

县中医院骨伤科：坚持守正创新 守护百姓“骨健康”



县中医院骨伤科是省级重点特色专科，自1998年以来，充分发挥中医特色优势，坚持中西医结合治疗骨创伤特色疗法，赢得了广大患者的好评。9月10日，记者来到县中医院骨伤科看到，前来的患者络绎不绝，医生正在认真倾听患者病情，答疑解惑，为患者进行针对性地专业诊疗。

经过二十多年发展，县中医院骨伤科在继承传统中医正骨的基础上，整合中西医优势资源，将

李氏中医手法正骨三期辨证施治与西医影像诊断、内外固定材料、手术治疗相整合，形成了具有特色的治疗方案。据骨伤科医师许鑫亮介绍，骨伤科的特色疗法是骨折手法整复、石膏或小夹板外固定，同时也



开展膝关节、髋关节置换、椎体成形、椎间孔镜、关节镜和各类骨病、骨创伤等手术。

金杯银杯不如老百姓的口碑，在骨伤科病房里，一位大娘动情地和记者说道，这里的医护人员心里

装着我们患者，服务态度特别好，让我们患者切实感受到了有温度的诊疗和服务。

“妙手仁心，德艺双馨”“苍生良医，杏林典范”……悬挂着的一面面锦旗，便是患者对骨伤科全体医护人员的充分肯定。下一步，县中医院骨伤科将坚持发挥中医特色，坚持守正创新，以精湛的医术、优质的服务，更好地满足广大人民群众的就医需求。

王雪瑶 和红波



长子经济技术开发区总体规划(2022—2035年)环境影响评价公众参与第二次公示

根据《中华人民共和国环境影响评价法》、《规划环境影响评价条例》、《环境影响评价公众参与办法》(生态环境部令[2018]第4号)等要求，长子经济技术开发区管理委员会委托山西安亿源环保科技有限公司承担《长子经济技术开发区总体规划(2022—2035年)环境影响报告书》的编制工作，现报告书征求意见稿已编制完成。根据《环境影响评价公众参与办法》(生态环境部令[2018]第4号)规定，现将相关内容进行公示。

一、环境影响报告书征求意见稿全文的网络链接及查阅纸质报告书的方式和途径

1.环境影响报告书征求意见稿全文的网络链接：
<https://pan.baidu.com/s/1PrIeTlGv4kT0usyzYxT7Yg>

提取码：1wdr

2.查阅纸质报告书的方式和途径：

公众可在信息公开后，公众可前往长子经济技术开发区管理委员会查阅纸质报告书。

联系人：秦阳

联系方式：0355-8325555

二、征求公众意见的公众范围

本次征求意见的公众范围为受本次规划影响范围内的居民、企事业单位、团体或者其他组织的代表。

三、公众意见表的网络链接

公众意见表的网络链接：<https://pan.baidu.com/s/1PHCcjoaVZYax5an5gLkMLQ>

提取码：uw8b

四、公众提出意见的方式和途径

公众可通过信函、电子邮件和下载的公众参与调查表，向我单位提交意见，请公众在发表意见的同时尽量提供详细的联系方式，以便我们及时向您反馈相关信息。

单位名称：长子经济技术开发区管理委员会

单位地址：长治市长子县东大街长治市生态环境局长子分局一楼

联系人：秦阳

联系方式：0355-8325555

邮箱：zzkfq2017@163.com

五、公众提出意见的起止时间

本次征求公众意见的期限为自本公告发布之日起10个工作日内。

2023年9月18日

关于按时完成第五次全国经济普查清查登记的提示通告

长子县各单位和个体经营户：

按照国务院统一部署，长子县人民政府目前正在开展第五次全国经济普查，普查对象包括长子县辖区内各类单位和个体经营户。

第五次全国经济普查工作开展以来，因各种原因，部分单位和个体经营户还未进行清查登记。根据国家普查方案要求，尚未登记的普查对

象，请在9月25日前携带营业执照或法人证书，到经营地所在乡镇经济普查办公室或村（社区）进行填表登记。对逾期未清查登记的，将依据《企业统计信用管理办法》纳入统计信用异常企业名单。对拒绝或者妨碍普查机构、普查人员依法开展工作的行为，或虚报、瞒报、漏报清查资料的，将依据《中华人民共和国统计法》和《全国经济普查

查条例》相应条款，予以5万元以下的经济处罚，情节严重的将被发布到全国信用信息共享平台，实施联合惩戒。

特此公告。

长子县第五次全国经济普查

领导小组办公室

2023年9月13日

社会主义核心价值观基本内容

富强 民主 文明 和谐
自由 平等 公正 法治
爱国 敬业 诚信 友善

关注健康 GUANZHUI JIANKANG

长子县疾控中心 主办



科普时间 | 多吃大豆好处多



大豆及其制品是我国传统的健康食品。大豆包括黄豆、黑豆和青豆，而其他生活中常用的豆子如红豆、绿豆

特别值得一提的是，大豆中富含多种有益于健康的植物化学物，如大豆异黄酮、植物固醇、低聚糖等。这些植物化学物能够提高免疫力、降血脂、降血压，还对预防骨质疏松、改善女性绝经期症状有着积极的作用。其中，大豆异黄酮更是被誉为植物雌激素。不同于人体内的雌激素，这种植物雌激素可以起到平衡体内激素的作用，降低围绝经期女性乳腺癌的发生风险。

如何多吃大豆



腐、香干、千张、豆腐脑、豆腐皮等等。如果按蛋白质量来换算，50克大豆相当于北豆腐145克、豆浆730克、腐干110克、内酯豆腐350克、豆腐丝80克。豆腐烹饪方式多样，因此日常生活中我们可以换着花样以达到每日推荐量。这样既品尝了美味，又能满足的营养需求。

食用大豆小提示

未煮熟的大豆中含有皂甙、胰蛋白酶抑制素等物质，饮用后容易导致中毒，所以豆浆要完全煮熟饮用。虽然大豆营养非常丰富，但由于含有较多的不溶性膳食纤维和低聚糖等，吃多了可能会引起消化不良。