

## 菜贩揭秘 硫磺姜内幕

□ 记者 朱娜

想知道外表浅黄、水嫩的硫磺姜是如何制作的吗？18日，本报刊登了《闻尝看识别硫磺姜》后，一个不愿透露姓名的菜贩打来电话揭秘硫磺姜内幕。

### 土姜用硫磺熏漂亮

“菜市场出售的姜有相当一部分是硫磺姜，只不过引不起市民的重视而已。”李女士说，她曾经在菜市场卖过菜，对于如何制作硫磺姜十分清楚。

姜在土里生长，本来的面目是外表发黑、坑坑洼洼，并带有一些土。李女士说，这样的姜在菜市场并不受欢迎，受欢迎的是那些经硫磺熏过的姜。起初，她的摊点出售的姜没有用硫磺熏。可是，由于卖相不好，很少有人问津。偶尔有人前来购买，也是带着挑剔的眼光，用指尖翻着姜说：“这姜咋脏，看着一点也不好。”说罢就离开了。李女士进一袋15公斤装的姜，一个多星期都卖不出去。而别的摊点出售姜，没几天就卖完了。李女士很奇怪，为啥别人的姜就能卖得这么快？经过打听才知道，这外表漂亮的姜是经过“化妆”的。

同行告诉李女士，刚从地里扒出来的姜都是带土的，商贩先用高压水枪清洗，再按每袋15公斤或20公斤装好。把硫磺放到碗里点燃，放到袋装姜中间，然后用一个很大的棉被盖住。硫磺熏姜的时候很刺鼻，稍不注意碰到棉被，一股刺鼻的味道就会伴随着烟冒出来。大约几分钟，姜就熏好了。拿出来一看，果然很漂亮，不带一点土。

### 有些市民只认卖相

硫磺姜除了卖给市民，还很受一些饭店的欢迎。自家买回来的姜，都要用水清洗后再食用。饭店用姜量很大，硫磺姜则省去了清洗这道工序。

李女士说，现在的市民很奇怪，买菜只看卖相。自然生长的姜嫌难看不要，只挑那些经硫磺熏过的姜。制作硫磺姜的商贩也知道食用硫磺姜对人体健康有影响，他们自己食用的姜都是没有经过硫磺熏的。她自己也很为难——如果不卖硫磺姜，自己进的土姜很少有人买；如果卖硫磺姜，自己的良心又不安。经过反复思量，她决定不再卖姜。

### 硫磺姜危害人体健康

据了解，工业硫磺含有铅、砷等有毒物质，食用被工业硫磺熏过的食品，会对人体的呼吸系统及肝脏、肾脏产生危害。对熏姜的人危害更大，他们所接触到的硫磺远比食用量多。虽然硫磺姜对人体健康有危害，人们对此却并不重视，买姜的时候专挑干净、水灵、块大的姜买。有的市民说，一块姜多重，带那么多土，掏钱买姜还是买土？因此，执法部门也很少接到相关举报。

# 把时间还给护士 把护士还给病人

□ 记者 崔宏远 通讯员 牛牧青 赵雷 卢俊喆

## 护士大多无暇顾及患者的生活护理

根据规定，患者的生活护理应该由护士来完成，但长期以来医院床位不断增加，护士人数却受编制等制约增长有限，再加上护理人员要将大量时间用于病历书写等工作，现在护士的工作多偏重于医疗专业护理，大多无暇顾及患者的生活护理。

“按照卫生部要求，各医疗机构病区床位与护士比例最少要达到1:0.4，也就是说每十张床要配四名护士。”全国护理协会副理事长、河科大一附院护理部主任王朝娟告诉记者，这个床护比只是一个底线，即使医疗机构床护比达到了这个要求，并不代表在每天的实际护理时，一位护士只管两2~3个病人。以我市一个20张病床的病区为例，应该配备8名护士，但这8名护士是两班倒或三班倒，此外护士还要承担护理文书书写和管理等工作，这样一个床护比也只能基本满足日常护理需求。

王朝娟介绍，护士对住院患者履行的护理职责包括，密切观察患者的生命体征和病情变化；正确实施治疗、用药和护理措施并观察了解患者的反应；对不能自理或只能部分自理的患者提供生活护理和帮助等。以医院的一级护理为例，包括床上湿水擦浴2日至3日一次，每日洗脚1次，协助患者翻身每2小时一次，口腔护理每日1次，按医嘱协助患者进行床上活动或被动活动等。但由于临床一线护士人数有限，有的科室一名护士主要负责十几名患者，很难有时间全部完成这些生活护理。患者家属只好雇请护工或者由家属来照看病人。

“家里有个病人住院，全家手忙脚乱的，请个护工既费用高还让人不放心。”以后，这样的抱怨可能会越来越少。近日卫生部办公厅发布《关于加强医院临床护理工作的通知》，提出夯实基础护理，提高护理质量等多项举措，要求医院把时间还给护士，把护士还给病人。

## 保障措施多项并举，把时间还给护士

为了最大限度地保障将时间还给护士，将护士还给病人，卫生部要求医院为落实基础护理工作提供便利条件。

依据要求，医院首先要充实一线护士力量，保证临床一线护士配置，临床岗位护士占护士总数的比例要高于95%。王朝娟表示，我市各大医院近几年都提高了引进护士人员的数量和质量。像河科大一附院目前有床位1400多张，护士总数达到660余人且新进本科生比例达到100%。市中心医院有床位1400多张，护士总数也达到了近600人。市妇幼保健院有350张床位，护士总数达到了267人。

其次，卫生部下发的《通知》中明确要求医院取消不必要的护理文书，简化护理文书，采用表格化护理记录单。护士只需填写体温单、医嘱单、危重患者护理记录单，取消一般患者护理记录，采用表格化护理记录单，使护士有更多的时间和精力为患者提供直接护理服务。目前，河科大一附院已经开始使用简化的护理病历记录了。此外，还要理顺机制。像本应由其他行政后勤部门负责的取药、搬运医疗器械等杂活也由护士承担，大大浪费了护士资源。

## 新护理体制下护士忙得过来吗？

“病人这么多，吃喝拉撒的事情都让她们管，这可能吗？再说现在住院的患者太多了，值班的护士忙得连液体都换不过来，这些能让人放心吗？”正在医院陪护的市民靳先生说出了自己的担心。记者在河科大一附院、市中心医院和市妇幼保健院等几家医院随机采访了多个科室病区的30多位患者家属，不少人对这种新护理体制能否真正坚持下去表示“怀疑”。

据王朝娟介绍，目前我市各大医院的床护比例只是在一般科室还算合格，但像ICU重症监护病房等一些科室中，护士比例和数量还达不到《通知》要求，有一定的人员缺口。另外，目前许多医院基础设施不完善，像很多医院就没有为病人提供餐饮的配套设施和配套人员。

记者在采访中，很多一线的护理人员也表达了自己的想法。对于大多数护士来说，专业的医疗技术服务更能让她们有成就感，而对于生活护理，虽然大家都知道其重要性，但是护士们似乎已经习惯以治疗护理为主，如果要转变回到重视基础护理上来，可能需要一段时间调整。

“一个ICU护士的收入如果按照小时计算，比一个保姆的收入还低。”采访中一些年轻的高学历护士告诉记者，在急诊室、ICU工作的护士其工作强度和技术含量远远比保姆高，但得不到合理回报。还有很多护士反映，由于生活习惯和风俗所限，一些患者不习惯由护士来做洗脸、剪指甲等工作。对于擦身、更衣的服务，和异性病人接触尴尬也在所难免。另外，受护士编制的限制，我市一些医院有很多编制外的“临时”护士，福利待遇与有编制的正式护士存在差距，同工不同酬，这也影响了护理队伍的稳定和整体素质。

王朝娟表示，根据《通知》要求，各级医院应当结合本院实际，明确临床护理的服务内涵、服务项目和工作标准并纳入院务公开内容，向患者和社会公布。希望市民也可以建言献策共同促进护理工作的进步。



## 我市蔬菜质量状况总体良好

# 有机蔬菜离我们暂时有点远

□ 记者 李永高

近段时间的“毒豇豆”事件，让人们对食品安全问题又格外关心起来。日前，有读者表示想了解当前我市的蔬菜市场质量状况及有机蔬菜的情况。经走访获悉，我市蔬菜质量状况总体良好，检测合格率在99.6%以上，不过，我市目前还没有有机蔬菜。

继在武汉、广州等地农贸市场陆续检测出“毒豇豆”后，深圳又检出11批次的“毒豇豆”，毒性是以前检出“毒豇豆”的5倍之多。为了保证市民食用农产品安全，深圳市有关方面表示，不仅对海南菜“有进必检”，并决定90天内暂停采购海南陵水县豇豆。两会期间，全国人大代表、中国工程

院院士钟南山在接受媒体采访时也说，“最近的豇豆我反而又敢吃了，但是过一段时间，我又不敢吃了”。于是，近日，不断有读者通过多种方式询问我市市场上的蔬菜质量是否安全，能不能买到曾大量供应北京奥运会的有机蔬菜。

市农业局农产品质量安全检测中心负责人说，近期国内多个地方出现了“问题豇豆”事件，市农业局按照要求积极行动，切实加强了蔬菜质量安全监管工作，各农贸市场、大型超市的蔬菜质量检测室都把豇豆作为必检对象，发现问题立即封存，及时报告，召开了全体检测员会议，要求各市场检测室抽样检测

数量比平时增加一倍。经过多点大量检测，我市蔬菜质量状况总体良好，检测合格率在99.6%以上。农业局执法人员在个别市场也发现了少量不合格豇豆、黄瓜等产品，并于近日对复检仍不合格的200余公斤问题豇豆进行了集中销毁。

关于有机蔬菜，市医学会营养学会主任委员、市中心医院营养科主任王朝霞介绍，所谓有机蔬菜，是指在生产过程中完全不使用化学农药、化肥、生长调节剂等化学物质，不使用基因工程技术，同时还必须经过独立的有机食品认证机构全过程的质量控制和审查的蔬菜。有机蔬菜在生产过程中允许使用有机

肥料、防虫网或生物农药及其他非化学手段防治病虫害。所以，有机蔬菜的生产必须按照有机食品的生产环境、质量要求和生产技术规范来生产，以保证其无污染、富营养和高质量的特点。“很希望有机蔬菜能够普及，这样我们就不会有蔬菜、食品安全之忧了！”

市农业局农产品质量安全检测中心负责人说，我市目前还没有真正意义上的有机蔬菜。同时，他提醒广大消费者，购买蔬菜时不要轻信“无公害”或“有机”的宣传，要留意所选购的蔬菜上是否有市农业局发的检测合格证，还要留意市场蔬菜质量公告栏中的公示。