为“东方披萨”。

12.梁弄大糕:是余姚梁弄独有的一种传统特色米糕点,因其制作精良,工艺独到,味香粉糯,口感松软,甜而不腻,老少皆宜而受到群众欢迎。

三、本届展销会特色产品

●杭州:有祖名豆腐干、姚生记山核桃、舒兰生鲜蔬菜、龚老汉甲鱼、鸿光浪花豆制品、萧山钱江野鸭、建德秋梅倒笃菜、临安茂林山核桃、天目山笋干、桐庐云山板栗、富阳东坞山豆腐皮等农产品。

●宁波:有宁海望海茶叶、奉化芋艿头、蒋家龙门千层饼、慈城年糕、鄞州雪菜、余姚榨菜、河姆渡年糕、象山红美人柑橘、鸭妹子海鸭蛋等农产品。

●温州:有初旭酱鸭舌、永高鱼饼鱼丸、瑞安香海烤虾、华盛虾皮、乐清铁皮石斛、洞头羊栖菜、文成糯米山药、双凤兔肉、泰顺高山云莓、三杯香茶叶等农产品。

●嘉兴:有五芳斋粽子、文虎酱鸭,

浙江十大农家特色小吃

1.新昌炒年糕。

2.缙云烧饼。

3.金华酥饼。

4.苍南矾山肉燕。

5.建德状元饼。

6.永康肉麦饼

7.龙游发糕。

8.嵊州小笼包。

9.黄岩红糖烤糖。

10.象山米馒头、开化气糕、梁弄大糕。

桐乡杭白菊、三珍斋羊肉、嘉善雪菜,海宁宴球,平湖杜瓜子、无花果,海盐青莲猪肉、三羊大米等农产品。

●湖州:有丁莲芳食品、乌程酒,安吉白茶、德清清溪花蟹、南浔湖笔,长兴漾荡河蟹、吊瓜子、鹅肝等农产品。

●绍兴:有绍兴香糕、臭豆腐,诸暨年糕、珍珠饰品,上虞红心猕猴桃、火龙果,嵊州香榧、飞翼有机蔬菜,新昌小京生花生、官廷黄鸡等农产品。

●金华:有金华火腿、一枝秀米业,兰溪小萝卜,义乌南枣、红糖,永康伟丰肉品,浦江豆腐皮、万方腐乳,武义田哥禽蛋,磐安食用菌、姜茶等农产品。

●衢州:有龙游德辉酥饼、善蒸坊发糕,江山蜂产品、猕猴桃,常山胡柚、猴头菇、老树根山茶油,开化气糕、开化龙顶茶、杜仲茶等农产品。

●舟山:有普陀的海蜇、目鱼、鳗鱼等海产品,兴业集团的带鱼、鱿鱼片、原液鱼酱油、鱼露。

●台州:有三门青蟹、八星养生食品,椒江大陈岛深水黄鱼,黄岩本地早,临海蜜桔,温岭西瓜,玉环文旦,天台山茶叶,仙居米糠油、仙居鸡、高山云雾茶等农产品。

●丽水:有缙云烧饼、黄花草、蕙米,松阳脐橙,莲都白莲、处州蜂蜜,龙泉黑木耳、灵芝,青田稻鱼米,云和雪梨酒、板栗酒,庆元香菇、外婆家甜桔柚,遂昌长粽、黄沙腰烤薯等农产品。 广告