

福医二院第二批“无陪护”试点病房揭牌 让有温度的服务惠及更多家庭

10月28日上午,福建医科大学第二附属医院在东海院区举行“无陪护”试点病房揭牌仪式,党委书记胡建达,党委委员、副院长曾红华,党委委员、副院长庄则豪出席揭牌仪式。仪式由福医二院副院长曾红华主持。

据了解,自2023年10月以来,福医二院全力推进“无陪护”病房创建工作。医院建章立制,规范服务流程,围绕满足医疗护理功能需求、改善患者就医体验、提升管理服务品质的目标,分别从住院流程、探视管理、护理员培训、护士参与管理、饮食供应、软硬件配备等方面精心规划设计。

福医二院党委书记胡建达在仪式上致辞,他指出,作为省属“无陪护”病房试点医院之一,福医二院党委高度重视,成立“无陪护”病房试点工作领导小组,多次组织工作推进会议,建设“无陪护”病房。

他要求,各职能处室要



揭牌仪式现场

加强沟通协作,形成工作合力,确保试点工作高效推进;医院加强护理员服务公司的监管,建立监督机制,定期评估反馈,护理员要经过专业培训,掌握必要护理知识技能,遵循行为准则和操作流程,持续提供高质量护理员服务;通过信息化助力“无陪护”试点病房建设,优化护理工作流程,保障患者安全,全面提升护理服务质量和水平。

分管领导曾红华副院长介绍“无陪护”试点病房工作开展情况。她表示,福医二院积极贯彻上级关于推进医院“无陪护”病房试点工作相关精神,惠及更多

患者,于2023年10月在东海院区关节外科/创伤骨科率先开展“无陪护”试点病房。由专业护理员提供全面的生活照护,不仅减轻了家属照护压力,也减少了院内人员流动造成的交叉感染风险,为患者提供更安静、安全、舒适的治疗环境,改善了患者就医体验。

目前,福医二院首批“无陪护”试点病房已取得一定成效,此次福医二院党委决定进一步扩大试点范围,在东海院区脊柱外科/创伤骨科、神经内科增设第二批“无陪护”试点病房,全力推进医院“无陪护”病房试点工作。

患者安心住院 家属不再“手忙脚乱”

“你们医院的‘无陪护’病房模式真是太方便了。”28日上午10点多,在福医二院骨科病房内,50多岁的患者王师傅(化名)为医疗护理员点赞。

原来,王师傅因左胫腓骨骨折来到医院手术治疗。虽然有两个子女,但都因为工作原因无法全天照护,且对照术后病人毫无经验。在入住骨科“无陪护”病房后,王师傅的家属刘女士(化名)长长舒了一口气:“无陪护模式解决了我们的难题,也不必担心自己缺乏照护经验和疾病知识而照顾不周。”

通过护理员精心、专业的照护,王师傅术后恢复良好,每天睡得好、吃得香,每每问起王师傅

对于“无陪护”病房的感觉和对护理员的评价,他都会竖起大拇指,毫不吝啬地给个大大的赞。

福医二院外科片区科护士长陈碧玉副主任护师表示,通过开展“无陪护”病房试点工作,一方面,陪护费用可以走医保报销,为患者及其家属减轻负担;另一方面,推动规范高效护理,有利于规范护理团队、提升照护质量。

下一步,福医二院将逐步拓展“无陪护”试点范围,推动“无陪护”工作的进一步实施,共同为提升医疗服务水平,促进医院高质量发展,推动省级区域医疗中心建设,打造优质高效卫生健康服务体系接续奋斗。

(张鸿鹏 王锦佳 王妍翡 曾婧琦)



听到了干货 吃到了好货

《福建卫生报》“好好吃”栏目首场线下沙龙顺利举办

□本报记者 朱晓洁

10月26日上午,“好好吃”首场线下沙龙暨秋茶·秋果·秋食品鉴会在福州三坊七巷“闽一口”旗舰店欢乐举办。

以“因地而收,顺时而养”为活动主题,结合时令气候及特产,本次活动特地设计了两组“秋茶+水果+茶点”的搭配——

一组以白茶“白毫银针”为主角(图①),搭配云霄6年老金枣、平和小溪枕头饼、平和蜜柚果干、白水贡糖,水果则选用了口感细腻、香味浓郁的当季奶油芭乐。

另一组以岩茶“莲花峰肉桂”为主角(图②),搭配莆田桂圆、八



珍糕、泉州蒜蓉枝、诏安青梅饼,再配上平和琯溪蜜柚。

福建省中医药学会药膳分会前主委、国家名老中医药专家黄秋云说:“福建茶与茶点的搭配由来已久。早在10年前,我就把八珍糕带到武夷山去,推荐这道糕点作为茶的搭配,并将茶配膳写进课件中。福建人要有文化自信,我们的茶食作为伴手礼,能让外地游客感到生活在福建是很幸福的。”

福建中医药大学教授梅之凌

对茶文化颇有研究,他将茶的中医养生特性归纳为四个字“通补悦静”。80%是通,茶能降糖、活血、利尿、排出水湿,有利身体保持通畅。20%是补,茶叶里的微量元素对身体特别有帮助。此外,喝茶也能让人心情愉悦、情绪沉静,人也会显得更平和。

但他也提醒:如果身体较虚弱,喝茶太多,通得太过可能反伤到气。如果喝茶感觉到心慌、疲乏,就有必要通过茶点补充糖分,



以起到补气作用。

福建省营养师协会会长刘彦雯给出的营养建议则是:“什么都吃,但不过量。”

提到“不时不食”,闽菜大师、享受国务院特殊津贴专家金宁飞现场传授了一个顺口溜:“春吃芽,夏吃瓜,秋吃果,冬吃根。”秋天水果,并不只有生吃,“化生为熟,化果为肴”也是福建人的餐桌智慧。

“听到了干货,吃到了好货。”这是美食达人和卫生报“餐桌智慧”粉丝们在活动结束后给予的评价。

后续,“好好吃”将继续关注“吃好和好吃的话题,挖掘八闽餐桌智慧”。



欢迎扫码,获得更多有趣有料“好吃”资讯