



Tháng 01 - 2014

Thông tin Y TẾ

TRUNG TÂM TRUYỀN THÔNG GIÁO DỤC SỨC KHỎE - SỞ Y TẾ THỪA THIÊN HUẾ

HỘI NGHỊ TỔNG KẾT CÔNG TÁC NGÀNH Y TẾ NĂM 2013



Đ/c Ngô Hoà, UVTV Tỉnh uỷ, Phó chủ tịch UBND tỉnh phát biểu tại hội nghị

Ngày 17-01-2014, ngành Y tế tổ chức Hội nghị tổng kết công tác y tế năm 2013 và triển khai kế hoạch phát triển sự nghiệp y tế tỉnh năm 2014. Đến dự và chỉ đạo có đ/c Ngô Hoà, UVTV Tỉnh uỷ, Phó chủ tịch UBND tỉnh.

Năm 2013, hệ thống y tế địa phương tiếp tục hoàn thiện, cơ sở y tế các tuyến được củng cố, nâng cấp và phát triển đáp ứng được nhu cầu chăm sóc sức khỏe ngày càng cao của người người dân. Hoạt động phòng chống dịch bệnh được thực hiện một cách chủ động và hiệu quả. Các dịch bệnh nguy hiểm như tả, thương hàn, sốt xuất huyết, sốt rét... được khống chế và dập tắt kịp thời, công tác thực hiện phòng chống các dịch bệnh mới phát sinh như cúm A(H5N1, H1N1, H7N9), hội chứng tay - chân - miệng... được giám sát chặt chẽ, đặc biệt là số ca bệnh tay chân miệng giảm 15 lần so với năm 2102. Công tác thanh kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm được đẩy mạnh, vì vậy trên địa bàn tỉnh đã không xảy ra các dịch bệnh. Các chương trình mục tiêu y tế quốc gia như: lao, tâm thần, giải phóng mù loà, phòng chống HIV/AIDS... đạt và vượt chỉ tiêu đề ra. Công tác khám chữa bệnh ngày càng được nâng cao về số lượng, chất lượng dịch vụ và tinh thần thái độ phục vụ. Trong năm 2013, tổng số lần khám bệnh đạt 2.539.296 lượt (tăng 4,26% so với năm 2012).

(Xem tiếp trang 2)

ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM CHO NGƯỜI TIÊU DÙNG

Các cửa hàng bán thức ăn chín, quán giải khát, quán rượu, bia có bán kèm thức ăn tại LỄ hội cần tuân thủ 10 nguyên tắc sau:

1. Cơ sở bố trí ở địa điểm có địa chỉ cố định; thiết kế có nơi bán hàng, nơi chế biến thức ăn chín, pha chế đồ uống; nơi vệ sinh dụng cụ, nơi rửa tay cho khách và bảo đảm vệ sinh sạch sẽ.
2. Nơi chế biến thức ăn chín, pha chế, chiết rót đồ uống phải sạch sẽ, cách biệt nguồn ô nhiễm (cống rãnh, rác thải, công trình vệ sinh...).
3. Nơi ăn uống phải sạch, thoáng mát, không có ruồi, bọ, côn trùng, động vật; dụng cụ, trang thiết bị để bày biện thức ăn, đồ uống phải cao hơn mặt đất ít nhất 60cm.
4. Có đủ nước sạch để chế biến thức ăn chín, pha chế đồ uống, vệ sinh dụng cụ và rửa tay cho khách; có đủ nước đá sạch để ăn uống theo quy định.
5. Có đủ dụng cụ chế biến thức ăn chín, pha chế đồ uống, dụng cụ chứa đựng, bảo quản, bao gói an toàn; bát đĩa, ly, chén ăn uống phải được rửa sạch, lau khô trước khi sử dụng; không dùng tay trực tiếp để bốc, chia thức ăn chín.
6. Thức ăn chín, rượu, bia, nước giải khát, trà, cà phê kinh doanh phải có nguồn gốc, bảo đảm an toàn theo quy định; chỉ sử dụng phụ gia thực phẩm trong danh mục cho phép của Bộ Y tế.
7. Thực phẩm chín, thức ăn chín phải để trong tủ kính, thiết bị bảo quản chống được ruồi, nhặng, bụi bẩn, côn trùng, động vật gây hại; không được bán thức ăn có dấu hiệu ôi thiu, quá hạn sử dụng, không rõ nguồn gốc.
8. Chủ cơ sở và người kinh doanh thức ăn chín, phục vụ ăn uống phải khám sức khỏe định kỳ và được cấp Giấy chứng nhận đủ sức khỏe theo quy định. Khám sức khỏe ở các cơ quan y tế từ cấp quận, huyện và tương đương trở lên.
9. Chủ cơ sở, người kinh doanh thức ăn chín, phục vụ ăn uống phải học tập và được cấp Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm do cơ quan có thẩm quyền cấp, học tập bổ sung và cập nhật kiến thức hằng năm.
10. Cơ sở có đủ dụng cụ chứa đựng rác thải và được chuyển đi trong ngày; nước thải được thu gom vào trong hệ thống cống rãnh công cộng không được gây ô nhiễm môi trường.

BBT

THỰC PHẨM VÀ AXIT OXALIC

Theo các chuyên gia thực phẩm, acid oxalic (muối oxalat) tồn tại sẵn có trong một số loại thực phẩm, khó khăn để phân biệt giữa acid oxalic tồn tại tự nhiên với acid oxalic chủ động cho vào thực phẩm. Tuy nhiên người dân vẫn có thể kiểm soát hạn chế hàm lượng này khi chế biến thực phẩm.

1. Axit oxalic có thể gây ngộ độc cấp tính, dẫn đến tử vong

Theo Cục An toàn thực phẩm, acid oxalic là acid hữu cơ có công thức phân tử $H_2C_2O_4$. Axit oxalic có tính acid khá mạnh (khoảng 10.000 lần acid acetic). Ở điều kiện thường, axit oxalic tồn tại ở dạng tinh thể, dễ tan trong nước tạo dung dịch không màu, có vị chua.

Acid oxalic và các muối oxalat có mặt tự nhiên trong một số loại thực phẩm và có mức độ tồn dư khác nhau như sắn, rau chân vịt, măng, súp lơ xanh, cải xoong, rau diếp, măng tây, khoai tây, cà tím...

Acid oxalic có thể bị giảm hàm lượng trong quá trình chế biến thực phẩm như: ngâm rửa rau củ, luộc gạn bỏ nước luộc đối với măng, rang đối với một số loại hạt...

Ở liều cao, axit oxalic (muối oxalat) có khả năng gây ra ngộ độc cấp tính, có thể dẫn đến tử vong với hàm lượng 4-5g. Liều ngộ độc (LD50) của acid oxalic nguyên chất được ước khoảng 378 mg/kg thể trọng (khoảng 22,68 g/người 60 kg). Sự kết hợp của axit oxalic với canxi tạo ra calci oxalat, có thể gây kết tủa lắng đọng tạo thành sỏi ở các cơ quan tiết niệu, gan mật, tụy...

Theo Luật an toàn thực phẩm và Danh mục chất hỗ trợ chế biến thực phẩm ban hành kèm theo Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm, axit oxalic sử dụng trong thực phẩm phải đảm bảo độ tinh khiết, đảm bảo an toàn thực phẩm, không chứa các chất độc hại ảnh hưởng đến sức khỏe và đáp ứng các yêu cầu đối với chất hỗ trợ chế biến, phụ gia sử dụng trong chế biến thực phẩm:

2. Kiểm soát axit oxalic cách nào?

Theo Cục An toàn thực phẩm, axit oxalic (muối oxalat) tồn tại sẵn có trong một số loại thực phẩm, khó khăn để phân biệt giữa acid oxalic tồn tại tự nhiên với acid oxalic chủ động cho vào thực phẩm. Do vậy, để bảo đảm an toàn thực phẩm cho người sử dụng, các biện pháp cần thiết để kiểm soát hạn chế cần được tiến hành đồng bộ như sau:

a. Người sản xuất, kinh doanh thực phẩm không được sử dụng axit oxalic công nghiệp trong sản xuất, chế biến thực phẩm (do không đảm bảo độ tinh khiết, an toàn dùng trong thực phẩm). Trong trường hợp cần thiết, để đáp ứng mục đích công nghệ, nếu sử dụng axit oxalic với mục đích là chất hỗ trợ chế biến phải đảm bảo sử dụng ở mức tối thiểu chế phẩm acid oxalic đã được công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm. Đồng thời phải công bố việc sử dụng với cơ quan có thẩm quyền.

b. Đối với người tiêu dùng lựa chọn thực phẩm bao gồm cả các loại rau củ quả tươi phù hợp với tình hình sức khỏe, đối với những người có nguy cơ mắc các bệnh lý liên quan đến tạo sỏi trong cơ thể tránh sử dụng các thực phẩm

giàu axit oxalic. Khi sử dụng các thực phẩm giàu axit oxalic (muối oxalat), cần chú ý tăng cường uống nước để tăng đào thải. Thực hiện các biện pháp sơ chế, chế biến có tác dụng làm giảm axit oxalic như ngâm, rửa, luộc, rang... phù hợp với đặc tính của từng nguyên liệu thực phẩm cũng như sản phẩm thực phẩm có nguy cơ cao được khuyến cáo.

Từ các thông tin trên, có thể thấy rằng để bảo đảm an toàn thực phẩm cho người sử dụng, nên lựa chọn thực phẩm bao gồm cả các loại rau củ quả tươi phù hợp với tình hình sức khỏe, đối với những người có nguy cơ mắc các bệnh lý liên quan đến tạo sỏi trong cơ thể tránh sử dụng các thực phẩm giàu acid oxalic; khi sử dụng các thực phẩm giàu axit oxalic (muối oxalat), cần chú ý tăng cường uống nước để tăng đào thải; thực hiện các biện pháp sơ chế, chế biến có tác dụng làm giảm acid oxalic như ngâm, rửa, luộc, rang... phù hợp với đặc tính của từng nguyên liệu thực phẩm cũng như sản phẩm thực phẩm có nguy cơ cao được khuyến cáo.

3. Hàm lượng acid oxalic trong một số sản phẩm rau, củ, quả

| STT | Tên thực phẩm | Hàm lượng (mg/kg) |
|-----|----------------------------------|-------------------|
| 1 | Bắp cải (Cabbage) | 1000 |
| 2 | Súp lơ trắng (Cauliflower) | 1500 |
| 3 | Súp lơ xanh (Broccoli) | 1900 |
| 4 | Cải bruxen (Brussels sprouts) | 3600 |
| 5 | Các loại rau cải xanh (Collards) | 4500 |
| 6 | Rau diếp (Lettuce) | 3300 |
| 7 | Cần tây (Celery) | 1900 |
| 8 | Rau chân vịt (Spinach) | 9700 |
| 9 | Đậu quả xanh (Beans, snap) | 3600 |
| 10 | Cà rốt (carrot) | 5000 |
| 11 | Cà tím (Eggplant) | 1900 |
| 12 | Rau mùi tây (Parsley) | 170000 |
| 13 | Củ cải (Radish) | 4800 |
| 14 | Khoai lang (sweet potato) | 2400 |
| 15 | Sắn (cassava) | 12600 |
| 16 | Tỏi (garlic) | 3600 |

(Nguồn: Sổ tay Nông nghiệp Hoa Kỳ)
Phan Đăng Tâm (Tổng hợp)

HỘI NGHỊ TỔNG KẾT...

(Tiếp theo trang 1)

Công tác khám chữa bệnh cho người nghèo, trẻ em dưới 6 tuổi, diện chính sách vùng sâu, vùng xa được tổ chức thực hiện tốt... Công tác xã hội hoá y tế được đẩy mạnh, mạng lưới y tế ngoài công lập ngày càng phát triển góp phần đa dạng hóa các loại hình dịch vụ y tế để người dân lựa chọn và làm giảm bớt gánh nặng cho y tế nhà nước.

Hội nghị đã định hướng và đề ra kế hoạch phát triển sự nghiệp y tế năm 2014. Trong Hội nghị đã trao giấy chứng nhận cho 54 xã, phường đạt Chuẩn Quốc gia về Y tế, trao bằng khen của Bộ Y tế và danh hiệu chiến sĩ thi đua cho những đơn vị và cá nhân có thành tích xuất sắc trong công tác chăm sóc, bảo vệ và nâng cao sức khoẻ nhân dân.

P.H

95% CHÚNG TA KHÔNG BIẾT CÁCH RỬA TAY ?

Rửa tay là một động tác vệ sinh thông thường đến mức ta thường không mấy bận tâm về việc đó. Vậy mà, theo các nhà nghiên cứu Mỹ, có tới 95% trong chúng ta không biết rửa tay đúng cách.

Các nhà nghiên cứu thuộc Đại học Michigan đã dành thời gian quan sát 3.749 người thực hiện động tác rửa tay trong các nhà vệ sinh công cộng. Kết luận của quan sát này đã hoàn toàn gây bất ngờ: chỉ có được 5% trong số đó biết rửa tay đúng cách. Có nghĩa là biết dùng xà phòng để chà sát bàn tay và cổ tay đủ lâu để thải loại hết các vi khuẩn.

“Rửa tay đúng cách nghĩa là chúng ta phải sát xà phòng cho tay trong vòng ít nhất 20 giây. Cũng cần phải chú ý tới các kẽ tay, trên gan bàn tay, tất cả những nơi có bề mặt tiếp xúc mà vi khuẩn có thể trú ẩn”, ông Carl Borchgrevink - người phụ trách nghiên cứu mới được đăng trên Journal of Environmental Health, giải thích.

20% không hề rửa tay khi ra khỏi phòng vệ sinh (15% là đàn ông và 7% là phụ nữ), 33% rửa tay không dùng xà phòng (phần lớn là đàn ông) và 52% rửa tay dưới 15 giây.

(Theo Top Santé, 6/2013)

Ô NHIỄM MÔI TRƯỜNG GÂY GIA TĂNG BỆNH ĐÁI THÁO ĐƯỜNG

Một nghiên cứu vừa công bố cho thấy, ô nhiễm có thể gây ra nhiều loại bệnh và đặc biệt là làm tăng nguy cơ mắc bệnh tiểu đường týp 2. Theo đó, trẻ em lớn lên ở trong khu vực bị ô nhiễm không khí nặng do lưu thông xe hơi có mức độ kháng insulin mạnh hơn, khiến cơ thể khó hấp thụ chất glucose và như vậy dễ bị bệnh tiểu đường týp 2 hơn.

Các nhà khoa học Đức đã thu thập mẫu máu của 400 trẻ em 10 tuổi, đa số sống ở thành phố Munich và đã phân tích khí thải từ xe hơi quanh nhà mà các em lớn lên. Để nghiên cứu được chuẩn xác, họ cũng đã tính đến những yếu tố như: gia cảnh, trọng lượng lúc mới sinh, chỉ số khối cơ thể và thói quen hút thuốc lá trong gia đình.

Kết quả cho thấy, những em nhà gần đường lớn có mức độ kháng insulin cao. Cụ thể, nhà nằm gần 500m so với một con đường có nhiều xe cộ lưu thông, tức là bị ô nhiễm rất nặng, thì mức độ kháng insulin của trẻ em 10 tuổi tăng 7%.

Cũng cần phải thấy rằng, xe hơi không chỉ gây ô nhiễm bằng khói xe mà còn gây ô nhiễm bằng tiếng ồn. Một nhóm các nhà nghiên cứu của Anh quốc đã ghi nhận rằng, nếu mỗi ngày phải chịu đựng một tiếng ồn trung bình 60 decibel thì nguy cơ tăng huyết áp sẽ tăng 25%, trên 64 decibel thì nguy cơ tăng đến 90%.

(Theo Science et Vie)

DẬY THÌ SỚM CÓ THỂ DO ĐỘT BIẾN GEN

Theo báo cáo nghiên cứu đăng tải trên tạp chí *New England Journal of Medicine*, các nhà khoa học ở Brazil đã kiểm tra bộ gen của 32 người mắc chứng dậy thì sớm trong 15 gia đình khác nhau.

Nhóm nghiên cứu đã phát hiện các đột biến của một gen có tên gọi MKRN3 ở 15 người thuộc 05 trong số các gia đình kể trên. Trong tất cả những trường hợp này, gen MKRN3 đột biến do người cha truyền lại.

Độ tuổi trung bình bắt đầu giai đoạn dậy thì đối với những người mang đột biến gen MKRN3 là 6 tuổi đối với nữ và 8 tuổi đối với nam.

Trong bài xã luận đi kèm báo cáo nghiên cứu, tiến sĩ leuan Hughes đến từ Đại học Cambridge (Anh) nhận định, mặc dù giới nghiên cứu hiện vẫn chưa biết chính xác MKRN3 giữ vai trò như thế nào đối với quá trình dậy thì nhưng nó có thể liên quan đến việc giải phóng “phanh hãm”, thường vẫn ngăn cản sự khởi phát của quá trình này.

Quá trình dậy thì xảy ra khi bộ não bắt đầu sản sinh hàm lượng hormon giải phóng kích tố sinh dục cao hơn. Theo các nhà nghiên cứu, những đột biến ở gen MKRN3 có thể kích thích việc tăng hàm lượng hormon này ở một độ tuổi trẻ hơn bình thường.

Để tìm hiểu kỹ hơn về vai trò của gen MKRN3 đối với quá trình dậy thì, nhóm nghiên cứu đã xem xét bộ não của chuột. Họ nhận thấy, lượng gen MKRN3 cao nhất khi các con chuột còn nhỏ và sụt giảm khi những sinh vật này bước vào giai đoạn dậy thì. Phát hiện này cung cấp thêm bằng chứng gắn chặt gen MKRN3 với quá trình dậy thì nói chung ở động vật.

(Theo vietnamnet.vn)

PHƯƠNG PHÁP MỚI, RẺ TIỀN ĐỂ PHÁT HIỆN UNG THƯ TỤY

Jack Andraka, một thiếu niên Mỹ, 16 tuổi, đã làm cho mọi người ngạc nhiên và khâm phục khi em kể lại cách thức tìm kiếm và chế tạo một loại giấy xét nghiệm cực kỳ rẻ tiền (khoảng 30cent Mỹ kim/1 lần thử) cho phép phát hiện ung thư tụy.

Jack kể lại là cách đây 3 năm, khi một người thân trong gia đình qua đời vì bị ung thư tụy, cậu bắt đầu quan tâm đến bệnh này. Cậu bé đã phát hiện ra rằng thông thường, người bị ung thư qua đời vì phát hiện bệnh chậm. Do vậy, Jack đã tìm kiếm trên internet, đặc biệt là qua google, wikipedia và nhận thấy là có hàng ngàn protein có thể được phát hiện trong máu của người bị ung thư tụy. Cuối cùng, Jack nhận diện được một loại khả tín nhất, mesotheline, có thể được coi là tín hiệu báo động về ung thư tụy. Trên cơ sở này, Jack tìm kiếm, lập ra được công thức rất đơn giản, chế tạo một loại giấy thử máu để phát hiện mesotheline.

(Theo Ria Novosti)

Hầu Văn Nam (tổng hợp)

TỔNG KẾT HOẠT ĐỘNG TRUYỀN THÔNG GDSK NĂM 2013 TRIỂN KHAI NHIỆM VỤ NĂM 2014

Ngày 20- 01- 2014, Trung tâm Truyền thông Giáo dục sức khỏe tỉnh đã tổ chức tổng kết hoạt động TTGDSK năm 2013 và triển khai nhiệm vụ năm 2014. Đến dự có Ths Dương Quang Minh- Phó Giám đốc Sở Y tế.

Ths Phan Đăng Tâm, Giám đốc Trung tâm TTGDSK trình bày báo cáo, năm 2013 Trung tâm đã thực hiện 12 chuyên mục truyền hình “Sức khỏe cho mọi người” với 36 lần phát sóng trên đài TRT tổng thời lượng 540 phút, 24 chuyên mục phát thanh với 48 lần phát sóng. Sản xuất và phát sóng 591 lần thông điệp truyền hình phòng chống dịch bệnh trên đài VTV Huế và TRT tỉnh ; Phát hành 15.950 ấn phẩm: Bản tin Y tế Thừa Thiên Huế, Thông tin Y tế, Phụ trang y tế thôn bản;...tổ chức 23 lớp tập huấn có nội dung về truyền thông nguy cơ đối với các bệnh truyền nhiễm mới nổi, phòng chống tăng huyết áp, khoa học hành vi - truyền thông GDSK. Các tổ truyền thông tuyến huyện, thành phố, thị xã đã thể hiện được vai trò tham mưu và điều hành đối với công tác truyền thông trên địa bàn.

Năm 2014 Trung tâm TTGDSK tiếp tục thực hiện tốt chỉ thị 08/CT-BYT về tăng cường công tác TTGDSK; phối hợp và lồng ghép có hiệu quả các chương trình mục tiêu quốc gia, các dự án đang triển khai; phấn đấu từng bước nâng cấp cơ sở hạ tầng cho phù hợp theo tinh thần quyết định số 2419 và 2420/QĐ-BYT của Bộ Y tế.

VK

TỔNG KẾT CÔNG TÁC DÂN SỐ - KHHGD NĂM 2013 VÀ TRIỂN KHAI NHIỆM VỤ NĂM 2014

Vừa qua, tại văn phòng Ủy ban nhân dân tỉnh Thừa Thiên Huế, Chi cục Dân số - Kế hoạch hóa gia đình tổng kết công tác Dân số - KHHGD năm 2013 và triển khai nhiệm vụ năm 2014.

Năm 2013 công tác Dân số - KHHGD tiếp tục nhận được sự quan tâm của lãnh đạo các cấp và sự phối hợp của các ban ngành đoàn thể. Các chỉ tiêu về dân số cơ bản đạt và vượt kế hoạch đề ra: Mức giảm sinh đạt 0,21% (vượt kế hoạch), tỷ lệ tăng tự nhiên dân số 1,11% (đạt kế hoạch), tỷ lệ sinh con thứ 3 trở lên ở mức 16%, giảm 0,5% so với năm 2012; tỷ số giới tính khi sinh là 112,5 (kế hoạch 113,4) và tỷ lệ các cặp vợ chồng áp dụng biện pháp tránh thai là 71,5%. Những đơn vị có tỷ lệ sinh con thứ 3 trở lên giảm rõ rệt như huyện Phong Điền, Phú Lộc, Quảng Điền, Phú Vang, thị xã Hương Trà,...

Năm 2014, với các mục tiêu đề ra so với năm 2013, tiếp tục duy trì mức giảm sinh và giảm nhanh tỷ lệ sinh con thứ ba trở lên trên địa bàn đồng thời tập trung thực hiện nâng cao chất lượng dân số, đặc biệt kiểm soát và giảm mất cân bằng giới tính khi sinh. Đẩy mạnh hoạt động truyền thông gắn liền với việc cung cấp đầy đủ dịch vụ chăm sóc sức khỏe sinh sản - KHHGD.

NN

NĂM 2013, THANH KIỂM TRA 6.313 CƠ SỞ SẢN XUẤT, CHẾ BIẾN, KINH DOANH THỰC PHẨM

Trong năm 2013, Ban chỉ đạo liên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh đã tổ chức 407 đoàn thanh, kiểm tra. Các đoàn đã kiểm tra 6.313 cơ sở sản xuất, chế biến và kinh doanh thực phẩm trên địa bàn tỉnh. Qua kiểm tra phát hiện 739 cơ sở vi phạm về VSATTP, xử phạt cảnh cáo 165 cơ sở, phạt tiền 32 cơ sở vi phạm nặng, với tổng số tiền hơn 94 triệu đồng, đình chỉ hoạt động 17 cơ sở. Năm qua, trên địa bàn tỉnh xảy ra 4 vụ ngộ độc thực phẩm với 32 người mắc nhưng không có trường hợp tử vong.

Năm 2013, Chi Cục VSATTP phối hợp với các đơn vị liên quan xây dựng 02 mô hình điểm thức ăn đường phố tại phường Vĩnh Ninh, Phú Nhuận thành phố Huế và 09 mô hình điểm tại các phường, thị trấn trọng điểm tuyến huyện, thị xã. Tuy bước đầu thực hiện nhưng hầu hết các tiêu chí an toàn vệ sinh thực phẩm đều đạt trên 80%. Chi cục cũng đã cấp mới và cấp lại 871 Giấy chứng nhận đủ điều kiện VSATTP cho cơ sở sản xuất chế biến, dịch vụ ăn uống trên địa bàn tỉnh.

Trong năm 2014, Ban chỉ đạo liên ngành tỉnh tiếp tục chỉ đạo quyết liệt việc thanh kiểm tra an toàn vệ sinh thực phẩm nhằm bảo đảm an toàn cho người dân trong khi sử dụng thực phẩm, đặc biệt trong dịp Tết nguyên đán và Lễ hội Festival.

PH

TTYT THÀNH PHỐ HUẾ: TỔNG KẾT HOẠT ĐỘNG NĂM 2013

Ngày 16 - 1 - 2013 Trung tâm y tế thành phố Huế tổ chức hội nghị tổng kết hoạt động năm 2013 và phương hướng năm 2014. Đến dự có Ths Hoàng Hữu Nam - Phó giám đốc Sở Y tế.

Năm 2013, theo sự phân bổ của Sở Y tế và Bảo hiểm xã hội thì TTYT có 136.200 thẻ đăng ký khám chữa bệnh, toàn Trung tâm đã đạt 153,7% tổng số lần khám bệnh so với chỉ tiêu, công suất sử dụng giường bệnh đạt 94,2%, ngày điều trị bình quân 5,12. Thực hiện đầy đủ các quy định về an toàn tiêm chủng, tổ chức tập huấn và truyền thông phòng chống cúm A (H7N9, H5N1, H1N1), sốt xuất huyết, phòng chống tăng huyết áp, ..., thanh kiểm tra an toàn vệ sinh thực phẩm 1.011 cơ sở trong đó cảnh cáo 141 cơ sở. 10/27 trạm y tế đạt bộ tiêu chí Quốc gia về y tế,...

Năm 2014, tiếp tục nâng cao chất lượng khám chữa bệnh tại tất cả cơ sở y tế của TTYT thành phố Huế, thực hiện kế hoạch luân chuyển cán bộ quản lý và viên chức theo nghị định 58; xây dựng đề án thành lập khoa xét nghiệm đạt an toàn sinh học cấp 2; tiếp tục tăng cường kiểm tra giám sát an toàn tiêm chủng, thực hiện tiêm chủng cho trẻ dưới 1 tuổi và phụ nữ có thai đạt mục tiêu chương trình đề ra (trên 98%),...

VK

* Chịu trách nhiệm xuất bản: Ths.Phan Đăng Tâm * Biên tập: BSCKII Hữu Văn Nam, CN.Thái Văn Khoa

* Địa chỉ liên lạc: T.T Truyền thông Giáo dục Sức khỏe; 109 Phan Đình Phùng, Huế; * ĐT: (054) 3820439-3829471;

* Email: t4ghue@gmail.com hoặc gdscktt.n.t4ghue@gmail.com

* In 350 bản, khổ 20,5 x 29,5cm. Giấy phép xuất bản số: 14/2013/GP-XBBT do Sở Thông tin và Truyền thông TT-Huế cấp ngày 17/10/2013.

* Chế bản và in tại Công ty Cổ phần In và Dịch vụ Thừa Thiên Huế, 57 Bà Triệu - Huế. TÀI LIỆU KHÔNG KINH DOANH.