



过期药品如何处理

如今,不少人家都有一个药箱,药箱里很多药品往往备而不用导致过期,过期药品如果处理不当会造成环境污染或流入非法渠道,那么药品过期该怎么处理呢?

过期药品有哪些危害

过期药品是指药品在有效期内未被使用,存在潜在质量问题的药品。《中华人民共和国药品管理法》2019年12月1日(第二次修订)第九十八条规定,超过有效期的药品为劣药。住房和城乡建设部等9部门于2019年4月26日印发《关于在全国地级及以上城市全面开展生活垃圾分类工作的通知》,附件中也将“废药品及其包装物”列入有害垃圾类别。如果这些劣药没有得到有效处理,则会对环境、社会等造成不良影响。

引发用药安全:过期药品质量无法保障。大多数药品过期后发挥不了药品完全的治疗作用,有效成分下降,容易降解产生对人体有害的物质,人服用后会贻误病情,甚至对身体造成伤害。

污染环境:大多数药品过期后易降解,有些挥发性药物降解成分甚至

会进入空气,造成室内环境污染,形成过敏原,严重的还会对人体呼吸道产生危害。此外,若过期药品未经专业处理,和生活垃圾一起进行填埋处理,会对土壤和水源造成危害,直接影响我们的生活。

造成社会危害:部分利欲熏心的不法分子将过期药品回收后,通过更改包装、篡改批号等,流入非法渠道进行销售,造成安全隐患。

过期药品的处理方法

1.送至回收点。很多医疗机构、医药企业和零售药店都设有过期药品回收点,将过期药品尤其是抗肿瘤药、毒性较大的药品及《医疗用毒性药品管理办法》所列的毒性中药送至回收点是最简单的处置方法。

2.丢入红色有害垃圾桶。红色垃圾桶可丢弃废电池、荧光灯管、油漆、过期药品等不可回收且带有一定污染危害的物质。

3.维生素类、矿物质类,调节水、电解质及酸碱平衡药可自行处理,分类处置方法如下:

口服片剂、胶囊剂、颗粒剂等固体制剂,首先将包装盒撕毁,防止被他人

再次使用,然后将药品从内包装里取出,放在纸袋中,投入到其他垃圾桶。

眼药水、口服液等液体制剂,应将里面的液体倒入下水道,或把液体挤出来混入生活垃圾处理。

膏状药物挤出来收集在密封袋内,封好后丢入其他垃圾桶。

喷雾剂在户外空气流通较好的地方,避免接触明火的环境下,彻底排空丢掉,喷雾装置丢入其他垃圾桶。

《危险废物豁免管理清单》规定,家庭日常生活或者为日常生活提供服务的活动中产生的废药品属于生活垃圾中的危险废物,只要未集中收集,废药品全过程可不按危险废物管理,按照生活垃圾处理。

如何避免家庭储备药品过期

定期整理家庭储备药品,最少半年整理一次。

一方面查看药品包装盒上的有效期,特别注意有些药品的开封日期和保存条件。

另一方面查看药品是否变质。如果发现药物的外观、颜色或气味有异常,建议及时处理掉,不可再服用。

(本报综合)

科学辟谣

做核酸用的脱脂棉签易吸附环氧乙烷?

熊斌

流言:做核酸用的脱脂棉签经环氧乙烷消毒后,吸附大量环氧乙烷,常接触可能致癌。

真相:首先,我们平时做核酸用的“棉签”,其实正规名称是“采样拭子”,用

的是尼龙纤维、聚氨酯及ABS塑料等材料,并不是脱脂棉。这些材料有助于采样,且对环氧乙烷吸附性并不强。其次,环氧乙烷是广泛使用的低温灭菌剂,有成熟严格的灭菌流程,卫生巾、纸尿裤、

口罩等都常用环氧乙烷进行消毒,经放置后环氧乙烷会自行挥发,含量降至安全水平。此外,还有很多采样拭子,经过检验满足采样的需要,但并未经过灭菌流程,就更不用担心环氧乙烷了。



游乐园消防安全须知

周末很多人喜欢带着家人去游乐园游玩,但心情放松的同时,也要以安全为前提。

1.乘坐游乐设施前,仔细了解设施对人的年龄、身体条件的要求,查看设施是否具备安全检验合格证且在有效期内。

2.游玩中请在座椅上坐稳,不要解除安全防护装置或跳离设备。游玩结束,待设备停稳后再解除安全防护装置。

3.设备运行过程中,如果发生晕眩等身体不适情况,要立即与管理人员联系寻求帮助。

4.乘坐旋转、翻滚类游乐设施时,应将随身携带或佩戴的物品放在安全的地方,避免玩耍过程中掉落。

5.如遇设备停机,导致悬空或不能离开时,请勿乱动或挣扎,保持镇定,耐心等待管理人员处理和救援。

6.儿童乘坐游乐设施时,家长要做好看护工作,检查孩子的安全装置是否佩戴正确,及时消除不安全因素。

7.乘坐游乐设施时不要吸烟,发现同行者有吸烟情况,应及时提醒。游玩过程中应留心观察周围有无易燃物,如有异常,及时报告工作人员。

(来源:中国消防科普公众号)

有黑点的白菜还能吃吗

刘敬

白菜清甜可口,汁水充足,含有各种人体所需的营养素。秋冬季节,在我国北方很多地区,每家每户都会提前做好过冬白菜,但有没有发现,在储存一段时间后,一些白菜会长“黑点”,这样的白菜还能吃吗?

白菜上的黑点是什么

小黑点的形成原因可分为两类:由果蔬自身发生的生理变化导致,并不影响食用,对人体健康也没有影响;果蔬被微生物感染导致,其中,有一部分黑点对人体有危害,应避免食用。

有黑点的白菜到底能不能吃

冲洗辨别。若小黑点能被水冲掉,说明小黑点是菜蛾的幼虫,对人体无害,冲洗干净即可正常食用。

若小黑点不能被水冲掉,这种情况可能是白菜得了芝麻状斑点病,致病原因有多种。种植过程氮肥施用过多、运输储存条件不当都可能导致小黑点。此类小黑点属于白菜自身细胞死亡、破裂。

观察辨别。小黑点直径小,数量少,白菜无腐坏则可以正常食用。小黑点直径大,范围广,叶片萎缩或腐烂,不可继续食用。

冬季如何储存白菜

白菜的主要成分是水,避光、低温保存能保持质地鲜嫩的品质。此外,也可以通过隔绝氧气的方式,降低白菜细胞呼吸作用,减少有机物消耗等,来延长白菜保鲜的时间。



蜜汁香酥小黄鱼

派大星



材料:小黄鱼10-20条,老抽2勺,蚝油1勺,桂皮1块,八角3个,香叶2片,盐、冰糖、姜片、料酒、醋适量。

做法:1.小黄鱼去除内脏后洗净,鱼身涂抹适量的盐,加入姜片、料酒腌渍1小时。然后倒掉料酒和姜片,把小黄鱼一条一条竖起来吹干水分,这样炸鱼的时候油不会乱溅。

2.锅内烧水,加入桂皮、八角、香叶加盖煮10分钟。煮开后加入老抽、蚝油、冰糖搅拌均匀,咸淡确认后,加盖继续焖煮,直到锅内不断冒泡泡,泡泡密布整个表面不消退时关火。过滤掉香料,在汁水中加入适量的醋,放置冷却即可。

3.锅内烧油,油温热时下小黄鱼,煎至小黄鱼两面金黄即可。若不够酥脆,可复炸第二次,炸好后直接泡入汁水中,两面吸入酱汁后,即可装盘食用。