

百姓多获益 医院添活力

□本报记者 梁 佳



多年前,螺洋街道社区卫生服务中心同其他基层医疗机构类似,都遭遇了一些尴尬。比如,周边居民偏好大医院,哪怕是普通的常见病,比如头痛、感冒,也更愿意往区中医院、台州恩泽医疗中心(集团)路桥医院等处跑,愿意留在社区卫生服务中心就诊的并不多。

然而,近年来,该社区卫生服务中心的门诊人次逐年稳步递增,从2010年的30304人次,到2016年的91410人次。这其中的“秘诀”是什么?该中心又是如何吸引患者留在基层就医?近日,记者来到该社区卫生服务中心,探访“奥秘”之所在。

“有的是因为对我们的医生不是特别信任,有的则是因为我们这里缺乏他们要找的专科医生。”螺洋街道社区卫生服务中心主任朱贤呈一边分析之前的“冷遇”,一边介绍道,“综合大家的就诊心理和就医需求,自2015年起,我们贯彻落实‘双下沉、两提升’工作,引入了一支由市区级专科医生组成的基层医疗机构专家支持团队。”

此后,随着医疗专家团队的引入,不断发生着改变。

3月28日上午,轮到区中医院主治中医师陈雪丽来到该社区卫生服务中心坐诊,一大早就有很多患者提前等待在诊室门口。“一直找陈医师看,以前每次都要跑到中医院去,现在在‘家门口’就可以让她

看病了,不怕挂不上号,也不用等太久,很方便。”一位带着病历本的市民告诉记者,“在这里看,享受门诊农保报销政策的比例又高,挺好。”坐诊的时间为半天,但陈雪丽每次都需要为60位左右的患者提供医疗服务。

类似的场景,每一周都会随着专家医生的到来,在各科室上演。据悉,定期来该社区卫生服务中心的这支专家支持团队成员,分别来自台州恩泽医疗中心(集团)路桥医院、恩泽医院、中医院、博爱医院等多家医院。“专家团队的‘下沉’提升了我们中心的服务能力。比如,中医主治医师余文宝擅长针灸推拿,每星期三上午坐诊,填补了此前我们中医针灸推拿治疗方面的空白;我们

还增设了社区慢性病联合诊疗中心,恩泽医院内分泌科副主任医师林琴每周一下午过来坐诊,为辖区内糖尿病患者提供更优质的服务。”该社区卫生服务中心副主任罗荷芬说道。

除了引进优质医疗资源,该社区卫生服务中心也不断提升自己的综合服务能力,着手提升硬件配套设施的同时,安排相关医生跟师学习,提高他们的服务能力和技术水平,更好地满足周边居民的需求。

如此一来,伴随我区医疗资源的有效流动,该社区卫生服务中心通过提升综合服务能力、拓展业务,把患者留在了基层,实现了大家就近找“大医院”专家看病的需求,满意度增加,形成良性循环。

优质的医疗资源 留住患者

可通过网络平台获取报告结果并及时提供给患者。

而近来,服务于螺洋街道24个村(居、社区)的6个医疗团队又有了新变化。

去年开始,该社区卫生服务中心整合了驻村医生和全科医生签约团队,把服务延伸到患者家里,甚至床前。经过整合,每个团队由1—2名名誉团队长,以及执行团队长、全科医生、驻村医生等组成,名誉团队长为该社区卫生服务中心支持医疗专家团队的成员,主要负责专业指导,服务于全科医生签约对象;执行团队长负责协调团队内工作,负责签约和日常工作等;全科医生提供临床指导和宣教;驻村医生继续提供定期服务。“这样就将工作进一步细化,先由全科医生入村,力所能

及地为患者提供医疗服务,有需要时,通过工作联系微信群或直接电话联系,听取专家医生的专业指导和建议。”朱贤呈说。

今年3月初,该社区卫生服务中心其中一支医疗团队就在上寺前村发现一位姓黄的老人常年卧床,团队成员便入户到床头服务,定期为老人测血压、测血糖,做健康指导,帮助其康复训练。必要时,还请恩泽医院内科副主任医师林琴上门对老人进行诊治及指导。

朱贤呈表示,通过整合,该社区卫生服务中心提供的服务更加细化。为满足患者需求,该社区卫生服务中心计划在不久的将来推行“家庭病床”,力所能及地提供医疗、护理等服务,并争取协调专家医生到村里或有需求的患者家中提供服务。

延伸的服务长度 拉近距离

鱼腹内的黑膜有毒吗?

□本报记者 梁亦慰 整理/摄



Q

近日,市民刘女士向记者反映,家人偶然在微信上看到一条关于鱼腹内黑膜含有毒素的消息。该消息称,在市面上买鱼回家烹饪时,一定要在洗鱼时将腹内有毒素的黑膜刮得一干二净。而且,膜的颜色越黑,代表养鱼的环境重金属指标和污染程度越高。“微信上还说长期吃鱼不去掉膜,会让人体内的毒素和重金属逐渐累积,很不利于健康。”刘女士表示,多年吃鱼从来没清理过那层黑膜,看到消息很心慌。

A

3月29日17时,记者在城区一家菜场的鱼摊旁看到,五六位市民正在挑选活鱼。市民刘先生挑选了一条肥大的鲫鱼,叮嘱摊主现场将鱼杀好、洗好,去掉肚子里的黑膜。当鲫鱼被剖开后,记者看到鱼腹内的膜呈黑色,这层膜比较容易用手撕开,摸上去有些油腻。“老板,鱼肚子里这层黑膜可以吃吗?”记者询问后,老板表示黑膜可以吃,自己吃鱼从来不处理膜,只是有些顾客觉得不干净,会要求刮掉。

随后,记者就黑膜是否含有毒素的问题,咨询了多个鱼摊的店主,均得到了否定的回复。“膜肯定是没有毒的,只是颜色不好看而已,我自己做淡水养殖,养殖环境很好,不存在重金属超标或者水质污染现象。”一位做了十几年海鲜生意的业内人士表示,市场内基本上所有的淡水鱼腹内都有这层黑膜,很多海产鱼都有。他指出,在养殖环境相同的情况下,有几种鱼的腹膜并不是黑色,而是呈现白色,这应该和鱼的品种有关。

Q

那么,鱼肚子里的那层黑膜到底是什么?

A

记者查询资料后得知,鱼体内的黑膜其实是腹膜。腹膜是存在于高等脊椎动物腹腔中的一层黏膜,主要由间皮细胞构成,藉由结缔组织的支持所形成的一层膜状组织。腹膜覆盖大部分腹腔内的器官,能分泌黏液润湿脏器的表面,减轻脏器间的摩擦。腹腔脏器的血液、淋巴和神经组织经由腹膜与外界相连。同时,不仅是鱼类,人类、兔子、老鼠等动物体内也有腹膜,腹膜主要的作用是缓解来自外界的撞击力,从而保护内脏。

此外,关于鱼类腹膜的颜色,曾有科学家进行过研究,对78种鱼腹膜进行观测后发现,并不是所有鱼类的腹膜都是黑色。研究证明,鱼腹膜的颜色与自身色素相关。鱼类的色素细胞基本有4种:黑色素、黄色素、红色素和鸟粪素细胞。不同鲤、鲫鱼品种的腹膜脏层和腹膜壁层色素细胞分布不相同,银鲤腹膜脏层黑色素细胞致密完整,普通鲤和红鲫腹膜脏层黑色素细胞密集均匀,锦鲤和水晶彩鲫腹膜脏层黑色素细胞缺失,在少数个体局部还有分布。比如荷包红鲤腹膜脏层黑色素细胞完全缺失,腹膜就呈现白色。所以,这层腹膜只是色素细胞沉积,与鱼生活环境的污染无关,也不是吸收了重金属导致变黑。

不过有专家指出,这层膜主要由脂肪细胞构成,如果有污染物,如二噁英、农药等进入鱼体内时,更容易富集在这些脂肪组织中。同时,由于这层膜主要由脂肪细胞组成,它的脂肪含量很高,从营养学角度看,它并不是健康的选择。

记者还了解到,判断污染严重的鱼,可以从形态上观察。污染重的鱼形态异常,有的头大尾小,有的脊椎弯曲,甚至出现畸形,还有的表皮发黄、尾部发青。受污染的鱼眼混浊,失去了正常的光泽,有的甚至向外鼓出。鳃是鱼的呼吸器官,大量的毒物可能蓄积在这里,受污染的鱼鳃不光滑,外观十分粗糙。同时,还可以观察鱼的



鳞、鳍,被污染的鱼往往鱼鳞异常,胸鳍、腹鳍不对称。此外,从气味角度也可以辨别,正常的鱼有明显的腥味,受污染的鱼则气味异常。污染物不同,导致气味也不同,如大蒜味、氨味、煤油味、火药味等,含酚量高的鳃甚至可以被点燃。在买鱼时,市民最好从正规的市场购买,避免购买来历不明的水产。

