

嘉定加大区域性医疗中心和“医联体”建设力度

纾解“看病难、看病烦、看病贵”

全面提升 嘉定城市软实力

本报讯 日前,上海市第一人民医院—嘉定紧密型医联体签约启动仪式在上海市第一人民医院嘉定分院(江桥医院)举行,双方签署“上海市第一人民医院—嘉定紧密型医联体”第二轮合作协议。根据协议,市—嘉定紧密型医联体由市一医院牵头,统筹管理市一嘉定分院,以及江桥镇、真新街道2家社区卫生服务中心,通过机制创新,实现“三个改变”,纾解“看病难、看病烦、看病贵”三大问题。

《中共嘉定区委关于贯彻十一届市委十一次全会精神全面提升嘉定城市软实力的实施意见》明确指出,要打造充盈善意与温度的品质公共服务,

进一步加大区域性医疗中心和“医联体”建设力度。目前,嘉定正在积极推进健康共同体和紧密型医联体建设,让百姓在家门口享受便捷、优质的医疗服务。市—嘉定紧密型医联体启动建设,将为嘉定市民就医带来便利。

日前,张女士拿着在真新社区卫生服务中心开具的预约单,来到市一医院嘉定分院(江桥医院)放射科做核磁共振检查。在事先预约好的时间段内,张女士不用排队直接付费做了检查。“一步到位,放心又省力。”张女士欣喜地说。

张女士之所以能快捷高效地享受更好的医疗服务,得益于市—嘉定健共体检验集约化服务中心的建设,通过江桥医院与真新社区卫生服务中

心的合作,社区医生开具预约单后,患者便可以直接去江桥医院付费做检查,省去了再次挂号、预约的环节。

“如果遇到疑难杂症,我们还会请市一医院的专家来会诊,患者也无需再次挂号。”江桥医院放射科执行主任、副主任医师王夕富说。

不仅如此,江桥镇金沙新城社区卫生服务中心也与江桥医院打通信息壁垒,并与上海市第一人民医院的信息光缆形成通路,打造集约化检验检查中心。目前,江桥医院共有162个检验项目实现与上海市第一人民医院的互联互通,已累计完成1500多份报告回传。“接下来我们将和社区医院打通超声、胃肠镜、血项分析等检验检查项目,平台已经搭建好了,正在做测试。”

江桥医院信息管理部主任项纯介绍。

除了通过医联体内数据互通共享实现一二三级医院检验检查结果的互通互认,市一医院—嘉定健共体还开设专家门诊、专家带教等服务。朱英坚是江桥医院泌尿外科执行主任,他每周一次在真新社区卫生服务中心坐诊。“以前去市区医院看病,路程很长,现在在家门口的社区医院就有专家坐诊,真方便。”患者家属赵女士说。

“通过上下联动,能够更好地为嘉定百姓服务。”朱英坚表示,目前最受关注的是慢性病、老年病等常见病,“社区医生跟着我看门诊,学习泌尿科的相关知识,提升诊疗水平,以后也能方便老百姓看诊。”

市一医院嘉定分院(江桥医院)作

为市—嘉定健共体的核心医院,自从去年8月开诊以来,通过健共体同质化管理委托培养200多名卫技人员、管理及临床骨干,并安排14名总院特约门诊专家进驻江桥医院。

“优质医疗资源的下沉,方便了百姓就医,也提升了整个区域的医疗诊治能力。”市一医院嘉定分院(江桥医院)执行院长郑亚群表示,健共体的建设让二级医院的设备设施发挥了更大的效能,为百姓提供了更好的就医体验和服务。

据了解,未来,嘉定还将依托瑞金—嘉定紧密型医联体、仁济—嘉定医联体等,开展五大疑难诊治中心、三大会诊中心、五大疾病诊治中心的建设。

撰稿 印沁沁

铁棒穿破男子心脏

医联体专家会诊、多科协作,患者转危为安

本报讯 目前,市民吴先生在工地上被高空坠落的铁棒直接穿透胸部击破心脏,情况危急!嘉定区中心医院医生与“仁济—嘉定医联体”龙头单位的仁济医院专家会诊,多科协作,最终吴先生转危为安。

8月5日,记者来到区中心医院胸外科病房,主治医生徐超正对吴先生的伤口进行检查。目前,吴先生病情稳定,恢复良好。

当天,吴先生被送到区中心医院急救时,右侧锁骨处插着一根直径约3厘米的螺纹铁棒,本人已出现了休克症状,情况十分危急。区中心医院立即开通绿色通道,启动抢救应急预案,多学科汇同实施手术抢救,仁济医院心血管外科主任医师黄日太也第一时间来到现场实施联合救治。经过3小时的手术,吴先生体内的铁棒被安全取出,破损的心脏以及肺部得到及时

妥善的缝合。

参与整个抢救过程的区中心医院胸外科主治医师徐超介绍,当时铁棒扎入吴先生右侧胸腔深度超过20厘米,右肺上叶已被贯穿,心包张力极高,心脏严重压塞。如果不及时手术,急性心包填塞会造成血液循环的持续障碍,患者会有生命危险。“多亏医联体专家及时联合施救,吴先生才能转危为安。”徐超说。

据了解,除了与三甲医院专家联合治疗患者以外,“仁济—嘉定医联体”还让更多医疗资源有效下沉到了嘉定。自2018年9月起,以仁济医院为龙头、嘉定区中心医院为主体的“仁济—嘉定医联体”正式成立,通过畅通双向转诊、专家下沉社区、慢病规范化管理、药品目录一体化等举措,实现了检查结果互认、处方流动互通、服务无缝衔接。

撰稿 王佳骏

嘉定将建高性能云计算基地

本报讯 “十四五”时期,嘉定制定了围绕产城融合,打造最具竞争力的高端产业,实现汽车“新四化”千亿元级产出的发展目标。日前,由浩云长盛集团和中信产业基金共同投资的“云+智能驾驶”创新基地启动建设。该基地位于徐行镇,建成后将有力推动嘉定城市交通数字化转型。

据悉,“云+智能驾驶”创新基地占地约170亩,项目一期投资约60亿元,由4幢主体建筑和1幢附属建筑形

成“4+1”建筑群,总建筑面积约22万平方米,力争在2023年年中竣工。

投入使用后,“云+智能驾驶”创新基地将成为一座高性能云计算基地,为算力和研发企业项目入驻提供基础保障。同时,创新基地也将以智能驾驶行业定向研发为导向,吸引国内知名汽车制造商、云服务提供商等入驻,为嘉定汽车“新四化”产业转型发展和智慧城市的数字化交通管理提供更强赋能。

撰稿 张健

嘉定连续多年向对口帮扶地区推出“送就业、送岗位”上门服务

累计帮助723名楚雄青年走出大山

本报讯 为巩固脱贫成果,嘉定区连续多年向对口帮扶地区推出“送就业、送岗位”上门服务。今年7月,嘉定区人力资源和社会保障局组织区内26家优质企业赴云南楚雄开展对口支援专场招聘活动,帮助126名中专毕业生来到嘉定就业。1个月过去,这些孩子在嘉定的工作和生活怎么样了?

位于嘉定新城(马陆镇)宝安公路上的上海奥美尼齿轮有限公司是一家生产齿轮、齿轮箱、马达、挂车零部件的跨国公司,在今年的招聘会中,公司共招收了25名楚雄技师学院的毕业

生,数控专业的李明伟是其中之一。在卧式加工中心内,他正在带教师傅袁波的指导下,学习产品的加工和制作。

经过一个月的学习,李明伟已经初步了解了工作流程,并掌握了一定的装配和加工技能。“刚来的时候,很多设备都是学校里面没接触过的,有点迷茫。”李明伟说,师傅袁波很有耐心,手把手教他每一步操作流程,自己很快就上手了。

不过,在袁波看来,他们还有很长一段路要走。“首先要保持对工作的认真态度,其次是要不断钻研,才能在技术上不断提升。”袁波目前共带教了5

名“楚雄徒弟”,每个人他都会言传身教,从量具的测量到夹具的装夹,不放过任何细节。“每一个产品要经过千锤百炼、精心打磨。”袁波说,虽然是流水线工作,但也要有工匠精神,这样才能做出精品。

奥美尼齿轮有限公司相关负责人介绍,公司已连续3年赴楚雄招聘,目前共有40多名楚雄籍员工。在生活中,公司安排了家具、家电齐全的宿舍,尽量满足大家的实际需求,“让大家感受到企业的温暖。”

在楚雄当地,中高档次的酒店和饭店不多,楚雄技师学院中式烹调专

业的毕业生往往会选择到大城市找工作,罗庆涛和其他4名同学就选择了嘉定新城(马陆镇)的上海兰轩餐饮有限公司。“噔噔噔……”趁着下午的休息时间,罗庆涛独自在后厨练习切菜、打荷等“必备技能”。来到这边之后,公司的待遇非常不错,和同事之间的相处也非常融洽。”刚踏上社会的罗庆涛显得有些腼腆,他的愿望是努力在上海学习更多技能,今后回家乡报答父老乡亲,不辜负家乡人民的培养。

为了让这5名新人能够早日有所成,酒店行政经理李毅表示,已经为他们量身定制了专业技能、服务礼仪等培训方案,帮助他们成长为酒店管理和服务的复合型人才。“目前是按照他们的个人能力和特长安排的工种,有后厨和前台服务生等,经过一段时间适应后,计划让他们打通岗位,进行轮换,提升不同的能力。”李毅说。

据统计,截至今年,嘉定区已累计在楚雄技师学院招聘了723名中专生来“嘉”就业。下阶段,区人力资源社会保障局还将积极对接落实好这些学生的跟踪服务和稳岗工作,努力让更多脱贫劳动力“出得来”“留得下”“稳得住”,通过异地转移就业实现增收致富梦想。

通讯员 朱敏敏 文/摄

比学赶超 奋进“十四五”



消费帮扶一条街“三馆一厅”开馆

本报讯 日前,位于菊园新区胜竹路2050号的消费帮扶一条街“三馆一厅”开馆,云南、青海的“高原好物”,与嘉定市民近距离接触(见上图)。

据悉,菊园消费帮扶一条街的前身是上海嘉定—云南楚雄消费扶贫生活体验馆,去年8月在泰宸·新e街商圈营业,这也是楚雄州在上海的第一家消费帮扶生活体验馆。一年来,该馆累计销售楚雄州扶贫农特产品1500余万元,并达成2021年意向订单1068万元,带动建档立卡户3389户13115人增收。

在此基础上,嘉定进一步扩大消费扶贫规模,新开辟了210平方米的青海久治高原体验馆、110平方米的云南迪庆(德钦)消费帮扶生活馆,从而形成了嘉定菊园消费帮扶一条街。

据了解,该帮扶一条街围绕美食品鉴、茶咖书吧、共享办公、文艺交流、工会团建;特产预售、团购定制、政企服务;天然野生菌、高原果蔬、高原禽肉、珍品专柜、农特产品、文化非遗、云南鲜花;空运冷链、专车直供、同城配送、快递直达等四大板块开展服务,将采用政府搭台、企业运作的模式,不断探索消费帮扶工作新思路,实现扶贫农特产品快速流通,让嘉定的消费者在家门口就能购买到高原安全健康、绿色生态、营养美味的优质农产品,了解当地的饮食、手工艺等文化习俗。

通讯员 朱敏敏 文/摄