

# 村卫生所(室)提质升级 村民健康幸福落地



▲标准化创建以后,村卫生所(室)条件变好,农村居民就医环境明显改善 (李荣鑫/摄)



▲“心电村村通”,通往全市每个村卫生所(室),已成功为上百名心脏病患者争取了抢救时间,成为重要的民生工程 (李荣鑫/摄)



▲每个村卫生所(室)设置有暖心“健康角”,方便村民进行健康自测 (李荣鑫/摄)



▲乡村医生临终关怀服务技能竞赛举行,以赛促学,提升村医专业化技能



▲各镇卫生院(社区卫生服务中心)对乡村医生开展中医适宜技术培训,促进村医诊疗水平

村卫生所(室)是农村医疗体系里最基层的一环,一头连着国家对百姓的关怀,一头连着村民对健康的渴望。提高农村卫生医疗保障水平,推动医疗事业的发展,是农民的呼声。

去年以来,我市以公益性为目标,出台了一系列政策,全面升级村卫生所(室)硬件,帮助村医提升自身技术水平,提高当地的医疗服务质量,使群众能够小病不出村、大病及时治,极大缓解了农村群众就近看病之难、就医之苦。

如今,谈及就医新变化,村民交口称赞,“村卫生所(室)大变化,常见病能治,心电图也能做,而且环境变得很清爽,来这里看病心情放松多了”。这项关乎百姓福祉的“民生工程”,让村民的健康幸福,得到了更真切的保障。

## 硬件升级!

### 村医告别“老三件” 诊所迎来新N件

“以往的村卫生所(室)面积有限,设备简单,靠的是听诊器、体温计、血压计这‘老三件’,治疗手段也相对单一,望闻问切、吃药打针,一些村民生病宁愿花时间往镇卫生院跑,也不愿就近在村卫生所(室)看病”。永宁镇港边村卫生所村医吴双雄回忆道。

而今,村医们身着白大褂,佩戴统一的胸卡,在六室分开的标准化村卫生所(室)里为患者诊治疾病,心电图等辅助仪器的投用,也让村卫生所(室)迎来了诊疗设备的换代升级。

医疗环境的改善,很大程度上受益于石狮市卫生健康局去年牵头的村卫生所(室)的标准化创建。按照要求,各村卫生所(室)将诊室、治疗室、药房、公共卫生室、消毒供应室、处置室等六室进行合理设置,并就卫生所(室)招牌、健康服务卡、健康管理地图、胸卡、卫生宣传栏、公示台、门诊科室牌、文件盒、档案柜、急诊灯箱等进行了“十统一”。

这样一来,硬件设施和服务项目有了量和质的双提升,赢得了不少就诊群众的信任。

在对村医的采访中,记者听到最多的,莫过于对“心电服务村村通”以及“心电图在村级、诊断在市级”这一服务模式的高度认可。对此,永宁居委会永梅路卫生室村医卢文旭深有体会,“使用心电图机80多次,就发现7例早



▲今年,全市154家村卫生所(室)统一更换招牌标识,新招牌以绿色为主,预示着生机、希望,红色为辅,预示博爱、奉献和暖心。其中,主标图形的盾牌标志有守卫、守护之意,盾牌内部上方一块小房子,引用的是国家基本公共卫生服务的标志,代表着村卫生所(室)的服务职能,内部下方“守护一方百姓”六个字则体现着村卫生所(室)的公益性性质。

期心肌梗死、心律不齐患者,及时发现并快速转诊,得以危重症患者争取到最佳抢救时间。”

据不完全统计,目前,我市已有139名心脏病患者从该模式中获益。

这项惠民便民利民工程深受广大村医、村民青睐与欢迎,让村卫生所(室)人气足起来,也让村医诊疗自信起来。

## 医术提升!

### 上级专家下沉 乡村医生往上走

专家往下走,下沉基层,进行传、帮、带;乡村医生往上走,到上级医院接受免费培训。如此,才能真正让乡村医生强大起来,让医术水平提升上来,这也正是我市采取的策略。

今年3月底,石狮市乡村医生中医药适宜技术培训开班,福建中医药大学校长李灿东、福建中医药大学中学院副院长杨朝阳、福建中医药大学附属第三人民医院中医健康管理(治未病)中心主任陈淑娟等省级专家,受邀为我市村医授课。一个月后,福建中医药大学附属第三人民医院中医博士朱龙也受邀来石,为全市村医进行培训。“记者获悉,去年以来,我市致力于对接上级资源,为村医进行“充电”,通过传帮带,提升基层医疗服务能力。

石狮市卫生健康局乐于牵线搭桥,从内到外帮助基层医疗执业人员获得

与前沿医疗技术对话的机会,也为广大基层百姓争取到优质医疗服务资源。

与此同时,一系列以“提升服务能力”为导向的充电式、跟班式培训持续开展。石狮市卫生健康局积极开展“平安石狮·救在身边”急救急救培训活动,全市152名村医自愿报名,巩固和提升自身急救急救能力,为“健康石狮”保驾护航。

值得一提的是,今年,全国首个以村医为主体的临终关怀服务制度——“村医·点燃生命最后的温暖”临终关怀服务制”在石狮正式实施。石狮市卫生健康局组织以理论和技能操作形式,围绕生理护理、心理护理、疼痛控制、营养支持等技术操作开展临终关怀服务技能培训,全市190名村医积极参与并通过考核,促进村医以专业化技能,为疾病终末期或老年患者在临终前提供高质量的护理。4月29日上午,石狮市卫生健康局、市总工会、市人力资源和社会保障部门联合举办了乡村医生临终关怀服务技能竞赛。

## 服务暖心!

### 日复一日守“网底” 彰显浓厚为民情怀

“我们还鼓励各基层医疗机构在公共区域为候诊患者提供网络、阅读等舒缓情绪服务,有条件的医疗机构在儿科候诊室开设儿童游乐场所或提供动画视频,为有

需要的门诊、住院患者提供合理用药、医学基础知识等健康指导和服务。”石狮市卫生健康局有关负责人说道。

4月初,石狮市卫生健康局在全市基层医疗机构中启动“次第花开”暖心服务年行动,要求全市镇卫生院、社区卫生服务中心、村卫生所(室)、社区卫生服务站应持续美化医院舒适感,树立行业服务新风,强化问询服务能力,规范诊疗服务行为,提供优质诊疗服务,开展便民暖心服务。

各村卫生所(室)纷纷在细节处着手,持续改善就医体验,提升群众获得感。

记者注意到,目前,全市各村卫生所(室)均增设了“健康角”,并配备了电子身高体重秤、电子血压计、血糖仪,为群众进行疾病自查提供了新的选择。此外,卫生所(室)均设置了电子屏幕,可供等候患者观看,健康宣传材料整齐放在角落供群众取阅。

此外,我市开展家庭医生签约服务以来,组建了“村医+乡镇医疗团队”组合式团队,村医们与乡镇医疗团队一起,上门,共同开展基本医疗、签约服务、基本公共卫生等综合性服务。

“他们有的在村医的岗位上坚守了20年、30年,甚至大半辈子,日复一日的坚守,筑牢基本医疗的‘网底’,彰显了浓厚的为民情怀,也深深感动了他们守护着的百姓群众。”石狮市卫生健康局有关负责人表示。

(记者 谢艳 通讯员 周文华 丹萍)

## 一天



红葱头要提前切碎,才能保证油炸后口感酥脆



倒入提香的重要“角色”——红葱头



三合面装盒



面粉、白糖、红葱头混合后还要进行最后过筛



吕丽枝和工人把蒸好的面粉抬上桌



蒸好的面粉要过筛,防止出现结块



热好的油倒入面粉中



## 三合面 儿时的香甜回忆

这是一道看起来略显粗糙的小吃,然而只要经过热水一冲,一股葱香、油香四溢,瞬间勾起人无限的食欲。它就是三合面。随着生活水平的提高,三合面渐渐淡出人们的视野,但是对于不少人而言,它是一份属于儿时的香甜回忆。5月13日,记者来到石狮农贸市场市场三合面的吕丽枝食品店,探访三合面的制作过程。

5月13日上午,吕丽枝早早来到店内开始准备三合面的制作材料。她说,三合面主要是由面粉、白糖、本地红葱头和上等食用油精制而成。红葱头作为三合面里提香的重要“角色”,也是吕丽枝在制作三合面时第一个处理的食材。现场,吕丽枝将每一颗红葱头切成碎粒,然后放入油锅中炸,直到红葱头粒呈现现金黄色时捞起待用。“红葱头越多做出来的三合面会越香越好,所以在准备红葱头时我都会习惯多准备一

些。”吕丽枝表示,炸完红葱头的油别着急处理,可以先把油锅放在一边,因为这些油待会还要用到。

将油锅放好后,吕丽枝又拿出一个锅准备开始蒸面粉。常见的三合面粉都是利用热锅炒熟,但是吕丽枝喜欢用蒸熟的方式。吕丽枝说,蒸过的面粉口感不会比炒的差,而且蒸过的面粉在吃的时候比较容易上火。十分钟后,吕丽枝将蒸好的面粉倒入盆中晾凉,原本雪白的面粉此刻已成了微黄色。“变成这个颜色时就表示面粉熟了。”吕丽枝一边说一边拿出过滤筛,把蒸熟的面粉全部过筛一遍,避免有结块的粉团混在其中影响口感,同时也让面粉变得更细腻。

“三合面的甜味离不开白糖,但是甜度把握一定要适中。”谈话间,吕丽枝往过筛好的面粉里加入适量白糖。这时候她拿出刚刚炸红葱头的油锅进行加热,然后把热好的油淋到面粉里。吕丽枝说,炸过红葱头的油

带有香味,也能让三合面味道更浓郁。白糖和热油混入面粉后,吕丽枝便开始不断地快速搅拌,让三者充分融合在一起。随后,吕丽枝将已经完全放凉的红葱头倒入锅中,做最后的搅拌动作,三合面也终于大功告成。吕丽枝说,传统的三合面还会加上黑芝麻增香,但是这几年顾客口味有所改变,部分市民不喜欢黑芝麻的味道,所以他们也不在三合面中加入黑芝麻,“如果顾客要求要黑芝麻的话,我就会单独给他加入黑芝麻。”

三合面制作完成后,吕丽枝取来一个阔口浅肚的碗,取两勺三合面放入碗中,冲入烧开的水。顷刻间,葱香、油香四溢,令人垂涎欲滴。搅匀后,舀上一勺放入口中,又香又浓。“除了管饱,我觉得三合面吃起来也很有味道,香甜可口,老少皆宜。”吕丽枝说,希望这道小吃能在新时期得到更多人的认可。

(记者 蔡怡婷 郭雅霞)

冲泡好的三合面香浓味甜、入口即化