

大咖云集,共话医院建设与发展

全民健康之公立医院高质量发展研讨会暨山东省医务管理高峰论坛成功举办

本报济宁5月15日讯(记者 郭纪轩 通讯员 张勇 高爽 王苗苗 马骏) 近日,由山东省健康管理协会主办,济医附院承办的“2023全民健康之公立医院高质量发展研讨会暨山东省医务管理高峰论坛”在济宁成功召开。山东省健康管理协会副会长兼秘书长靳华国,济宁市卫生健康委医政医管科科长李艳,济医附院党委书记邓世春参加会议并致辞,会议由医院副院长赵晓伟主持,来自于全省100余名医院院长、分管院长及医务相关部门负责人代表参加了会议。

邓世春向各位专家学者的到来表示诚挚的欢迎,他表示,济医附院作为山东省区域医疗中心,始终秉承“一切为了大众健康”的服务宗旨,高度重视医院管理和高质量发展,强化内涵建设,致力于精细化和科学化管理,建立医疗服务能力与质量提升的长效机制,持续加强学科建设、人才队伍建设、运营管理、绩效考核、医德医风建设等全方位发展。期望通过本次高质量发展研讨会及医务管理高峰论坛,增进交流,深入研讨,形成共识,为提升全省医院医务管理水平、推动医院高质量发展,为全省健康事业做出新的更大贡献。

靳华国在致辞中表示,此次研讨会秉持高起点谋划、高标准推进、高质量开展,发掘团队智慧,汇聚各方

力量,聚焦百姓健康,打造具有影响力的省级学术系列论坛,助力全省卫生健康事业高质量发展。希望各家医院借助研讨会这个抓手,驱动全省医院建设与发展,积极开展学术交流,为全省健康管理及医院发展做出新的贡献。

随后举行了山东省医务管理高峰论坛。青岛大学附属医院副院长孔心涓、南京大学医学院附属鼓楼医院医务处处长景抗震、山东大学第二附属医院医务处处长王若义、山东大学齐鲁医院副院长韩辉、山东第一医科大学附属中心医院副院长华永新,济医附院医务部主任于宝华、药学部副主任刘振等省内外医务管理领域资深专家,围绕学科建设、医疗质量管理、岗位规范化管理、DRG结算成本管控与分析、日间手术精细化管理等方面作了专题讲座,并就多学科协作、肿瘤规范化治疗、合理用药等医务管理的焦点问题进行了深入探讨。

本次会议以医院管理高质量发展为主题,紧紧围绕高质量发展这个首要任务和构建新发展格局这个战略任务,就管理中的热点问题和关键环节进行了深入探讨,在统筹医疗质量和医疗水平协调发展方面共商新举措,为提升医务管理能力、建设管理体系提供了新思路新方法,同时通过交流学习,为今后山东省医院建设与管理起到了积极引领和借鉴作用。



研讨会现场。

普及健康知识 增强防护意识

本报济宁5月15日讯(记者 郭纪轩 通讯员 王芳 宋宁宁) 日前,峰山镇卫生院健康教育宣讲团走进峰山中学,开展“普及疾病防控知识,增强自我防护意识”为主题的健康宣教活动。

活动现场,宣讲团成员向同学们讲解了常见疾病的防控知识,通过现场互动、发放健康教育宣传折页等多种形式,增强同学们的自我健康管理意识,从小养成健康生活方式,并通

过同学们的宣传,帮助家长改正不良的生活方式,每个学生都是健康知识的宣传者和实践者。

峰山镇卫生院院长孙伟表示,医院将持续开展“四送四进四提升”系列健康促进活动,根据不同人群的健康需要,将健康卫生知识、中医药适宜技术等送到村居送到群众身边,努力提高全面健康素养水平,进一步提高群众的满意度和获得感。

送疾病防控知识 提健康素养水平

本报济宁5月15日讯(记者 郭纪轩 通讯员 刘玉婧 李云花) 近日,济宁市暨嘉祥县卫生健康系统解决群众急难愁盼问题百日攻坚行动暨“四送四进四提升”健康促进进行现场宣传体验活动顺利举办,济宁市疾控中心积极组织健康科普专家参加此次活动。

活动现场,济宁市疾控中心专家围绕群众重点关注的常见传染病、结核病、预防接种、慢性病、学生常见病等,对广大群众进行健康生活科学指导,耐心解答群众提出的各种健康问题。同时

发放健康科普宣传材料和健康大礼包,受到现场群众的广泛欢迎。

此次活动,在宣传疾病防控知识的同时,引导广大人民群众主动学习健康知识,掌握健康技能,有效提升了居民的健康素质。下一步,济宁市疾控中心将认真落实解决群众急难愁盼问题百日攻坚行动和“四送四进四提升”健康促进行动,努力提升为民服务意识,积极开展疾病防控知识和技能进机关、进校园、进社区、进乡村活动,不断满足各类目标人群的健康需求,着力提升居民健康素养水平。

科学补碘 从碘盐开始

本报济宁5月15日讯(记者 郭纪轩 通讯员 颜丙新) 2023年5月15日是全国第30个“防治碘缺乏病日”,主题是“科学补碘三十年,利国利民保健康”。济宁市疾控中心专家提醒,碘缺乏会导致地方性甲状腺肿、克汀病和亚临床克汀病、单纯性聋哑、胎儿流产、早产、死产和先天畸形等疾病,食盐加碘是预防碘缺乏病的最佳措施。

市民应通过正规渠道购买碘盐,购买时要辨认清楚必须有包装和碘盐标志。购买的碘盐要妥善保存,应放在阴凉、干燥处,避免高温影响,且存放时间不宜过长。

为防止碘丢失,烹饪时不宜过早放入碘盐,宜在食物快熟时放入,以免碘受热失效而失去补碘的作用。除食盐加碘外,还可通过食用海带、紫菜、海鱼、海虾、海贝等富碘食物补碘。

济宁启动“中国品牌日”系列主题活动

共建“好品山东”,共享“品质济宁”

本报济宁5月15日讯(通讯员 宋宇) 今年5月10日是第7个“中国品牌日”。济宁市“中国品牌日”主题活动正式启动,活动以“共建好品山东 共享品质济宁”为主题。

5月11日,济宁市质量强市及品牌战略推进工作领导小组办公室召开全市品牌建设工作座谈会。会议对全市质量品牌工作成果进行了宣传展示;山

东玉堂酱园有限责任公司、曲阜天博汽车零部件制造有限公司、浩珂科技有限公司就品牌工作进行了主题分享;邹城市、微山县、鱼台县、金乡县作质量品牌工作经验交流。与会人员山东玉堂酱园有限责任公司博物馆现场观摩了玉堂酱园的“好品山东”品牌建设情况以及发展历程、模式。部分市直部门负责人,各县(市、区)市场监管

局分管局长、质量发展相关科室负责人,部分企业家代表参加了本次活动。

下一步,济宁市质量强市及品牌战略推进工作领导小组办公室、市市场监管局将持续增强品牌建设的责任感、紧迫感,提升质量服务效能,凝聚品牌发展共识,开创品牌工作新格局,持续打造济宁品牌优势,更好服务济宁经济发展大局。



与会人员观摩玉堂酱园“好品山东”品牌建设情况。