

守住钱袋子·护好幸福家



甘做百姓健康“守门人”

——记罗塘街道荷叶社区卫生服务站全科医生王书俊

本报记者 吕阳 段中富

医之为道大矣,医之为任重矣。罗塘街道荷叶社区卫生服务站全科医生王书俊扎根社区医疗一线20多年,甘做百姓健康“守门人”,以精湛技能和过硬本领守护人民群众身体健康和生命安全。

上午8时,荷叶社区卫生服务站已经忙碌开来,二三十平方米的就诊室内,坐满就诊的病人。测量体温、血压,问诊、开药、输液……在一声声咳嗽中,全科医生王书俊忙碌地穿梭在各个病人之间,给他们带去相应的医疗服务。

凭借周到的服务、精湛的医术,王书俊的名气传遍四方。除了周边社区居民外,不少镇(街)的市民不顾路途遥远,也前来就诊。市民王先生说:“我是从顾高过来的,有些小毛病都到这来看,这儿医生服务好、

医术也比较高。”

20多年前,王书俊开始了从医生涯,自那时起就一直扎根在基层第一线。在为“一老一小”重点人群中,他始终怀揣一颗为群众排忧解难的心,只要患者有需要,就尽力在第一时间出现。他说:“我们更多承担的是一种医疗救助。作为医疗管家,把社区居民的健康作为我们的责任来管理。”

“医者仁心 大爱精诚”是王书俊的服务宗旨,“小诊所 大服务”是他的服务口号。话是这么说的,事也是这么干的。他总是心系社区的老人们,一有空就拿上血压仪、温度计,奔波在小区巷道,上门为老人检查身体。

为了方便居民就诊,王书俊不断延长服务站的接诊时间,早上7时开门,晚上10时关门,已经成为一种常态。遇到突发情况,只要一

个电话,他第一时间赶到,为居民带去医疗服务。

王书俊的妻子高亚芹是荷叶社区卫生服务站的收费员,她告诉记者:“他整天在诊所忙,家里也顾不到,家里所有家务全是我在做。我觉得对他来说,社区卫生服务站全科医生这不仅是一份工作,也是他的理念、信念和追求。”

20多年来,王书俊用行动诠释着群众健康“守门人”这一光荣的称号,用真心换取居民的信任,用贴心赢取患者的理解,用爱心感动着身边的每一个人,用仁心诠释医者的大爱。他用平凡而又不平凡的坚守默默奋斗在基层医疗一线,树立起一名基层医务工作者的榜样。

王书俊说:“在社区工作24年,说辛苦也辛苦,但是看到居民通过我们的服务能健健康康,我们也开心。”



1月11日,先锋公益发展促进会敬老助残分会举行“‘益’路同行,共筑未来——优秀志愿者表彰大会”,表彰分会2024年度优秀志愿者,并现场捐助困境孩子。图为活动现场。 应婷婷 摄

区市场监管局城区分局 开展规范桃胶等新食品原料标示专项行动

本报讯(记者 应婷婷 通讯员 石燧青 练鑫)桃胶雪燕炖奶作为冬日热饮新宠,因其独特的口感和营养价值受到消费者喜爱。近期,区市场监管局城区分局频频接到有关桃胶类产品的投诉,部分商家存在桃胶类商品详情页未标明不适宜人群、在食品中添加并非普通食品生产原料的雪燕,以及过度夸大桃胶类产品功效等情况。

该分局积极回应群众关注,立即组织开展桃胶等新食品原料标示专项检查行动,严格规范新食品原料的使用及标示行为,并约谈相关经营单位。

检查过程中,执法人员要求经营单位立即停止在食品中添加含有雪燕等非食品原料;对于已

经添加了雪燕等非食品原料的食品,必须立即下架并停止销售。约谈会向经营单位特别指出:国家卫健委发布的《关于桃胶等15种“三新食品”的公告》中正式将桃胶列为新食品原料,在平台和线下实体销售时应当标注不适宜人群和食用限量;鉴于桃胶在婴幼儿、孕妇和哺乳期妇女人群中的食用安全性资料不足,从风险预防原则考虑,上述人群不宜食用,推荐食用量为≤30克/天。雪燕、皂角米目前没有明确的食用依据,不属于普通食品生产原料,不可添加在食品中。添加桃胶类的商品属于普通食品,不得宣称有疾病预防、美容养颜、抗氧化、降血糖等功效,不得虚假宣传、夸大用语。



日前,振宇社区联合罗塘派出所、姜堰农村商业银行举办防诈骗宣传活动,通过发放反诈宣传单页、举办游戏活动等形式,提高社区居民防诈骗意识,为新春佳节保驾护航。
黄文婧 卞辑 摄

腊味飘香风干鸡 传统美食年货俏

本报讯(记者 钱菊香)年终岁尾,市场上的风干鸡生意也火了起来。

每年冬至一到,有着制作传统风干鸡手艺的孙益辰就越发忙碌起来。孙益辰介绍,一年四季,只有冬天才能做腊味,因为温度够低、气候干燥,肉食类不易坏,而且脱水时间也比较快,传统工艺制作出来的风干鸡肉质紧实、口感鲜香,真是越嚼越香、越嚼越有劲。

孙益辰制作风干鸡已有10多个年头,每年冬至前后,

前来预订风干鸡的客户络绎不绝。据介绍,捆扎是制作风干鸡的最后一步,也是最重要的一个步骤,捆扎是否紧实直接关系到口感,所以捆扎需要力气大的人来操作,用绳子将腌制好的鸡紧紧捆扎好,便于入味。随后,制作好的风干鸡头朝下呈45度斜挂在阴凉通风的地方,等到20天后就可以食用了。孙益辰说:“在冬至之前10天就有人来预定风干鸡,现在陆陆续续已经预定五六千只了。我们每天早上3点多

起床忙到晚上10点多,风干鸡正常要15天到20天才可以吃,想吃的要提前早点预定,要不然赶不上过年吃风干鸡。”

风干完成的风干鸡放到蒸笼里蒸好后,趁热顺着筋络纹路撕开,鸡肉纹理分明,可轻松扯成鸡丝。鸡肉如丝骨如酥,每一块都肉质紧实、油而不腻,一顿吃下来,只觉干香韧爽、回味悠长。对于很多市民来说,腊味不仅是一种美食,更是儿时的记忆、全家团圆的期盼。

苏中药业明确“五着力”“五加快”

本报讯(通讯员 曹昊)日前,苏中药业集团召开2024年度总结表彰大会。

就做好下一步工作,会议要求着力推进全面科技创新,加快发展新质生产力;着力推进全面营

销创新,加快提升市场品牌力;着力推进全面组织创新,加快夯实创新硬支撑;着力推进全面合规创新,加快筑牢发展护城河;着力推进全面数智创新,加快激活转型新动能。



语音播报 海报分享 文章收藏
笔记制作 往期查阅……

姜堰日报小程序