



“中医药+互联网”服务模式 市中医医院启用全市首个智慧共享中药房

近日,九江市中医医院在全市率先牵头组建了智慧共享中药房,可提供中药饮片处方在线审核、调剂、煎煮、配送服务,通过互联网、物联网等技术手段,与基层医疗卫生机构建立信息互联互通,实现了中药资源的优化配置和高效利用。

作为九江区域中医联盟理事长单位,医院通过搭建共享服务平台,依托

信息化系统,优化了药物的管理和配送流程,实现了多个基层医疗机构的链接。患者在九江区域中医联盟内医疗机构就诊开方,处方就可经中医药数据平台流转至“智慧共享中药房”,患者无需在就诊医院轮候取药,或者在家蹲点煎药,既节省了时间,又解决了煎药难题。

据了解,共享中药房的智能化煎

药设备,能够精确控制煎药的温度、时间和水量等参数,保证了中药煎制的标准化和规范化,使每一剂中药的药效都能得到充分发挥。在经过严格的审方、复核、抓药、包装等流程后,快递会送药上门,全环节可视化,在确保药品的品质与安全的同时,实现了在“家门口”就能够方便看中医、放心喝中药的贴心服务。

(刘玮)

市卫健委走访慰问市三医院一线医务人员

春节将至,岁寒情深。近日,市卫健委相关负责人到九江市第三人民医院开展春节慰问活动,向辛苦工作的医务人员致以诚挚的问候和新春的祝福,同时对医院安全生产工作开展检查。

市卫健委领导一行走进病区,与医务人员亲切交谈,关心了解春节期间的医疗工作安排以及他们的工作、

生活情况,感谢他们为卫生健康事业所作出的贡献,叮嘱大家劳逸结合,保重身体,继续发扬“敬佑生命、救死扶伤、甘于奉献、大爱无疆”的职业精神,用良好的医德、精湛的技术,努力为百姓提供全方位全周期的健康保障。希望大家加强春节期间值班值守、应急处置、安全生产等工作,全力保障人民群众度过一个健康、祥和、安全的节

日。

此次走访慰问活动,让医务工作者切实感受到了上级部门的关心与关爱,增强了责任感和使命感,进一步强化了医院的安全生产意识。大家纷纷表示,在新的一年里,将以更饱满的热情、更坚定的信念投入到医疗服务工作中,为广大患者提供更加优质、高效的健康保障。

(贺文)



近日,九江市濂溪区人民医院开展“我们的节日·春节”敬老帮困主题党日活动,党员、团员志愿者走进濂溪区13家敬老院及养老机构,为老人们送去关怀和温暖,并致以新春的问候和祝福。

志愿者们为老人送去牛奶、点心等爱心慰问品和满满的节日祝福,与老人们亲切交谈,详细询问他们的身体状况,并进行专业的诊疗和细致的健康科普,帮助他们树立科学健康的生活理念,让老人们感受到社会的温暖,天使的关爱。

(曹晓琴 摄)

国家神经系统疾病临床医学研究中心考核成绩公布 市一医院获评2024年度优秀网络成员单位

近日,国家神经系统疾病临床医学研究中心公布2024年度网络成员单位综合考核成绩,九江市第一人民医院获评优秀网络成员单位。

本次考核中,市一医院积极参与

国家中心牵头的21个重点项目,在项目数量、研究进度、研究质量和伦理互认等方面表现优异,充分展示了市一医院在神经系统疾病领域的科研实力和临床水平。

市一医院将以此为契机,进一步加强与国家中心及全国网络成员单位的交流与合作,共同推动我国神经系统疾病防治事业发展。

(胡显)

九江学院附属医院 举办2024年九江市心脑血管病高峰论坛

近日,由九江学院附属医院主办的2024年九江市心脑血管病高峰论坛暨医院高质量发展项目提升大会在九江宾馆举行。

此次论坛围绕心脑血管疾病诊疗的热点、难点问题及前沿知识进行深入交流,目的是为积极构建心脑血管病联合救治体系,全面提升九江及周边地区心脑血管疾病综合诊疗能力。

上海交通大学医学院附属第一人民医院周永教授,北京大学首钢医院王宏宇教授,四川省人民医院杨杰教授,扬州大学附属医院龚开政教

授,第二军医大学长海医院李静教授,海军军医大学第一附属医院(长海医院)黄松群教授,华中科技大学同济医学院附属协和医院黎明教授,首都医科大学附属北京天坛医院康开江教授,首都医科大学宣武医院孟然教授,九江学院附属医院殷小平教授,九江学院附属医院谷翔教授等,分别在会上作《冀东队列赋能心血管数智主动健康》《血管健康全生命周期管理与血管医学》《随机对照临床研究的设计、申请和实施-INTERACT4》《心力衰竭的双心诊疗

进展》《医院学科建设助力高质量发展——学科建设的规划与策略》《2024房颤指南更新》《左束支起搏的现状》《血肿特征定量评估在脑出血微创穿刺引流中的应用》《颈静脉回流不良综合征》《血管性认知障碍的多模态磁共振研究进展》《射血分数保留心衰患者诊疗探索与进展》等专题讲。

会议期间,专家们实地参观了九江学院附属医院省级区域医疗中心,重点了解了五大中心运行情况等。

(杨世伟)

健康小课堂

JIAKANGXIAOKETANG

尽享美味 守护健康

春节,这个承载着团圆与欢乐的传统佳节,美食自然是主角。从寓意吉祥的饺子,到象征年年有余的鱼,每一道菜肴都饱含着人们对新年的美好期许。但在大快朵颐之际,若饮食不当,可能会给健康带来隐患。那么,春节究竟该怎么吃呢?

食物多样 谷类为主

春节餐桌上菜品丰富,但要确保食物多样。根据中国居民膳食指南,每天应摄入12种以上食物,每周25种以上。主食不能被忽视,适量多吃谷类,如大米、白面、玉米、燕麦等,它们是碳水化合物的主要来源,能为节日期间的活动提供充足能量。比如早餐可以选择八宝粥、粗粮粥(包含多种谷物和豆类);午餐或晚餐的主食,除了大米饭,可将部分大米换成糙米、燕麦、玉米、小米等粗粮。还可搭配红薯、山药等薯类,丰富口感的同时,增加膳食纤维摄入。

多吃蔬菜 适量水果

蔬菜和水果富含维生素、矿物质和膳食纤维,有助于增强免疫力,促进肠道蠕动,预防因节日期间食肉过多导致的便秘。建议每餐都有一半以上的蔬菜,不同颜色的蔬菜含有不同的营养成分。绿色蔬菜如西兰花、青菜富含叶绿素、维生素C和叶酸;红色蔬菜如西红柿、红椒含有番茄红素和维生素A;橙色蔬菜如胡萝卜、南瓜富含胡萝卜素等。每天蔬菜摄入量应达到300~500克。

适量摄入鱼、禽、蛋、瘦肉

春节期间,肉类必不可少,但要控制量。优先选择鱼和禽类,它们富含优质蛋白质,且脂肪含量相对较低,尤其是鱼类,富含不饱和脂肪酸,对心血管健康有益。蛋类和瘦肉也是优质蛋白来源,但要避免食用过多加工肉类,如香肠、腊肉等,其含有较多的盐和亚硝酸盐,不利于健康。

合理搭配 避免重口味

春节聚餐,菜品口味往往偏重,高油、高盐、高糖食物较多。过量摄入这些食物会增加高血压、高血脂、糖尿病等疾病风险。在烹饪方式上,尽量选择清蒸、煮、炖等,减少油炸、油煎。比如,将红烧排骨改为清蒸排骨,既能保留营养,又能减少油脂摄入。对于高盐食物,可搭配清淡蔬菜一同食用,中和口味。

饮食规律 节制饮酒

春节期间,走亲访友,作息和饮食时间可能会被打乱,但尽量保持规律饮食。一日三餐定时定量,避免暴饮暴食,每餐吃到七八分饱就可以,这样有助于减轻肠胃负担。否则会加重肠胃负担,引起消化不良、胃痛等不适。饮酒要适量,过量饮酒会损害肝脏、心脏等器官。

(九江市妇幼保健院 供稿)