

# 提高闽西南地区儿科救治水平

## 厦门市儿童医院牵头深化儿科联盟及闽西南儿科医联体合作

晨报记者 黄伊娜 通讯员 陈萃

七年前,12家单位组成厦漳泉儿科医联体,共同探索儿科医联体建设;七年后,升级后的闽西南儿科医联体单位已增至38家,更成立了国家儿童区域医疗中心儿科联盟,大力推动闽西南地区儿科医疗卫生事业的发展。

昨日,国家儿童区域医疗中心儿科联盟暨闽西南儿科医联体工作会议在厦召开,各医联体单位院领导、儿科主任共同探讨闽西南儿科医疗发展。会上,复旦大学附属儿科医院专家和复旦儿科厦门医院(厦门市儿童医院)专家对医联体单位进行现场培训,促进儿科医联体成员单位更好地合作,提高闽西南儿科医疗救治能力和水平。

### 深化合作 提高诊疗技术

2016年5月31日,在复旦大学附属儿科医院倾力引领下,复旦儿科厦门医院(厦门市儿童医院)院长黄国英亲自谋划建设厦漳泉儿科医联体。2018年,厦漳泉儿科医联体正式扩展为闽西南儿科医联体,目前成员单位已增



国家儿童区域医疗中心儿科联盟暨闽西南儿科医联体工作会议在厦召开。记者 唐光峰 摄

至38家。

通过复旦大学附属儿科医院的引领,对闽西南儿科医联体的业务指导,儿科医联体成员单位学科诊疗水平、疑难病处理能力明显提高。厦门市儿童医院将复旦大学附属儿科医院优质教学资源共享到闽西南儿科医联体,推进远程平台建设、共享远程教学资源。复旦大学附属儿科医院、厦门市儿童医院协助医联体单位建立儿科人才梯队,并作为人才培养基地帮助医联体单位培养相关人才。厦门市儿童医院还根据

选派人员的专业特点,安排其在厦门或到上海进修;定期派驻骨干到医联体单位支援,帮助培养儿科专业技术人才,加强科研合作。经过七年的努力,儿科医联体建设取得了显著成效。

### 辐射带动 布局转诊体系

目前,这个跨区域的儿科医联体已形成新生儿及儿童危重症转运体系,完善区域儿童疑难重症转运中心和儿科医联体网格化就诊转诊布局管理,保障患儿更便捷地就医。多年来,通过转诊

绿色通道,万余名危重新生儿由转运团队转入厦门市儿童医院新生儿科,得到了有效救治。

去年底,一个胎龄仅25+3周的超早产儿在惠安出生。这个“巴掌宝宝”比正常的足月儿提早三个多月出生,手臂还没成人拇指粗,全身皮肤薄嫩,体重仅有870g,脆弱的生命危在旦夕。接到求助后,当地医联体单位驻点医护就近支援,给宝宝建立起早期生命支持;厦门市儿童医院则火速派出新生儿医学中心转运团队,开启绿色通道,成功将宝宝转

运至厦门。经过该院新生儿医学中心团队专业有效的救治和无微不至的精细化照护,历经122天,“巴掌宝宝”渡过重重难关,各项发育良好,成功出院。

### 提升水平 便捷患儿就医

2022年11月20日,在儿科医联体建设基础上,厦门市儿童医院推动成立了厦门市医院协会国家儿童区域医疗中心儿科联盟,区域辐射带动作用进一步凸显。目前,儿科联盟成员单位已达51家,采取服务儿童疾病防治体系建设、儿童健康管理和提升疑难危重症诊治水平的发展战略,推进儿童专科医院和综合医院儿科高质量发展。

成立半年多来,该儿科联盟通过搭建高水平交流合作平台、派驻专业医务人员驻点帮扶指导等方式,不断提高成员单位诊疗水平,加强专业人才培养,深化科研合作,共享远程教学资源;促成网格化就诊转诊布局,为广大儿童提供更加优质便捷的医疗服务。儿科联盟各单位通力协作,将通过多种形式继续助力区域儿科诊疗水平提升,造福更多患儿。

## 闽南粽子成游客伴手礼

晨报讯(记者 陈翠仙)记者昨日通过走访了解到,端午节脚步越来越远,厦门各大酒店、文旅单位的粽子也纷纷上市,琳琅满目,为市民游客提供了更多选择。

厦航鹭鲜生推出的“粽状元”是有着多年好口碑的品牌产品,深受消费者喜爱。据介绍,为保证每颗粽子的新鲜,厦航鹭鲜生“粽状元”在节前30天左右才开始生产,创新的小金袋铝箔真空包装,锁住出锅粽的鲜美滋味,只需加热便可食用。厦航鹭鲜生的招牌——双鲍黑金粽,选用南日岛大鲍鱼、黑米、肥而不腻精三层肉和现敲整颗咸蛋取出的蛋黄进行制作,令人垂涎欲滴。值得一提的是,厦航鹭鲜生端午“粽”礼还包含厦航自制精美茶点和宴会菜,其中鹭鲜生阿SU(凤梨酥)阿CUI(杏仁薄脆)荣获2023年首届中华茶食品大赛金奖。

厦门特房波特曼七星湾酒店也推出了粽子礼盒,包含沙茶鲍鱼烧肉粽、印尼风味烧肉粽、原味碱粽等富有特色的产品。该酒店工作人员告诉记者,今年粽子礼盒十分畅销,他们推出了两款礼盒,其中一款已经售罄,另一款只



闽南口味粽子受欢迎。

剩少量余货。

各大酒店的粽子产品除了注重口味,在包装上也下足了功夫,融入各类创意。厦门佰翔五通酒店推出“寻粽礼袋”,选用亚麻托特包,简约实用,以绿白棕配色,主打夏日清新风格;还推出生肖限定款“兔影礼包”,将粽子包装盒打造成兔子形状手提袋,时髦精致,主打青春时尚风。厦门海港英迪格酒店推出的粽子礼盒聚拢时呈六边形,代表“六顺六合”,展开时则会变成一尾龙舟,象征“破浪前行”。

记者了解到,酒店的粽子礼盒,很多被企业团购走了;具有闽南特色的粽子,如闽南烧肉粽,则被游客选购为伴手礼带给亲友。

## 舌尖争霸 角逐“十大名厨”

晨报讯(记者 彭怡郡 通讯员 刘启国)经典闽南菜肴,融入中式创意的法餐……大厨们挥铲舞勺,各展绝活。昨日,由市食安办、市总工会、市市场监管局指导,市食安联合会餐饮协会、烹饪协会等八大相关联合会、协会主办,第二届厦门“名厨名菜名店”评选活动举行了现场评审环节,20位优秀厨师代表齐聚厦门航空金雁酒店,为现场评委呈上一场饕餮盛宴,角逐

“十大名厨”荣誉称号。

据悉,此次活动中优秀厨师烹饪的菜肴花样百出,包括闽菜、粤菜、素菜、西餐等品种。厨师徐文笔为评委们带来的是一道经典的闽南菜,“我希望借助这个平台,让更多人认识到闽菜的好滋味”。厨师樊西虎经营了一家私房菜,他制作的西餐赢得了大家的好评,“我想借助此次比赛挑战自我,进一步打响店铺名气”。

2023年是商务部确定的“消费提振年”。主办方表示,“名厨名菜名店”评选活动,正是为了充分挖掘厦门传统美食文化,激励美食产业升级,助力鹭岛文旅消费,以超级美食IP拉动城市“金饭碗”;同时树立鹭岛美食标杆,培育各类美食人才,助推厦门打造美食“金名片”。组委会将在后续活动中公布“十大名厨”名单,并举行隆重的颁奖仪式。

## 中国银行股份有限公司厦门市分行 关于更换《中华人民共和国金融许可证》的公告

下列机构经中国银行保险监督管理委员会厦门监管局批准,换发《中华人民共和国金融许可证》,现予以公告:

机构编码:B0003S235020040 许可证流水号:01043803

业务范围:许可该机构经营中国银行保险监督管理委员会依照有关法律、行政法规和其他规定批准的业务,经营范围以批准文件所列的为准。

批准成立日期:2008年12月10日

机构住所:厦门市同安区滨海西大道6788-6-106号、6788-6-107号、6788-6-108号

邮政编码:361199 电话:0592-7037061

发证机关:中国银行保险监督管理委员会厦门监管局

发证日期:2023年05月29日

以上信息可在中国银行保险监督管理委员会厦门监管局官方网站上查询。

中国银行股份有限公司厦门科学城支行