

市县新景象

广西北海——

# 打造有温度的“候鸟医疗”品牌

□特约记者 陈昭昭  
通讯员 邱露露

“没想到这么方便，导诊员全程陪着，医保手续也有人帮办，就像在家门口就医一样省心。”日前，来自北京市的赵大爷对广西壮族自治区北海市第二人民医院的“70岁老人全程陪同导诊服务”连连称赞。

依托独特的气候与生态优势，每年冬季，北海市吸引大量“候鸟”老人前来旅居，2025年“候鸟”老人更是突破40万人次。为了让这些老人安心过冬，北海市卫生健康委以公立医院“三年振兴计划”与“为民惠民

便民”专项行动织密保障网，以“暖冬护航”专项行动为抓手，构建起覆盖诊疗、医保、康养的全链条医疗服务体系，打造出极具温度的“候鸟医疗”服务品牌，护航老年朋友的冬季旅居生活。截至2025年年底，该市医疗机构累计服务超76.7万人次相关人员，门诊、住院满意度均达96%。

针对“候鸟”老人异地就医找路难、排队久、语言不通、流程不熟悉等问题，北海市多家医院创新设立“候鸟服务站”“拥军敬老候鸟岛”等专属服务站点，提供一站式就医指引。

北海市人民医院的“快速服务站”有效分流患者，大幅缩短候诊时

间。北海市第二人民医院提供“70岁老人全程陪同导诊服务”，由陪诊团队提供“一对一”专属服务，从挂号、就诊、检查到取药全程协助，解决了独居老人就医的后顾之忧。北海市中医医院倡导“人人都是志愿者”的服务理念，在医院各个入口和楼层提供咨询、路线指引等全方位协助。

医疗硬实力是守护“候鸟”健康的底气。北海市通过公立医院“三年振兴计划”，着力提升诊疗水平。2家医院先后通过国家级胸痛中心认证；7家“双证齐全”的医养结合机构落地运营，新建的医养结合大楼也相继投入使用，满足“候鸟”老人养老

就医的双重需求；全市二级以上综合医院都设立了老年医学科，全面推进医疗机构适老化改造，涵盖硬件无障碍设计、服务流程简化及互联网应用适老化升级，极大方便老年群体。同时，医务人员定期走进“候鸟”聚居社区、康养基地，开展慢性病管理、冬季多发疾病预防等主题健康讲座，发放健康手册，把健康服务送到老人身边。

考虑到“候鸟”群体慢性病多发的特点，北海市将医疗服务向预防管理延伸，打造全周期健康保障体系。整合医疗资源建成市级慢性病管理中心，完善“防、筛、诊、治、管、康”的全流程慢性病管理体系。医保部门还优化慢性病认定流程，实现9.13

万人次慢性病患者异地不断药、管理不脱节。北海市中医医院开设营养减重门诊、打造特色“药膳铺子”，用中医药膳为老人调理身体。北海市妇幼保健院增设心理门诊，关注老年群体的心理健康。此外，北海市还推行检查结果互认、用药费用直免、“挂一号管三天”、全面取消门诊预交金等多项举措。

“2026年，我们将以提升群众就医满意度为导向，将‘候鸟’老人等重点群体的需求深度融入规划，推动实现从‘病有所医’向‘病有良医、医有温情’迈进，让每一位‘候鸟’在北海安享健康温暖的冬天。”北海市卫生健康委党组书记、主任劳太强表示。

陕西中医药大学附属医院  
开展寒假“五健”促进行动

本报讯（记者张晓东 特约记者王海静）日前，陕西中医药大学附属医院在该院门诊大厅启动寒假儿童青少年“五健”促进行动。此次专项活动将持续整个寒假，聚焦儿童青少年体重、视力、心理、骨骼、口腔5个领域，提供专业中医药健康服务。

据介绍，该院整合儿科、眼科、口腔科、营养科、心理科、骨伤科、针灸推拿康复科等多学科资源，组建专家团队，运用中医“治未病”理念和特色诊疗技术，为3~18岁儿童青少年提供健康评估、个性化干预和科学指导。此外，北海市还推行检查结果互认、用药费用直免、“挂一号管三天”、全面取消门诊预交金等多项举措。

江西省人民医院  
开通24小时中毒咨询热线

本报讯（特约记者罗珊 通讯员黄强）近日，江西省人民医院（南昌医学院第一附属医院）急诊科开通24小时中毒咨询公益热线。热线由中毒救治专家团队提供全天候专业支持，旨在打造一条触手可及的生命守护专线，为中毒急救争取宝贵时间。

据介绍，当疑似发生药物、农药、食物、气体，以及其他有毒物质中毒，或者蛇咬伤、蜂蛰伤等动物致伤中毒时，公众均可立即拨打该热线。专家将提供现场应急处理和临床救治建议，并开展中毒预防知识科普等服务。同时，基层医疗卫生机构医务人员在接诊中毒患者时若遇到疑难问题，也可通过该热线联系江西省人民医院中毒救治专家团队，获取毒物判断、救治方案制定、重症转运等方面的建议。

为患者送粥

2月7日8时，在云南省红河哈尼族彝族自治州第三人民医院肿瘤科住院病区，护士推着盛着热粥的小平车来到病房走廊，患者及其家属有序地排队打粥。据介绍，肿瘤科自2011年起开始为住院患者免费熬粥送粥。每天5时，夜班护士便开始泡米、熬粥。相关费用来自科室医务人员自愿捐款。

特约记者叶利民撰

医院风景线

## “中医养生夜校”开讲

□特约记者 杨萍

日前，吉林省梅河口市中医院治未病中心主任牛小旭等几位医务人员下班后，匆匆赶往该市和平街道十八栋社区活动中心，开启该院“中医养生夜校”首堂课。

课堂上，牛小旭以“慢性失眠的中医调理及冬季养生保健”为主题，结合丰富的临床经验，深入浅出地讲解失眠的中医辨证思路与调理方法，并现场演示百会、神门等助眠穴位的定位与按摩技巧。针对冬季养生，牛小旭从起居、饮食、运动、情志4个方面，系统阐述“藏阳保暖、温和进补”的养生原则。

首期“夜校生”有白发相扶的老两口，也有新晋父母的小夫妻，有上班族，有附近商铺的店主。50多位居民齐坐一堂，认真聆听专家讲课，不时还有人提问，课堂氛围热烈。

现场，该院还准备了中药养生茶饮供居民免费品尝，免费发放艾草养生

锤、安神香囊等独具中医养生功效的物品。居民们聆听讲解后，又沉浸式体验中医养生方法，课堂内暖意融融，驱散了冬夜的寒意。

居民张女士一边翻看着现场发放的养生手册，一边高兴地说：“总想学一些养生知识，但平时工作太忙。这么专业的课堂来到家门口，真是太好了！”

据了解，该夜校免费向全市居民开放，由梅河口市中医院具有副高级以上职称的中医药专家担任讲师，通过系列课程、专家讲座和实践体验，普及“治未病”理念和实用养生技能。课程涵盖四季食疗、穴位保健、传统功法（如八段锦）、慢性病调护等内容。

该院党委书记刘萍表示，医院事先制定教学计划，在每一期结束后，会把第二期的内容对接到下一期教学点的负责人。目前，每月计划开展两三期，计划覆盖全市各乡镇、街道。“我们希望通过医院的夜校，把优质的中医药服务延伸下去，把中医药养生知识送到更多居民身边。”刘萍说。



（上接第1版）

■健康报：《食品安全国家标准预制菜》（征求意见稿）如何保障预制菜营养和健康？

专家：与以往食品安全标准相比，该征求意见稿创新了管理模式。一方面，强化源头和过程管理，对预制菜的原料、生产加工、产品包装、贮存运输、经营销售等全链条、各环节可能存在的风险因素和风险环节均提出管控措施。另一方面，针对预制菜终产品，对现行的《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等10余项通用标准、《食品安全国家标准 动物性水产制品》等10余项产品标准、《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》等10余项过程规范类标准，以及10余项食品接触材料等食品相关产品标准和检验方法标准进行系统整合，提出不同原料和加工方式的预制菜的安全控制指标，以方便预制菜生产

企业对照实施。

在原料安全上，规定使用的畜禽产品、水产品、蛋类、粮食、食用菌、淀粉制品等原料均需符合相应食品安全标准，不得使用腐败变质的原料，农药残留、兽药残留、污染物、真菌毒素等均需符合相应限量管理要求，并应索证索票、验收合格，确保原料来源安全可靠、可追溯。

在生产过程安全上，要求预制菜生产经营全过程需符合相关生产经营规范标准，并在此基础上作出更具体的规定。一是对场所和硬件条件的规定，为有效防范交叉污染风险，明确了作业区划分、预处理车

间独立区域设置，以及避免清洗设施设备和器具混用相关要求。二是管理和操作性要求。为强化生产全流程关键环节管控，对原料解冻、投料记录、食品接触用水水质、食品添加剂贮存和出库管理等作出规定。例如，明确需冷冻的产品冻结结束时，产品的中心温度应不高于零下18摄氏度，需冷藏的产品中心温度应为0~10摄氏度。

为更好地满足公众对预制菜营养与口感的综合需求，该征求意见稿对营养品质提出明确要求。一是注重营养保留与搭配。要求熟制过程应避免过度烹饪；鼓励采用先进技术

或设备最大程度保留原料的营养成分，减少营养成分损失，满足食品的安全营养要求以及消费者感官品质需求；倡导遵循营养均衡原则，通过采用不同原料的合理搭配和适宜的烹饪方式来维持菜肴的营养特性。

二是积极落实“三减”（减油、减盐、减糖）要求。鼓励企业在加工过程中控制烹调油、食盐、食糖的添加量，以满足消费者需求。三是注重保鲜效果与风味保持。鼓励采用气调保鲜、冰温保鲜等有利于保鲜的技术，以及非热加工、包埋运载等营养与风味稳定化技术，减少营养成分损失，提升口感、风味和质地等产品品质和

口味还原度。

■健康报：消费者对预制菜的保质期比较关注。《食品安全国家标准 预制菜》（征求意见稿）对保质期的规定是如何考虑的？

专家：食品保质期通常是由食品生产企业对其产品特性、产品工艺、配料贮存条件等进行实验研究和品质评定后确定的，一般不在标准中作具体规定。该征求意见稿是特例，对预制菜的保质期作出了具体要求。主要基于以下3个方面的考虑：

一是顺应公众消费习惯和消费需求。有消费者对预制菜的保质期问题

高度关注，为切实回应社情民意，该征求意见稿特别设置预制菜保质期相关条款。

二是结合预制菜产品的基本属性。预制菜虽然经过工业化预制，但仍属于菜肴范畴，最大限度保持品质风味是公众对菜肴类产品的核心诉求。因此，该征求意见稿列明保质期设定时应综合考虑的各项因素，并鼓励企业通过优化产品工艺和贮藏运输方式等措施提升产品风味和保持品质。

三是结合产业调查的实际情况。标准起草组在对200多家企业、超千款市售预制菜产品的预加工方式、贮存方式、保质期等参数进行调查分析的基础上，统筹考虑公众期待、营养品质、风味口感和产业发展等因素，要求尽量缩短产品保质期，最长不应超过12个月。综合来看，12个月的期限兼顾了公众诉求和企业生产经营的现实需要。

## 预制菜将迎国标，看点有哪些

专题

在皖西大地，建院70余载的安徽省六安市人民医院始终将党的领导力贯穿于医院治理全过程各环节，以品牌建设为抓手，以民生福祉为目标，将党的政治优势、组织优势转化为守护群众健康的医疗优势、驱动高质量发展的核心优势，让“党建红”引领“医疗蓝”，谱写了党建引领强根基、初心如磐惠民生的新篇章。

### 机制创新聚合力 激活党建“红色引擎”

医院党委严格执行党委领导下的院长负责制，发挥党委“把方向、管大局、作决策、促改革、保落实”的领导作用，严格落实“第一议题”

制度，构建多层次、全方位的学习体系。

医院党委着力建强组织体系，按照应建尽建、覆盖全面的原则，实现党组织在业务单元的全覆盖；深入实施“双带头人”培育工程，目前，全院党支部标准化建设达标率达100%。

医院党委创新建立“党建+业务”双融双促工作机制，将党建工作与医疗质量、学科建设等核心业务同部署、同考核；推行“一会三单四查”的工作机制，形成任务明确、责任清晰、督查有力的工作闭环，将考核结果与绩效奖惩挂钩，持续推动党建工作提质增效。

医院坚持党管人才，落实“双培养”机制，把业务骨干培养成党员，把党员培养成业务骨干。医院通过

建立领导干部联系人才制度、搭建科学的发展平台，汇聚了一支高素质人才队伍，为发展提供了核心支撑。目前，医院的高级职称人才、高学历人才及江淮名医等数量显著增加，建成博士后工作站及多个博士、硕士培养点。

医院党委深入推进“一支部一品牌”创建活动。各党支部结合专业特点打造了58个特色党建品牌。其中，多个党建品牌及案例获得国家、省级荣誉，如骨科党支部入选全国公立医院临床科室标杆党支部。

医院以党建引领廉洁文化建设，通过常态化开展警示教育、“廉政文化进科室”等活动，筑牢干部职工思想防线。医院建立“四级联动”监督责任制，强化日常监督，营造了风清气

正的执业环境，为健康发展提供了坚强的纪律保障。

### 初心如磐惠民生 释放党建“民生温度”

医院将高质量党建引领高质量发展的实效落在服务患者、造福民生上。医院持续开展“我为群众办实事”实践活动，针对群众就医过程中存在的问题，推出智慧医疗、床旁结算、检查检查结果互认、“一号管三天”等一系列便民惠民举措，显著减轻了群众的就医负担，改善了患者的就医体验。医院先后荣获全国改善医疗服务示范医院等多项荣誉。

医院充分发挥区域医疗中心作用，通过医联体建设推动优质医疗资源下沉。医院与金安区、叶集区、霍邱县等共建紧密型城市医联体，通过派驻骨干、技术指导、学科共建等方式，推动优质医疗资源下沉，让群众在家门口就能享受到高水平的医疗服务。

医院在学科建设与科技创新方面不断突破，拥有国家级临床重点专科1个，省级临床培育专科、特色专科13个，市级临床医学重点学科30个。近年来，医院获批国家自然科学基金项目2项，荣获省市级科技进步奖30余项，承担省部级及以上科研课题230余项、继续教育项目500余项，建成3D生物医学打印中心及中心实验室，实现1项科研成果转化，以科技创新赋能医疗服务高质量发展

展，为保障群众生命健康提供更坚实的技术支撑。

医院聚焦“以员工为核心”，设立心灵驿站、职工之家、儿童托管中心，开展退休职工欢送会等暖心活动，增强职工的归属感和幸福感。

医院坚守公立医院公益属性，积极履行社会责任，常态化开展无偿献血、“慈善一日捐”、健康义诊、组团式援疆援藏等公益活动，大力开展残疾人公益事业，在重大突发公共卫生事件中主动担当、冲锋在前。

医院党委书记金平表示，医院将始终坚持党建引领，增强核心竞争力和事业凝聚力，把党的政治优势、组织优势转化为医院治理效能，推动医院实现高质量发展，交出一份让群众放心、满意的答卷。

（付翠侠 管娟中）

## 激活红色引擎 绘就健康答卷

——六安市人民医院以高质量党建引领高质量发展纪实