

改革有温度 看病减负担 就医享便利

——我市持续深化公立医院改革提升群众看病就医获得感

全媒体记者 杨小露

1月6日,港北区大圩镇群众覃亮因腰疼到港北区大圩镇中心卫生院拍片检查,医生诊治后建议他到市中西医结合骨科医院进一步治疗。

1月8日,覃亮到市中西医结合骨科医院挂号就诊,医生审阅他在大圩镇中心卫生院拍的片子,根据病情安排其增加磁共振检查以准确评估病情。

第二天,磁共振检查报告出来,覃亮无需再次挂号,直接在同一科室顺利复诊,接受治疗。

“党和政府的政策真是好,让咱们老百姓不仅能看上病、看好病,还少跑腿、少花钱!”覃亮说,得益于检查检验结果互认政策和“一次挂号管三天”的便民措施,他省去了重复检查和挂号费用,就医体验明显提升。

“医生、护士都很有耐心,看我年纪大了,让我有事就按铃。每次我一按铃,他们就会及时过来帮助我,真心感受到了温暖。”1月22日,在市中医医院,港南区群众吕阿姨同样对优质、贴心的就医服务赞不绝口。

吕阿姨的老伴陈爷爷今年82岁,前段时间因意外摔倒到市中医医院就医,目前正在该院脑病科进行康复训练。住院40多天里,医护人员不仅用专业的医术帮助陈爷爷病情逐渐稳定,更用耐心、爱心、关心温暖了两位老人。

近年来,我市持续深化公立医院改革,通过在全市二级及以上公立医疗机构开展改善就医服务减轻群众就医负担专项行动,梳理排查医疗机构在医疗服务环节群众就医急难愁盼问题,采取针对性便民措施,打通群众看病就医的堵点难点,全面提升群众在诊前、门诊、住院、诊后等方面的就医感受,人民群众的获得感、幸福感、安全感不断增强。

2024年以来,我市开展改善就医服务减轻群众就医负担惠及群众894.04万人次,减免费用1180.20万元。其中,“一次挂号管三天”惠及群众20.17万人次,减免费用252.02万元;检查检验结果互认惠及群众6.86万人次,减免费用313.21万元。

创新理念、服务向前,提升患者诊前体

验。我市公立医院全面实行分时段预约挂号服务,推行线上预约挂号、自助检查开单、线上查看报告等服务,真正实现群众“来院即查、即查即走”。同时,实行“一张床”模式,通过入院平台一体化系统,实现跨科收治、分流患者,有效缓解部分科室患者候床时间长的问题。

简化流程、创新模式,提升患者门诊体验。全市各公立医院积极优化门诊环境,在医院内设置母婴室,安装防跌倒装置,开展残疾人无障碍改造和适老化改造,保留人工挂号窗口,免费提供轮椅等便民设备租借,并设置志愿者服务站,提供陪诊或协助挂号、缴费、取药等服务。同时,实行医事服务“一窗通办”,简化就医程序,让群众看病就医“少跑腿”;推行“一次挂号管三天”,因地制宜开设午间门诊、夜间门诊、周末门诊、节假日门诊等延时门诊服务,满足患者的多元需求。

巩固拓展、丰富内涵,提升患者住院体验。各公立医院推出住院“一站式服务”,积极推进临床检验结果、医学影像检查结果互认

工作,既提高诊疗效率,又为患者省去重复检查的费用。推行多模式结算,利用信息化智慧服务平台,改进自助支付、移动支付等业务流程,实现缴费服务即时化、便利化。

服务连续、医防协同,提升患者诊后体验。我市积极推进“智慧医疗”建设,实现检验检查报告可网上查询,并同步拓展在线咨询、电子处方流转、药品快递配送、中药代煎配送等服务。群众可以在手机上完成挂号、缴费、查看检查报告等,全程使用“二维码”即可就诊,真正让数据多跑路、群众少跑腿。实行“互联网+护理服务”项目,群众通过手机微信小程序下单,就能享受专业护理人员上门护理服务。做好出院随访工作,通过电话随访等方式,建立患者随访档案和随访计划,为患者提供更加科学便捷专业的院外康复和延续性服务。

去年1至11月,全市公立医院门诊均费用239.47元,同比下降1.55%;住院次均费用6876.47元,同比下降6.67%,优化门诊挂号措施惠及群众134.62万人次。

桂平市3家医共体分院揭牌

本报讯(全媒体记者陆颖敏)1月17日,桂平市人民医院医共体大洋分院、桂平市中医医院医共体木乐分院、桂平市妇幼保健院医共体社坡分院正式揭牌成立,标志着桂平市在推进紧密型县域医疗卫生共同体建设方面迈出坚实的一步。

我市确保群众用上“放心餐具”

贵港讯 我市持续加大对餐饮具集中消毒服务单位的监督检查力度,确保广大消费者用上“放心餐具”。近3年来,全市对新建、改扩建的餐消企业开展预防性监督检查60余次,下发卫生监督意见书60份;抽检样本1345份,合格率达97.10%。

我市将监督关口前移,加大监督抽检力度,每年开展全覆盖的季度抽检和餐饮具集中消毒服务单位专项监督检查。创新监管手段,投入30多万元在6家餐饮具集中消毒服务单位安装在线监控设备,实行“不打扰”、全方位的监管,提高智能化精准化监管水平。推行分级管理,每年将卫生信用等级评定结果在《贵港日报》、政府门户网站等公示。注重培优育强,引导支持企业转型升级和创新发展,不断发挥典型示范带动作用。目前,贵港市众益餐具清洗有限公司等5家单位被评为卫生信誉A级企业。贵港市众益餐具清洗有限公司、平南县安洁消毒中心2家单位获评全区餐饮具集中消毒服务规范化建设单位。(陈文)

注意!耳痛有可能是胆脂瘤

本报讯(全媒体记者樊奥星)近日,年仅8岁的女孩小美(化名)因右耳持续堵塞和疼痛,在家人的陪伴下来到市妇幼保健院耳鼻喉科就诊。

医生吴敏详细了解症状并仔细检查发现,小美右耳道被褐色的疔疔严严实实地堵塞。在进行耳内镜清理时,她发现情况远比想象中棘手——疔疔与耳道皮肤紧紧相连,外侧还包裹着一个白色囊袋状结构,稍有不慎就会引发出血,分离难度极大。

“初步判断,右耳内并非普通的疔疔,而是外耳道胆脂瘤。”吴敏向小美家长反馈诊断意见,建议先进行颞骨CT检查,全面评估是否存在中耳胆脂瘤,避免在清理时损伤中耳结构,引发如听力受损或面瘫等严重并发症。

小美家长一下子就懵了,声音带着颤抖问道:“肿瘤?!”吴敏赶忙安慰解释,外耳道胆脂瘤是耳鼻喉科常见疾病,由外耳道皮肤脱落的细胞与胆固醇结晶聚集而成,并不是真正的肿瘤,不用过于恐慌。“其病因多与外耳道皮肤长期受到刺激有关,像疔疔堵塞、炎症、异物、真菌感染等,都可能成为诱因。”吴敏说。外耳道胆脂瘤初期可能没什么明显症状,但随着病情发展,可能会出现耳部堵塞感、听力下降、耳痛、耳漏等症状,严重时还可能伴有耳鸣、耳痒,甚至面瘫、张口受限等。

吴敏介绍,对于早期病变且疼痛耐受能力较强的患者,可在门诊硬性耳内镜下清理;严重者则需要在麻醉下取出,必要时还需辅助切开。若有死骨,也必须在术中清除。清理后,由于外耳道胆脂瘤复发率较高,患者还需根据外耳道情况进行预防感染、修复皮肤等对症处理。

最终,经过医护人员的治疗,小美的耳朵恢复了正常。吴敏提醒,广大市民在日常生活中要注意保持耳朵清洁,改掉挖耳等不良习惯。



①1月18日,桂平市卫生健康局开展春节联欢活动。图为职工和家属在参加“你画我猜”游戏。全媒体记者陆颖敏 通讯员陆雪芬摄影报道



②1月19日,2025年覃塘区“生育友好”暨托育服务主题宣传活动在东龙镇民族文化广场举行。图为小朋友在参加游园游戏。全媒体记者卢慧慧



③1月17日至18日,桂平市人民医院开展2025新春游园活动,现场设置了5个趣味游戏,邀请职工及家属欢聚一堂,共同庆祝新春佳节的到来。图为活动现场。陆伟杰摄

④近日,王强广西名中医传承工作室3名专家到覃塘区人民医院开展教学查房、专家坐诊活动。图为教学查房现场。梁彩燕摄

⑤1月24日,市中西医结合骨科医院到覃塘区黄练镇开展医疗资源下沉乡村巡回医疗义诊活动。图为活动现场。全媒体记者林子棠 通讯员林晓欣摄影报道

带着“药草香”的年夜饭

全媒体记者 陆颖敏

年夜饭,对于中国人而言,是一年中最为重要的一顿饭。它既是阔别已久的家人团聚的团圆饭,也是一家人辛劳一年最好的犒劳。因此,每家每户的年夜饭都会特别隆重与丰盛,以表达对家人团聚的珍视与对未来生活的美好祝愿。

市中西医结合骨科医院治未病科副主任蓝英的年夜饭,除了延续传统年夜饭的隆重与丰盛外,还融入了“药草香”。随着市民对健康需求的不断提高,中医养生、药膳与美食结合成为潮流,她从中得到启发——将药膳融入年夜饭,既美味又养生。

作为市中西医结合骨科医院药膳团队队长,蓝英在药膳上颇有研究,曾与团队在广西首届中药(壮瑶药)药膳大赛上斩获个人一等奖、团队优秀奖,在贵港市第二届中药(壮瑶药)药膳大赛中夺得团队与个人一等奖。2022年春节,蓝英首次尝试做了一桌药膳年夜饭,色、香、味、形、效俱全。“好看、好吃,还滋补,关键是一点都感觉不到有药味。”全家人对她竖起了大拇指。此后,每年年夜饭,蓝英制作的药膳成为餐桌上最受期待菜品。

“肉桂5克,豆蔻5克,黄芪5克……”1

月23日,记者见到蓝英时,她正趁着休息间隙,在本子上罗列今年年夜饭要用到的药材和食材。“今年我打算在年夜饭菜单上增加两道新菜——山楂排骨和陈皮狮子头。”蓝英笑着介绍。山楂排骨是蓝英自创的药膳。在去年9月贵港市第二届中药(壮瑶药)药膳大赛中,蓝英团队就是凭借这道山楂排骨获得了团体一等奖。

“取适量猪排骨焯水后,放入肉桂、豆蔻、黄芪、炒麦芽、山楂、白术、干姜、小茴香、陈皮等药材熬成的汤汁焖煮,成菜色泽金黄、香味浓郁、酸甜可口,老少皆宜。”蓝英介绍,山楂排骨这道药膳健脾消食,易吸收不胀气,养胃又解腻。

每年春节,蓝英喜欢在微信朋友圈晒一晒自家的年夜饭。不少亲朋好友纷纷留言,讨教药膳菜谱和做法,蓝英均一一回复分享。“我喜欢在药膳里使用生活中常见的药材,价格亲民,而且做法上尽量简单,这样可以让更多药膳走进寻常百姓家。”蓝英说。

采访结束,记者从蓝英那收获了数道药膳食谱,整理如下,如果大家也对药膳年夜饭感兴趣,不妨跟着食谱亲自尝试一番。

药膳食谱

1.山楂排骨

食疗作用:健脾消食助运宽中。猪排骨性寒凉,壮腰膝,益力气,补虚弱;肉桂辛温,暖胃气,下气,和营;白豆蔻辛温,主积冷气,止吐逆反胃,消谷下气;黄芪甘温,补气血,益脾胃;炒麦芽咸温,除痰饮,治一切米麦积;山楂甘酸,健脾消食散结气,行滞血;白术苦甘,除湿利水,强脾胃;干姜辛温,除寒冷胀满守中;小茴香辛甘温,调中开胃,止痛散寒;砂仁,性温,主虚寒泻痢,腹中虚痛下气;豆蔻辛温,调和脾胃。

制作方法:取肉桂5克、豆蔻5克、黄芪10克、炒麦芽10克、山楂10克、白术6克、干姜3克、小茴香3克、陈皮5克,放900毫升水浸泡30分钟后,大火煮20分钟,小火30分钟,滤

渣留汤汁备用。排骨用姜葱料酒焯水备用,将50克老冰糖放入油锅中炒糖色,随后加入排骨炒至上色,最后加入中药汤液焖煮收汁。

2.陈皮狮子头

食疗作用:健脾补虚、养阴清热。适用于潮热、口干、腰酸、胃脘等症的人群。石斛味甘,性寒,归肾经,具有益胃生津,滋阴清热的功效;陈皮性温,归脾肺经,理气健脾、燥湿化痰,两者相合,可更好地发挥石斛的益胃生津功效,使脾胃运化功能正常。水鸭性温味甘,入肾,性温,主虚寒泻痢,腹中虚痛下气;豆蔻辛温,调和脾胃。

制作方法:取肉桂5克、豆蔻5克、黄芪10克、炒麦芽10克、山楂10克、白术6克、干姜3克、小茴香3克、陈皮5克,放900毫升水浸泡30分钟后,大火煮20分钟,小火30分钟,滤

渣留汤汁备用。排骨用姜葱料酒焯水备用,将50克老冰糖放入油锅中炒糖色,随后加入排骨炒至上色,最后加入中药汤液焖煮收汁。

制作方法:选一只新鲜的母鸡,用盐均匀涂抹鸡身,腌制30分钟;将五指毛桃提前洗净浸泡10分钟备用;在鸡身上放上葱段和浸泡好的五指毛桃,水烧开后放入蒸锅蒸25分钟。

5.陈皮蒸黄鱼

食疗作用:健脾开胃益气、暖中填精。陈皮可助消化排气,健脾开胃。黄鱼(黄花鱼)含蛋白质、脂肪、维生素B1、维生素B2和烟酸、钙、磷、铁、碘等成分,利于开胃益气、暖中填精。制作方法:黄鱼切块,用盐、姜葱、米酒腌制10分钟,入底味,搭配新鲜果皮,切丝,加油激发香味,加糖、薄盐生抽调味;黄鱼吸干表面水分后,摆盘放上调过味的陈皮丝和新鲜果皮丝,水开后上锅蒸7至8分钟,出锅时摆上姜葱丝,淋上薄盐生抽,浇上热油即可。