

本版新闻您想参与或爆料,请进入

企业QQ 800002939

三湘都市报网址 http://sxdsb.voc.com.cn

手机短信平台 106580007846

成人高考录取线确定,20日起网上录取

本报11月9日讯 今日,记者从省教育考试院获悉,湖南2010年成人高校招生报名、组考及评卷工作已经全部结束,录取分数线已确定,网上录取安排在11月20日-26日进行。考生可登录湖南招生考试信息港或发短信查询成绩。

今年,省内外共有216所各类成人高等学校计划在我省招生102513人,其中高中起点升专科计划招生63947人,专科起点升本科计划招生34966人,高中起点升本科计划招生3600人。特别提醒,所有上线考生应于11月15日前主动与报考学校

取得联系,否则视为自动放弃录取。“专科起点升本科”上线考生须向报考学校提交本人国民教育系列高等专科学历毕业证书原件,经招生学校审核认可后,方可录取。

■记者 黄京
实习生 谭兰香 刘宇慧

附:湖南省2010年成人高校招生录取控制分数线

专科起点升本科	高中起点升本科
文史、中医类:206分	文、理科:260分
经济管理类:144分	
医学类:296分	
艺术、理工、法学、教育学、农学类:128分	高中起点升专科
	文科:256分 理科:247分

《女工程师“断食养生”惹出一身病》后续

林海峰们为何这么火?

关于伪养生专家的投诉,相关部门均称不归他们管 提醒:伪专家是为推销养生产品

女工程师花万余元,“断食养生”却惹出一身病。(本报11月8日A03版曾作报道)这一报道刊登之后,不少读者打进本报热线表示,大家需要养生和中医知识,但伪科学套上迷人的光环,不知该如何辨别。

湖南省中医药研究院附属医院肖长江教授称,辨别养生专家的观点是否客观,最关键是在看他在表述其观点的同时是否伴随推销一系列的养生产品、出版物(书籍、光盘)。

■记者 张春祥 实习生 刘萍 通讯员 张亚利

谁给“大师”们提供土壤

近段时间,林海峰和张悟本一样,可谓是大红大紫备受追捧。他们为何这么火,是谁给了他们生长的土壤?

“我是从电视上认识林海峰的,我从没有怀疑过林海峰,然而,看了《女工程师‘断食养生’惹出一身病》这篇报道后,我的看法发生了改变!”本报读者周先生说,有些媒体不负责的追捧为

一些伪大师插上了翅膀。

“养生节目泛滥,老百姓想辨别真假很难,作为卫生部门却可以置之不理,这难道不是一种监管的失职?”网友质问。“日常工作还忙不过来,谁会去管这些事情呢!”一位不愿透露姓名的卫生部门工作人员称,这种现象太普遍,管也管不了。

长沙读者刘女士在电话里告诉记者,她父母经常去长沙广厦

新村“博医堂”专店听讲座,原本有高血压的老人现在也不吃药了,而是吃“博医堂”的“山葡萄籽胶囊”,还做“保元汤”要家人一起喝,工作人员还要老人购买他们的紫砂锅熬汤,称那样效果才显著。刘女士非常担心老人会上当受骗,但不知道该向哪里投诉。类似的事情,记者曾经去找过相关部门,相关部门均称不归自己管。

引大家的眼球,获取经济利益。

肖长江称,辨别一个养生专家的观点是否客观,最关键是在看他在表述其观点的同时是否伴随着推销一系列的养生产品、出版物(书籍、光盘)。“伪养生专家”们最终的目的还是要落到他们所谓的产品上,从而获得利益。

“其实中医所提倡养生的两个要点,那就是一要‘养正性’,二要

‘顺自然’。”肖长江表示,这就是要求人们采取正常的、有规律的思维活动和生活方式,以保持人体处在相对和谐的生理状态中。因此生活中的均衡营养就很重要,任何养生法都不能够偏激,而应该循序渐进,因为过于偏激的方法(比如断食疗法)都会打破人体既有的平衡。



一盒八宝饭,毒倒两父子

系肉毒杆菌中毒,毒性比氰化钾强1万倍 省疾控中心:它可被100℃以上高温破坏,食品充分加热再食用

本报11月9日讯 长沙一对父子因食用过期八宝饭而导致肉毒杆菌食物中毒,父亲胥某死亡,儿子仍在医院抢救。

10月28日早上,胥某与儿子一起把家中食品礼包中的八宝饭作为早餐食用。儿子仅吃了4口,其余全被父亲吃掉。后经了解,八宝饭为某公司生产的熟食产品,早已超过有效期。

10月29日凌晨4时胥某感觉肢体乏力且言语含糊不清,家人将其送往当地医院就诊,诊断为眩晕症,并输液治疗。胥某在医院治疗期间发生呕吐,症状加重,家人立即将其送往湘雅医院急诊科救治。湘雅医院诊断为食物中毒,采取对症治疗措施,并以美兰输液尝试解毒,并转入ICU监护室收治入院。10月31日晚上胥某症状持续加重,全身皮肤发乌,11月

1日凌晨死亡。

10月29日早晨,胥某的儿子也开始出现头晕、乏力、视物模糊等症状,下午6点自觉症状减轻。10月30日,湘雅医院以“食物中毒”收治他于儿科。后经湘雅医院专家会诊,考虑为肉毒杆菌食物中毒,目前患儿病情相对稳定。

据省疾控中心介绍,与其他类型的食物中毒比较,肉毒杆菌引起的食物中毒并不常见。但其危害和

后果却是十分严重的,发现和救治不及时,很快危及患者生命。

肉毒杆菌毒素中毒的预防非常重要,首先,切记不要食用污染的食物。肉毒杆菌的生长型细胞可被高温破坏,但芽孢对高温有很强的抵抗力。100℃以上的高温才能破坏其芽孢。所以,对于食品要充分加热再食用,才更安全。

■记者 张春祥 实习生 刘萍
通讯员 彭秘辉 陈碧云

相关链接

肉毒杆菌中毒急救法

1. 卧床休息,禁食,保护呼吸通畅,吸氧,必要时人工呼吸。
2. 迅速用多价肉毒抗毒血清(A、B及E型)5~10万单位肌肉注射,必要时6小时后再重复注射一次,对肉毒杆菌食物中毒有特效。
3. 用1:2000~1:5000高锰酸钾溶液洗胃。
4. 用盐酸胍15~30mg/kg/日,分2次口服,对神经症状效果良好。

尽快送医院实现上述2、3、4项抢救以及对症治疗。



肉毒杆菌在自然界中是很常见的,是严格厌氧菌,所以,遇到氧气就不能生存。发生肉毒杆菌中毒的最常见方式是食用制作不当的肉类产品或者发酵豆制品(在我国是主要因素),一旦食物被密封后,就形成了无氧环境。如果消毒不充分,肉毒杆菌的孢子就会在密封的罐头里活化,并且使罐头充满毒素。肉毒杆菌毒素是目前人类已知的最毒物质,其毒性比氰化钾强1万倍,仅1毫克就可以杀死2亿只小鼠,仅需0.1微克就能杀死一个人。

11月来5起森林火灾 省森林防火指挥部: 严禁野外用火

本报11月9日讯 连日天气晴好,我省大部分地区的森林火险等级为4级,而湘中部分地区火险高达5级,极易发生森林火灾。今日,省森林防火指挥部发出紧急通知,要求各地采取强有力措施,严格控制野外火源,禁止野外生产、生活用火,坚决消除火灾隐患。

11月以来,国家森林防火指挥部连续3次向我省发出森林火险橙色警报,通过林火卫星监测到热点信息48个。经核实,这48个热点信息中,有5起为森林火灾。通知要求,各地要进一步加强火情预警监测和值班调度工作,做好各项防火、扑火准备工作;森林火灾发生后,相关领导必须亲自到现场指挥,严防人员伤亡;对于未经批准擅自野外用火的,要依法查处。

■记者 胡信锋 通讯员 徐艺