

我市基本实现“小病在基层、大病少出县” 上半年县域就诊率达91.47%

本报讯(记者陈敏) 记者昨日从市卫健委获悉,随着宁波县域医共体建设的全面推开和基层医疗机构服务能力的提高,我市已基本实现“小病在基层、大病少出县”。据统计,今年上半年全市县域就诊率已达91.47%。

我市于2018年12月全面推开县域医共体建设,截至2019年12月底,全市已建成25个医共体,30家县级医院和123家乡镇卫生院(社区卫生服务中心)的医疗卫生资源实行了一体化整合。

在医共体建设过程中,我市创新打造了“市级医院+县域医共体”共建模式,通过全面托管、专科托管、组建专科联盟等

多种形式,实现市级医院优质资源下沉覆盖所有县域医共体。目前,10家市级医院全面托管16家县域医共体和县级医院,专科托管17家县域医共体和县级医院。截至2019年12月底,301名市级专家常驻医共体牵头医院,312名县级专家在医共体基层成员单位统筹驻点。

医共体建设推动了医疗卫生资源的一体化。据了解,目前全市共建立县域影像诊断、心电图诊断、医学检验、病理诊断、消毒供应等资源共享中心45个,为医共体各成员单位提供高品质的一体化服务,积极推进“基层检查、上级诊断、区域互认”。全市二级以上医院基本已接入宁波市

云影像平台。同时,各地设置医共体服务中心、检查预约中心、床位调配中心,统一使用大型医用设备、号源、床位等服务要素,打通优质资源流动“纵贯线”。其中,余姚市创新开展“血液透析”一站式服务模式,合理布局,有113台血透机投入运行,实现血透“医、护、检、收费”一站式服务。

25个医共体还制订了县域统一的药品配备目录,利用信息化手段探索医共体内“共享药房”建设,确保满足大多数患者的用药需求。北仑区探索建立全国首个区域药事管理信息平台,实现了规范化、同质化用药管理,患者满意度提高到91.3%。

实施医共体建设以来,一个明显的变化就是基层医疗机构的服务能力增强了。据统计,我市累计建成星级“两门诊、一中心”433个,25个医共体目前通过驻村医生、巡回医疗、流动医疗等形式,在山区、海岛等偏远地区实现了医疗服务全覆盖。据介绍,目前,全市基层医疗机构中有99.31%能开展门诊手术服务,47.92%的基层医疗机构可以开展住院服务,99.31%的乡镇卫生院常态化开展夜间急诊服务。

县域医共体建设有效推动了分级诊疗建设,据统计,2019年,我市二、三级医院向基层医疗机构下转10万余人次,基层医疗机构上转7.9万余人次。

3141户家庭 参与应家限价房摇号

甬榭湾剩余房源“花落”573户家庭

本报讯(记者杨绪忠 通讯员张彩娜 廖鑫) 昨日下午,应家限价房甬榭湾剩余房源入围选房家庭、候补选房家庭及选房顺序号将通过公开摇号,从3141户符合条件的申请家庭中选出了573户申购家庭,具体申购家庭今天在宁波住建局官网上进行公布。

应家限价房甬榭湾项目,位于江北区庄桥街道,南侧紧邻甬榭路,分东、西两个小区,总规划用地面积约11万平方米,总建筑面积约29万平方米,共有住房2649套。经过上一轮的申购后,本次推出的是应家限价房剩余房源,一共573套。

记者从市住房保障和房屋征收管理中心获悉,今年6月1日至30日启动申请受理工作,各区共受理申请家庭3857户,经审核公示、核准确认,符合条件的申请家庭共3141户。

记者看到,应家限价房摇号进行全过程现场公证,并有市人大、市政协等相关单位以及政风行风监督员、部分符合条件的申请家庭代表共同参与监督。

据介绍,目前甬榭湾正在进行住宅内外墙装饰粉刷,配套市政及景观绿化工程已开始全面进场施工,按计划于11月竣工验收,11月底正式交付使用。

应家限价房项目供应对象为城镇中低收入家庭、大学本科及以上学历和具有技师职业资格或中级及以上专业技术资格的人员、外来务工人员、引进人才等四类人群。项目周边规划有九年一贯制学校、幼儿园和邻里中心等配套设施。

此外,甬榭路改建工程和区间规划道路也相继建设,今后小区居民的日常生活及出行交通将更加便捷。

医生说普通话老年患者听不懂

鄞州二院骨科推出“土味”宣教视频

本报讯(记者陈敏 通讯员梁燕 谢美君) 骨科老年患者多,可是好多老年患者听不懂医生的普通话,为此,鄞州二院骨科病区的医护人员特别制作了宁波话版的宣教视频。医护们的爱心,赢得了老年患者的大力点赞。

“这个视频好,医生小歪宁波话讲得真清楚呀!”前天,因患骨质疏松性胸腰椎骨折而入住鄞州二院骨科病区的陆老太,在看完护士为她播放的一段宁波话版宣教视频后,不住点赞。

由于骨科经常收治一些上了年纪的患者,平常说的都是宁波

话,而部分年轻医护人员并非土生土长的宁波人,与患者交流起来异常吃力,经常是一边说话一边比画,有时还要找个精通宁波话的“翻译”。

“对于老年患者来说,医护人员术前术后的宣教及病情解释最好用他们听得懂的方式进行,否则可能会增加他们的焦虑与不安,降低治疗配合度,也会增加医护人员自身的工作量。”鄞州二院骨科副主任舒武斌说,为了解决这个“燃眉之急”,“骨劲圈”的医护人员通过头脑风暴,迅速制订出“专人负责制双语宣教”

这一对策,由本地医生专门录制一段疾病宣教视频,详细讲解骨质疏松性胸腰椎骨折的发病原因、临床表现、治疗方法、术后康复及日常预防等内容,以备不时之需。

得知科内需要一名精通宁波话的人进行科普视频和宣教内容的拍摄,骨科主治医师张晓波主动请缨。

确定摄制主题和人员后,圈员们又自学视频拍摄与后期剪辑,然后将精心制作的宣教视频播放给有需要的住院患者及家属观看。科普视频与宣教内容还被

放上科室微信公众号,患者只要轻轻一扫二维码,便可以收看视频,没听明白的还可以循环播放,这样一来,不仅让更多的患者受益,也大大提高了医护工作效率。

“病人的需求就是我们努力的方向。提升服务的过程,本身也是一个不断发现问题和解决问题的过程。”舒武斌副主任表示,看到这段宣教视频这么受老年患者的欢迎,科里的医护人员更有动力了。接下来他们还将录制各种骨科疾病的“土味”宣教视频,让更多老年患者从中受益。

一料多菜 一菜多味 物尽其用

慈溪一厨师制止餐饮浪费有妙招

浪费可耻 节约为荣

本报讯(记者陈章升 通讯员杨昀 马小清) “您好,来吃饭的一共几位?”“我可以把这只鸭子做成红烧鸭肉、椒盐鸭块和鸭煲,准保你们‘光盘’”……昨天中午,在慈溪市胜山镇经营餐馆的张建成向客人推荐店里的招牌菜。其间,他详细询问就餐人数、食客口味,提醒他们适量点菜、避免浪费。

张建成今年51岁,是一家餐馆的老板。今年4月以来,这家餐馆推出的“一料多菜、一菜多味”餐饮服务受到许多慈溪市民欢迎。“在这家店,我们可以品尝到‘一餐两吃’‘一鱼三味’等特色菜。为了让大伙吃好、不浪费,他没少花心思。”美食爱好者马小姐称赞道。

张建成从事厨师工作已有20年。在他看来,一名优秀厨师在食材采购、储存、加工、烹饪等方面都要用心。“虽然每天客人数、点菜量不同,但是我会根据经验采购好所需食材,拟好当日菜单,每道

菜都有标准份量。”张建成说,菜买多了浪费,买少了又怕不够用,所以他在工作单上会列明当天一定要用完的食材名称。

推广“一料多菜”既能有效利用食材,又能减少餐桌上的浪费。在餐馆,如果有客人点了一条草鱼,张建成通常会用鱼身炸酥鱼,将鱼头熬汤。“菜式、口味不同,可以提高客人食欲,减少剩菜量。”张建成妻子冯央波告诉记者,平时,他们还利用食材边角料烧菜,尽量做到物尽其用。“我们用海鲜、肉类余料调制高汤,将蔬菜余料做成开胃菜。烧菜时只要稍加琢磨,许多食材边角料就能变成美味佳肴。”

菜肴可口、客人“光盘”,离不开厨师的匠心匠艺。开店以来,张建成和冯央波会根据季节变化和及时调整菜单,菜式兼顾各年龄段人群的口味。每隔一段时间,他们还会推出新的特色菜。“烧菜前,我们先征求客人相关意见。烧菜时,厨师会根据客人需求调整调料和烹饪时间,做到‘粗菜精做’。”冯央波说。

您也是 校园明星

近日,华师大宁波艺术实验学校举行表彰会,后勤员工王国花因在3年间认真细致地为全校师生做好食堂管理工作,被学校评为“暖心大师”。图为王国花开心地接受师生们赞美的掌声。

(严龙 楼宁 摄)



7小时海上救援21人 象山渔业部门提醒：绷紧安全弦

本报讯(记者沈孙晖 通讯员陈佳雯 计立存) 随着东海全面开渔,渔民纷纷出海作业。但昨天凌晨到早上的7个多小时内,象山渔政人员在海上成功救援了21名遇困船员。对此,渔业部门提醒广大渔民,务必绷紧安全这根弦。

昨天零点10分,象山县渔业安全指挥中心接到报警:东经122度03分、北纬29度13分海域有渔运船触礁搁浅。指挥中心立刻指令正在外海执勤的中国渔政33205船前往救援。

“请求救助的是浙三渔运

80538船船长,该船因驾驶不慎触礁,船身已经开始倾斜,船上有12名船员等待救援。”情况紧急,中国渔政33205船立即放下小艇,由小艇先行前往事发海域救援,大船紧随其后。

零点30分,小艇到达事发海域,靠上后将遇险船所有人员转移到小艇上。由于搁浅船只无法移动,只能等待涨潮。为此,渔政船在周边海域抛锚实施警戒,并要求指挥中心对该船位置进行标注,提醒过往船只避让。

经过4小时等待,潮水上涨。执法人员和该渔运船船长、轮机

长检查后,确认船只没有漏水和其他故障,可以离礁。5点38分,渔运船终于脱险,自行前往石浦船厂修理。

接着,又一起警情来报:在东经122度23分、北纬29度17分海域,浙象渔49003船被浙椒渔83080船碰撞,船体进水,情况危急。接到救援指令的中国渔政33205船再一次起航。

“浙象渔49003船被碰撞后,及时展开自救,用水泵抽水,但漏水严重。”执法人员要求船上9名船员立即转移至同编组在该海域捕捞的浙象渔49004船,等待进一步

救援。

早上6点30分,中国渔政33205船与几艘船汇合后,确定由49004船将49003船拖带返回。渔政船则沿途护航,最终于早上7点多回到石浦,而浙椒渔83080船则暂扣渔政码头。

“根据以往情况,零点至早上6点是渔船触礁搁浅、碰撞等事故高发时段,主要原因是船长、大副在航行过程中注意力不集中、打盹等所致。”为此,象山县水利和渔业局提醒广大渔民,渔业生产秋冬汛即将来临,生产量高、工作强度大,船东船长要承担起安全生产主体责任,尤其要保证船上驾驶人员的休息时间,切勿疲劳驾驶。

同时,在行驶至大轮习惯航区或进出港时,一定要注意瞭望,避让大轮和礁石区域,尽量由熟悉海域状况的船长驾驶渔船,以免发生意外。

“爱心雨伞”好在“想市民所想”

杨朝清

据9月17日《宁波日报》报道,从今年7月开始,鄞州区公厕“爱心驿站”悄然推出了无偿借伞服务。市民只需要用手机扫公厕墙上的“二维码”,进入平台的借伞界面,留下姓名和手机号码即可。“爱心雨伞”受到市民欢迎,好就好在“想市民所想”。

互联网不仅改变了人们的生活方式,也重塑了人们的价值观念:免费、开放、共享的互联网思维,让共享单车、共享冰箱、共享雨伞、共享稻田如雨后春笋般出现。在一些商超和银行,借用雨伞不仅需要下载相关软件程序,还需要支付押金,又必须归还到原处。有的地方图书馆、公交车为市民无偿提供“爱心雨伞”,却由于“还伞难”及缺乏必要的约束导致不少雨

伞“有借无还”。

明明渴望多方共赢,却由于缺乏换位思考和体谅他人的“用户思维”,导致“共享雨伞”和“爱心雨伞”没有发挥应有的作用,成为“好看不好借”的摆设,有的市民宁可淋雨也不愿意借伞。说到底,提供便民、利民服务,不能只凭一腔热情和一厢情愿,而忽略和漠视市民的所思所想、所急所盼、所忧所虑,只有事入深入了解实际情况,充分吸纳市民的意见,便民、利民服务才会更有“准头”。

鄞州的“爱心雨伞”不仅不需要押金,借用归还也很简便,这才受到了市民们的欢迎。所以,只有做到了“想市民所想,急市民所急”,解决了市民“后顾之忧”,一个初衷良善的惠民之举,才能打动老百姓,让更多市民从中受益。

(欢迎投稿,来稿请发民生邮箱1871684667@qq.com)

村里小花园成景点



近日,海曙区横街镇林村村对村里的小花园赞不绝口。据悉,为进一步推进省级文明村创建,提升村庄品质,林村村委经过集体商议,特意开辟出一块40平方米的小花园,栽种上各种绿植花草,并邀请志愿者专门打理。目前这个小花园已成为村里一景。(徐能 张昊桦 摄)

宁波地产食品质量稳定向好 抽检合格率98.62%

本报讯(记者王岚 冯瑛 通讯员宣文) 市市场监管局前天举办的2020年宁波市食品生产企业主体责任报告会传出消息:近年来宁波较好地守住了食品安全底线,没有发生由食品质量安全问题引发的事

故,地产食品质量总体稳定,保持在较好水平。

据悉,自2019年以来,我市已常态化开展企业履行食品安全主体责任报告活动40余场;开展食品生产企业相关法律法规培训

暨行政约谈20余次,涉及饮用水、酱腌菜、茶叶等多个领域;全市食品生产企业2019年食品质量安全自查报告率达到100%。宁波多地为保障食品安全屡出实招,如奉化、慈溪整合行业资

源,搭建地产特色食品“共享实验室”,为出厂检验能力不足的小微企业、小作坊拧紧食品质量安全“阀门”。

目前,宁波共有获证食品生产企业1166家,食品添加剂生产企业27家,食品生产加工小作坊1335家,其中,规模以上企业130余家。今年以来,全市共实施监督抽检及风险监测3685批次,其中监督抽检不合格51批次,合格率98.62%。发现主要问题为标识标签不合格。