

沪闽协作注入新动能 家庭产房打造生育新体验

晋江市第二医院妇产科迎来全方位蜕变

过去,产妇分娩需在产房进行;如今,产妇住进病房即可享受待产、分娩、产后康复一体化全流程服务。前不久,晋江市第二医院(安海医院)“LDRP”家庭式一体化病房(“待产—分娩—恢复—产后一体化”)正式启用,让当地产妇在家门口就能拥有“家”一般的分娩体验。

近日,复旦大学附属妇产科医院(上海红房子医院)专家团队入驻晋江市第二医院。记者实地探访发现,这家晋江县域医共体医院正通过“双轮驱动”——沪闽医疗协作与服务模式创新,实现妇产科从“治病”到“治心”的全方位蜕变。

顶尖专家下沉基层: 家门口的“红房子”诊疗

3月14日,复旦大学附属妇产科医院(上海红房子医院)首批专家团队正式入驻晋江市第二医院。作为国内妇产科领域的“国家队”,红房子医院年接诊量逾170万人次,其专家团队的到来为晋江带来了前沿诊疗技术与先进管理理念。

此次派驻的专家团队阵容强大,涵盖妇科肿瘤、子宫内膜异位症、宫颈病变等多个亚专科。领衔专家张旭垠主任医师是医学博士、硕士生导师,擅长妇科肿瘤的微创手术治疗;王宜生副主任医师、博士专攻妇科恶性肿瘤的综合治疗;长期驻点的明燕虹博士在宫颈病变及HPV感染诊疗方面经验丰富。他们不仅定期坐诊,还深度参与临床教学、学科建设及科研攻关,通过“师带徒”机制助力本地人才培养。

“以前看疑难病要跑上海,现在专家到了家门口!”患者李女士的感慨道出了群众心声。自2024年4月晋江市第二医院与复旦大学上海医学院深化合作以来,已成立妇产科等11个工作站,并实现首批“复旦系”专家常驻。这种“技术平移、质量同标”的协作模式,不仅缓解了群众就医难问题,更推动区域妇产学科从“输血”向“造血”转变。



安海医院一体化产房

家庭式产房升级: 从“治病”到“治心”的跨越

在引入顶尖医疗资源的同时,晋江市第二医院也注重提升自身服务能力。

硬件方面,“LDRP家庭式一体化产房”近期正式启用,为产妇提供待产、分娩、产后康复“一站式”服务。产房内温馨的居家式布置(如米黄色主调、舒适沙发、齐全家电)与传统产房形成鲜明对比,让产妇在熟悉环境中完成分娩过程。

32岁的许女士在此顺利诞下男婴。产前,她详细咨询后选择了一体化产房。“印象中的产房是手术室,只有医生和助产师引导分娩,产后还需转至其他楼层病房,特别折腾。”许女士说。

入住后,医护人员的亲切关怀减少了她的恐惧。产科主任带领

团队与她及家人见面会,详细介绍产房功能、讲解生产过程,并量身定制方案。分娩时,医护团队迅速就位,通过呼吸减痛、按摩等方式给予全方位支持,心理疏导贯穿始终。最终,许女士顺利分娩6.5斤男婴,全家共享喜悦。

这种创新模式不仅提升了患者满意度,还在分级诊疗中发挥重要作用。通过提供个性化服务,晋江市第二医院有效提升



了服务能力与效率。未来,医院计划进一步优化服务流程,造福更多群众。

了服务能力与效率。未来,医院计划进一步优化服务流程,造福更多群众。

复旦大学
附属妇产科医院
张旭垠主任
在晋江市第二
医院(安海医
院)做手术

双轮驱动: 构建区域医疗新高地

沪闽协作与家庭式产房的双轮驱动,推动晋江市第二医院在技术与服务层面协同发展:

一方面,红房子医院专家团队推动妇科肿瘤等疑难疾病诊疗水平提升;另一方面,LDRP产房满足群众对高品质生育服务的需求。两者共同构建起“以患者为中心”的服务体系,为健康晋江建设注入新动能。

晋江市第二医院院长龚飞群表示,优质医疗资源下沉不仅需要技术支持,更需要服务模式创新。通过“引进来”与“走出去”相结合,医院正逐步实现从“跟跑”到“领跑”的跨越,为基层医疗改革提供可复制经验。

据了解,双方将在学科规划、专家资源、人才培养、科研合作、公共卫生健康等领域深化合作,推动晋江市第二医院妇产科高质量发展。未来,医院力争建成集临床诊疗、疑难重症诊治、教学培训、科技研发、疾病预防、健康管理为一体的现代化、高水平、专科特色突出的三级综合医院。

(张鸿鹏 王聪
王树良 吴圳斌)

食品标签新规来了,营养师教你轻松避坑

□本报记者 朱晓洁

3月27日,国家卫生健康委、国家市场监督管理总局公布59项食品安全国家标准及修改单,明确禁用“不添加”“零添加”等宣传用语,并要求强制标示致敏物质。

福建卫生报记者邀请福建省营养师协会会长、注册营养师刘彦雯教大家读懂食品标签。

数据显示,我国高血压患者超3亿,糖尿病患者超1.4亿,这些慢性病与盐、糖、脂肪的摄入密切相关。学会看标签是预防慢性病的

第一道防线。

刘彦雯表示,营养标签承载着三大核心功能。

营养导航:通过NRV%(营养素参考值)判断产品含的主要营养素是否符合膳食需求。如某食品钠含量NRV%为30%,意味着吃100g该食品就摄入了全天钠需求的30%。

健康决策:对比同类产品选择更优选项(如根据配料表中标识的含量选择食品;选择糖含量更低的酸奶等)。

风险预警:识别过敏原(如乳制品、坚果等)和高风险成分(如反式脂肪等)。

面对新国标,消费者如何快速抓住标签重点?

1. 学会“三看”:看配料表:排名越靠前添加量越多;看单位陷阱:对比营养成分表时,统一按“每100克”计算,避免被“每份20克”的低数值误导;看认证标识:优先选择有“绿色食品”“有机认证”标志的产品,这类产品抽检更严格。

2. 掌握关键数字红线:儿童食

品常见品类,糖≤5g/100g,钠≤120mg/100g;成人零食,饱和脂肪<1.5g/100g,反式脂肪必须为0;控糖人群,添加糖每日摄入≤25g(约6茶匙)。

3. 警惕些“新套路”:一是“清洁标签”,配料表短≠健康,警惕高脂肪、高糖的“极简配方”;二是“不含胆固醇”,植物性食品本身不含胆固醇,此举属于无效宣传;三是“富含膳食纤维”,可能添加的是菊粉等人工纤维,最好来源于天然果蔬,可通过配料表来确定。