



闭环医疗61天,救治新冠肺炎患者1090人

静安最大新冠肺炎定点医院正式关闭

■记者 王文娟

6月18日,随着最后一批新冠肺炎患者康复出院,静安区闸北中心医院圆满完成作为新冠肺炎定点医院的救治任务,正式关闭。在作为定点医院运行的61天里,医院各病区累计收治新冠肺炎患者1090人,其中,收治百岁以上老人6人,治愈出院患者年龄最大的106岁,最小的仅2个月龄。

定点医院关闭当天,医院举行了简短的闭院仪式,静安区卫生健康工作党委书记胡世斌向在本次战“疫”中付出艰辛努力、无私奉献的医护人员表示衷心的感谢。静安区卫生健康系统正是因为有了这样一批“特别能战斗,特别能吃苦,特别能奉献,特别能牺牲,特别能忍耐”的医护人员,充分发扬“敬佑生命、救死扶伤、甘于奉献、大爱无疆”的崇高精神,才能助力静安区有效抗击疫情。

训。“这样下来进步显著,大家很快就掌握了疾病的特点,让病人能快速得到救治,病症能较快好转,直到圆满完成这项艰巨的任务。舍小家为大家,医护人员真的付出了很多很多,其中感触一言难尽。”

星夜鏖战 守护生命 全力救治不放弃

静安区闸北中心医院作为区级新冠肺炎定点救治医院,收治的患者中50%以上都是超过80岁的老年患者,基本都有合并多种基础疾病,包括呼吸系统疾病、心脑血管疾病、神经系统疾病、糖尿病、尿毒症、晚期恶性肿瘤等。

为了全力挽救每一个生命,有效降低重症率、减少死亡率,静安区闸北中心医院坚持重症患者分类集中救治,建立多学科协作机制,强化中西医结合三线并行,尽全力挽救每一个生命。

106岁的龚阿婆是医院接诊的新冠患者中,年龄最大的。入院时,除了感染新冠肺炎病毒以外,还合并有心衰、胸腔积液、缺氧、糖尿病、营养不良、低蛋白血症、贫血等多种基础疾病。由于患者未曾接种新冠疫苗,且又是百岁以上的超高龄老人,原本的基础疾病加之感染新冠肺炎病毒后自身免疫功能下降,稍有不慎就可能发展为重症或危重症,甚至危及生命,给临床救治带来了极大的挑战。为了全力救治这位超高龄老人,医院高度重视,将龚阿婆列为全院的“重点保护对象”,成立了专人救治小组和护理小组。

由医院专家组和重症团队组成的救治小组,不仅在用药上兼顾新冠肺炎的治疗,同时还重点关注各器官的功能支持、肝肾功能的保护以及营养支持等,并开展高流量湿化氧疗支持、廓清气道、俯卧位通气等一系列专科治疗。与此同时,龚阿婆的病情也得到了国家联防联控专家组,以及上海市新冠肺炎医疗救治专家组的关注,多次通过线上会诊的方式

为诊疗方案出谋划策。

护理小组为了及时观察病情,将阿婆安置在离护士站最近的床位,并轮番当起了“家属”。为给抗病毒治疗打好营养基础,护士们就一口一口喂食;担心老人呛咳引起误吸,又留置了胃管,开展肠内营养。长期卧床导致患者咳嗽能力差,护士长带领护理团队定时为患者翻身拍背、实施俯卧位及侧卧位通气。在团队的不懈努力和精心守护下,龚阿婆闯过了一道又一道“生死关”,最终病情得到了有效控制,在入院的第13天,核酸转阴并出院。

沪晋黔秦 强强联手 精准治疗有特色

为了加强区级定点医院的救治能力,医院与曙光医院建立了市、区级专家协作组联合会诊机制。国家联防联控专家组12次到医院指导工作,入舱查看危重患者。建立院内专家团队,实行“舱内舱外专家交班制度”,定期联合国家专家组、上海市专家组对重症患者救治进行巡诊,评估患者病情和治疗方案,明确抗病毒、氧疗、中医药等综合治疗措施,防止轻症转重症。此外,医院建立感染、呼吸、重症、心脏、肾脏等多学科会诊制度,并制定重症、危重症护理规范,推出俯卧位通气措施。有了国家、市级、区级、院级专家组的四重保障,实现了危重患者一人一方案,实施个性化精准治疗,有效提高了新冠肺炎患者重症及危重症的救治成功率。

在上海疫情防控形势最为严峻的时刻,在医院疫情防控最吃劲、最关键的时刻,山西省、贵州省、陕西省援沪医疗队逆行驰援,鼎力相助,用丰富的战“疫”经验,和静安区闸北中心医院的医护团队并肩作战,共同奋战在搏击疫病的战场。

静安区闸北中心医院ICU团队与山西省援沪医疗队ICU突击队合作,组建了以重症和全科为主的核心专家组医疗梯队,成立俯卧位通气治



疗组、呼吸机治疗组、床旁CRRT治疗组、压疮组、营养支持组、导管组、老年护理组共7个专项组,形成医护一体化“横向到边、纵向到底”的联合救治体系。同时,因医院血液透析中心医护力量短缺,山西省卫生健康委从全省抽调了五家医疗单位(山西省人民医院、山西医科大学第一医院、山西医科大学第二医院、山西白求恩医院、临汾市人民医院)的20名专业透析医护人员组成透析组,与静安区闸北中心医院血液透析室的全体医护人员一起用爱心与担当让疫情下血透不停“析”,不遗余力保障患者的生命安全。

为保障新冠肺炎患者得到精准有效的治疗,由静安区闸北中心医院牵头筹建,联合上海市中医医院、山西省援沪医疗队和贵州省援沪医疗队专家,成立了新冠肺炎中医联合工作组,全方位开展中西医结合治疗。医院联合贵州援沪医疗队,邀请第二届“国医大师”、贵州首届

杰出贡献奖获得者刘尚义教授,贵州中医药大学党委书记、全国岐黄学者杨柱教授,以及贵州省新冠肺炎救治中医专家组组长、贵州中医药大学第二附属医院葛正行教授,针对高龄新冠肺炎患者的病症进行远程会诊,将贵州中医药民族特色贯穿于新冠肺炎治疗全过程,得到患者的一致好评。

为毫不动摇坚持“动态清零”总方针,以快制快,以变应变,严格落实“四应四尽”措施,医院联合陕西省援沪医疗队优化收治流程、完善转诊机制,确保转运系统15分钟响应、2小时内完成定点医院的转运工作,为危重患者救治赢得宝贵时间。

尽锐出战 甘于奉献 不辱使命再出发

静安区闸北中心医院在承担新冠肺炎定点救治医院任务的同时,在区卫生健康委的统一指挥下,在医院

党领导班子的正确领导下,还派出多支医疗队伍先后支援社区核酸采样、承担全区负压转运任务、紧急援助中治方舱医院、筹建新冠假日酒店方舱医院、全面负责封控方舱医院、共建闸中心一公惠新冠定点医院、接手万荣绿地密接人员集中隔离点等外派医疗救治工作。

即使在整体转换为定点救治医院、人员紧缺的情况下,医院仍然派出核酸采样队伍支援社区。全院职工尽锐出战、驰而不息,以实际行动践行“敬佑生命、救死扶伤、甘于奉献、大爱无疆”的职责和使命。

作为上海市45家新冠肺炎定点医院之一,随着定点医院的关闭,静安区闸北中心医院圆满完成此次战“疫”任务,医院将按照国家卫生防疫要求进行全面严格的消杀,在通过安全评估以及医护人员结束隔离健康观察后,全面恢复各项医疗服务,继续为居民健康保驾护航。

有序复苏,熟悉的南京西路又回来了!

<<< 上接第1版

“在店铺复工前期,包括‘场所码’、环境消杀、防疫物资等准备,都不用我们自己操心,他们都已经提前为我们安排好了,给了我们很多帮助,让我们对市场的恢复也有了信心。”

在主动服务、积极复工的同时,功能区从严从紧从细落实防疫常态化,各街道对楼宇复工复产工作加强现场指导,指导楼宇做好设置“场所码”“数字哨兵”“四区”划分、专项消杀、应急预案等各项工作,巩固和扩大来之不易的防疫成

果,加快推动经济社会发展回归正常轨道。

南京西路功能区投促中心相关负责人表示,作为全区投资促进的主战场、主阵地之一,目前南京西路功能区以“等不起、慢不得”的紧迫感,着力推动疫情防控与经济社会发展“双管齐下”,做到“两手抓两手硬”,助力区域经济加速恢复重振。下一步,南京西路功能区将坚决扛起主责,坚持靠前服务,以服务留商机,以服务增黏性,跑出招商“加速度”,奋力夺取“双胜利”。

全力以赴,助力应届高校毕业生就业

<<< 上接第1版

今年,静安人社部门将继续落实此项职业指导制度,确保高校毕业生尽快就业、满意就业。

搭建一个“云平台” 就业服务全在线

为了方便大学生便捷、及时了解招聘信息和就业服务,静安人社部门正在搭建“2022年静安区高校毕业生就业服务云平台”(以下简称“云平台”),推出“线上+线下、7×24小时”式的就业服务。

静安人社部门表示,加强线上服务模式,是对现有就业服务模式的强力补充。在“云平台”上,既可以集中展示高校毕业生的就业服务、政策,方便高校毕业生打破时间、地域、空间限制,自由选择、按需选择,享有实时服务,也可以进一步丰富招聘岗位的数量及类别,让高

校毕业生获得更多就业选择的权利。此外,高校毕业生在求职之余,也可以通过“云平台”的直播、留言板功能参与求职话题讨论、报名一对一答疑等职业指导活动。

开展一期服务季 多元就业服务全面开花

2017年以来,静安人社部门每年都会利用一个月的时间开展高校毕业生就业服务月活动,期间滚动推出各类就业服务,营造求职氛围,帮助高校毕业生建立主动求职的意识。

今年也不例外,静安人社部门将于7月1日启动《“职”有我们,“就”在静安——2022年静安区高校毕业生就业服务季》,同时将服务时间从一个月延长至今年年底,全力以赴,与高校毕业生同行就业路。



静安的白领餐厅回来啦!

■记者 罗欣悦

本报讯 “之前就天天来拾月餐厅吃饭,这次回来,还是老味道。”“在家就很想念餐厅的菜:红烧鱼、三杯鸡,今天终于吃上了。”6月1日以来,静安各大白领餐厅陆续恢复营业。疫情期间,为静安区彭浦镇区域内部分点位防疫人员提供团餐服务的拾月餐厅,在经过多轮消杀后,整装待发迎接“老朋友”。

6月17日中午11时,上海多媒体产业基地园区的白领及周边居民陆续来到位于广中西路777弄128号的拾月餐厅,在扫描“场所码”、核验健康码并测温后,有序排队进行选餐、打包。

据介绍,为全力保障园区白领及周边居民餐饮需求,拾月餐厅增补人手,并认真研究设计菜品搭配。“现在白领或周边居民来店会有更多的选择。”据拾月餐厅店长徐旺介绍,目前,店内每日中午可提供素食12种、荤菜12种,“其中我们也着重保留白领们比较爱吃的红烧肉、红烧小排,并且搭配时令蔬菜,做到一周之内菜品不重样。”

以往每日可供应30余种面点、15种浇头的本帮面档口,同样人气很旺。记者在现场看到,该档口以出售冷面和冷馄饨为主,同时,配备了烤麸、黄酱、大排、辣肉、嫩笋尖、狮子头、蚝油面筋等12种美味浇头,供顾客选择。

“夏天想吃冷面,馋了很久了,最近这几天更是不同的浇头组合搭配。”在本帮面档口备餐区等待的何先生告诉记者,不仅他自己喜欢吃,公司同事也纷纷托他打包回去,“因为现在不允许堂食,所以我们同事几人都都是提前一天在餐厅微信上面预约,这样排队等候的时间少了,比较方便。”

记者了解到,为了让白领们减少排队时间,尽早日尝到美味,拾月餐厅也在餐厅微信群中建议大家提前预约下单,错峰取餐。针对园区内各公司白领工作节奏不同,有的白领会错过饭点的情况,拾月餐厅仍保留本帮面档口全时段服务,免除大家的后顾之忧。此外,拾月餐厅也推出了30

元、40元两种价位的套餐,供白领及周边居民选择。其中,30元套餐为一荤两素一饭一汤,40元套餐为两荤两素一饭一汤,两种价位的套餐都注重荤素搭配、口味多样,且保证每日菜品不重样。

据介绍,拾月餐厅在复工前已对餐厅进行了多轮全方位无死角消杀,在正式复工后,该餐厅每天进行3次全场消杀,员工上岗前需查验有效期内的核酸检测阴性报告、抗原自测结果,及开展测温管理。目前,该餐厅暂不提供堂食,顾客可通过微信下单或前往门店购买打包。“我相信,不管是顾客还是餐厅员工,都非常期待可以恢复堂食,因此我们严格做好防疫措施,希望那一天可以尽快到来。”