

“医疗机构不能养老,养老机构不能看病”,医养矛盾怎样化解?记者前往浙江嘉兴调查——

医养结合,如何托起“最美夕阳红”

核心阅读

“祝我们的老寿星健康快乐!”前不久,在浙江嘉兴逸和源医养结合养老机构内的康复护理医院,老人石韫璞迎来了90岁生日。许愿、吹蜡烛、切蛋糕……同一病区里有着不同程度失能失智症状的老人们和医护人员齐聚一堂,热热闹闹为他庆生。

民生无小事,养老服务更是如此。过去,医疗机构与养老机构互相独立,养老院不方便就医,医院无法养老,让老人面临两难的选择;如今,医养结合新模式的诞生,衔接起“养”与“医”,为老有所养、老有所医创造了条件。

近日,国家卫健委通报了“全国医养结合典型经验”,浙江省有9项经验做法入选。浙江的医养结合工作“典型”在哪?记者来到首批国家级医养结合试点嘉兴,走访了多家医养结合机构,探寻答案。

1 拆掉医和养的“篱笆墙”

记者在嘉兴逸和源见到80周岁的老人钟心怡时,她刚给老伴送完午饭。两人已经在这里生活了8年,她住在养老区,老伴住在同园区里一墙之隔的康复护理医院,这里就是他们的家。

“我老伴一日三餐只能吃半流质食物,如果是住在大医院,我要找地方做饭比较困难。现在住这里就很方便,我在厨房做饭做好就可以给他送过去。”钟心怡说。

“孩子们都有自己的生活,我们想让他们省点心。这里环境好,离儿子住的地方也不远。”钟心怡对现在的生活非常满意,“平常有个小病也不用去市里了,在康复护理医院就能看病,医保支付也没有问题。”

服务老年人,最重要的是给予他们“家”的感觉。对入住逸和源的700多位老人来说,“家”的亲切与舒适体现在衣食住行的方方面面。

在养老区走一圈,记者看到每个房间配备了独立卫生间和浴室,空调、热水器、液晶电视一应俱全,床头设有拉线式一键紧急呼叫按钮,卫生间墙上装有扶手等无障碍化设施,每个楼层还设有护理站,护理人员24小时值班。

在饮食上,过去逸和源除了为低盐、低盐、流质、鼻饲要求的老人制定个性化营养食谱方案以外,对普通老人实行统一包餐制。71岁的上海老人郑文辉由于身体过大手术,不能吃海鲜类食物,包餐制常常让他有所顾虑。这让逸和源嘉兴总经理屠加加意识到,“吃”是件大事,一场饮食改革必须进行。

为此,去年园区尝试分餐制,一经推出颇受老人们欢迎。今年,逸和源还对食堂进行提升改造,即将开放的新食堂将配置烘焙房、咖啡吧,老人们可以在这里享受上午茶和下午茶。

健康老人有了第二个“家”,患病老人则更关心看病的质量好不好。“为了满足老

人们既能享受养老托老、又能获得医疗保健的需求,我们于2014年在园区里开设了康复护理医院,为入住老人常见病以及慢性病治疗提供了方便。”屠加加介绍,园区对首次入院的老人开展自理能力和风险评估,提供免费健康体检,建立健康档案,并根据评估护理等级对老年人进行分级护理,针对老人的不同需求提供个性化服务,通过膳食、用药、运动、心理干预、宣教、健康教育处方等形式对患有慢性疾病的老年人进行管理。嘉兴逸和源这项有关“养老与医疗无缝对接的医养服务模式”的实践,入选了“全国医养结合典型经验”。

记者在康复护理医院看到,与住在养

老区以自我管理为主的健康老人不同,康复护理医院收治的多为失能、半失能老人,均需专业医疗护理。

“没想到我的褥疮能恢复得这么好,真是辛苦了医生和护士。”孙奶奶的女儿陈女士充满感激。5个月前,91岁的孙奶奶因脑梗长期卧床,臀部出现了压疮,加上患有糖尿病,更是增大了治疗难度。孙奶奶入院后,护理团队立刻对她进行清创和输液抗炎。“一天起码要换五次药,日夜不间断。”陈女士说。现在,孙奶奶的压疮已经痊愈,血压和血糖也都得到了改善。

为了更好地提升医疗服务质量,引进优质医疗资源,寻求外部专业医疗机构的支持,是许多医养结合机构正在探索的路子。

在嘉兴大树银龄护理院,一支来自市级医院的“外援”队伍大大增强了院内医疗团队的专业力量——嘉兴市第二医院的专家医生每周为护理院老人提供老年病、慢性病诊疗服务,必要时开展多学科联合诊治,嘉兴二院还为护理院开通绿色就诊通道,方便院内老人及时就医。

老年人也有像孩子一样闹脾气的时

候,邻里不和睦怎么办?逸和源的经验是,每个楼层选出1至2位老人代表,像居委会一样协调处

理。“老人的事让他们自己解决,效



对入住逸和源的700多位老人来说,“家”的亲切与舒适体现在衣食住行的方方面面

2 老人要的是一个家,而不是一张床

“老同学!”深情的呼唤回响在走廊里。在逸和源一次平常的楼层座谈会上,郑天明见到了同楼层的新邻居王启栋,一番交流后他们激动地发现,两人竟是阔别50多年的老同学。

像郑天明和王启栋这样选择到养老机构安享晚年的人越来越多,过去“养儿防老”一直是老一辈人根深蒂固的传统观念,如今随着社会发展,老年人养老观念逐渐发生转变,许多人对“送老人到养老机构就是不孝”的观念也有所改观。

老人要的是一个家,而不是一张床。为了让老人放心、家属安心,医养结合机构的服务理念也与时俱进,朝着精细化方向发展,不仅要保障老年人身体健康,还要关爱老年人精神生活,满足他们的文化娱乐需求。

每天上午,六旬老人林家安都要去逸和源综合楼的活动中心打一两个小时乒乓球。林家安说,刚退休的时候,他每天过得浑浑噩噩。两年前入住逸和源后,作息变得规律,每天都有事情做,还戒掉了抽烟的坏习惯,“朋友多了心态好,整个人自然变得健朗起来。”

在逸和源,室外有主题公园、音乐广场、门球场、垂钓池,室内有康复健身中心、图书馆、书画室、网吧、歌舞厅、棋牌室、多媒体报告厅等,全部免费对老人开放。

老人们还自立成立了舞蹈队、乒乓球队、剪纸小组等20多个兴趣小组,积极开展活动。园区老年电大也定期开班,开展养生保健等专题讲座。

“我们每个月都会举行集体生日会,每个季度举办书画和手工艺等作品展览,每年春节安排集体聚餐……”屠加加告诉记者。

老年人也有像孩子一样闹脾气的时

候,邻里不和睦怎么办?逸和源的经

验是,每个楼层选出1至2位老人代

理。“老人的事让他们自己解决,效

果往往比我们外面好。”屠加加说。新来的老人如何融入集体?屠加加给出的方法也很简单——结对子。“同地区来的老人互相结对子,喜欢跳舞的老人互相结对子,这样熟悉起来很快。”

老人李培红曾和定居美国的女儿一同生活,两年前独自回国养老。女儿一开始担心养老机构服务质量不过关,母亲难以适应集体生活。入住逸和源后,李培红每天通过微信和女儿分享生活中的点点滴滴:绿植环绕的院舍环境、宽敞明亮的活动空间、多姿多彩的娱乐活动……如今,李培红是这里的侨眷联谊会会长,结交了许多志同道合的新朋友。看到母亲的生活如此充实而有保障,女儿放心了。

医养结合机构摸索出了思路清晰的发展路子,对于绝大多数居家养老的老人来说,“互联网+养老”新模式的出现,也大大提高了他们的生活质量。2018年10月上线的嘉兴“经开夕阳红”智慧医养结合服务平台,为辖区内有医疗需求的老人带来了便利,将精准医养结合服务送上门。

记者来到该平台控制中心,只听话务员接听热线电话的声音此起彼伏,LED显示屏实时监测辖区老年人的基本情况,这里接到的医养结合服务需求会由平台派单到基层医疗服务机构、居家养老服务社会组织,由专业人员上门为老人提供服务。

90多岁的范爷爷因病卧床9年,每个月都要更换一次导尿管,以前都是儿子开车把他送到医院更换导尿管,既费力又费时,自从智慧医养结合服务平台上线后,每次更换导尿管只需打个电话,专业护理人员就会上门服务。

目前,“经开夕阳红”智慧医养结合服务平台已为3000多名老人开展上门医疗、生活服务,累计服务次数超5万次。

3 多方共赢,如何赢

全市92家养老机构、1082家社区居家养老服务照料中心的医养结合实现“两个全覆盖”,“居家医养结合服务标准化”国家级试点通过中期评估,长期护理保险、智慧医养结合服务等工作走在前列……从2016年成为第一批国家级医养结合试点单位至今,嘉兴市的医养结合工作开展得如火如荼。

“医”和“养”本身属于两个独立的领域,物理空间上的结合,功能上的互补容易实现,体制机制上如何转变?

作为一项跨部门协同工作,医养结合相关政策的制定和执行涉及包括卫健、民政、人社等多个政府部门,一旦无法有效协同各部门之间的关系,政策实施效果便会大打折扣。

为此,嘉兴专门成立了“医养结合试点”工作领导小组,由市政府主要领导担任领导小组组长,24个相关部门主要领导为成员,并对24个部门的医养结合具体职责分别进行了明确。

“我们对《嘉兴市医养结合试点实施方案》中提到的‘制定扶持社会力量参与医养结合的财政支持政策’等6项重点工作,明确牵头部门、配合部门、完成时限等,有力推动了医养结合工作更好落实。”嘉兴市卫健委基层卫生与老龄健康处处长秦凤艳介绍说。

有了可靠的体制机制做保障,医养结合迎来各方共赢的发展格局。

对老人来说,生活质量提高了,长期护理保险制度的实施更是减轻了经济负担。

嘉兴把实施长期护理保险制度作为推进医养结合的关键之举,也是解决失能老年人护理问题的重要内容。目前长期护理保险筹资标准是每人每年120元,其中个人缴纳30元,剩

下90元由医保统筹基金和财政补充,老人可以享受的服务项目包括清洁照料、饮食照料、卧位与安全照料、心理安慰、康复照护及清洁消毒等。

“有了长护险,我们能够实实在在节省开支。”方廷立的母亲今年90多岁,患有老年痴呆症,生活不能自理,住在逸和源康复护理医院。在嘉兴试点长护险制度之前,老人需要每月支付3000元照护费用,而现在,长护险每月为老人支付1260元,家庭负担得到了减轻。

对民营养老企业来说,政府对社会力量举办医养结合机构的财政支持力度持续加大,为他们增添了信心。嘉兴大树银龄护理院院长朱航说,该院收到了两项来自政府的补助——在养老机构里设立护理院,可以获得补助20万元;按照项目实际固定资产投资,政府一次性给予4%补助。

对社会来说,“医”“养”资源合理分配之间的矛盾得到最大化解决,养老服务业得到不断的发展和改善。嘉兴试点工作实施以来,医养结合养老得到了普遍认可,切实增强了老年人的幸福感和获得感。

“不过我们也发现,有个别地方对医养结合的政策支持力度还不够,因为这项工作不仅仅是财政方面要支持,其他相关的部门也需要出台支持鼓励的政策。”秦凤艳说,嘉兴在探索过程中发现了一些制约医养结合发展的堵点和难点问题,比如营造氛围还不够,扶持政策还不够,行业监督还不够等。接下来,嘉兴将以制度化全面推进全市医养结合工作,以科学规划引领医养结合工作,以标准化有效提升医养结合水平。

浙江日报记者 郑文 郁馨怡



嘉兴逸和源内的主题公园

陕西岐山深耕“臊子面”美食经济——

一碗面带强一个产业链



陕西省岐山县周原沃土生态农业专业合作社农民正在晾晒小麦

通过电商平台,卖到了北京、广东、青海、湖南等省区市。明年年底园区项目全部建成后,年销售总额可达10亿元,利税2亿元,可带动120万人创业、就业。”

岐山臊子面以其“薄、筋、光、煎、稀、汪、酸、辣、香”,被誉为“神来之食”和中国面食的“活化石”,是陕西省第一批非物质文化遗产保护项目、“中华名小吃”和国家地理标志证明商标产品。

如何将一款文化、口碑、市场俱全的风味美食做成带动地方经济发展的特色产业?近年来,岐山县提出打造以臊子面为龙头、以农业提质增效为目标的“一碗面”经济工程,通过龙头企业带动产业链,特色产品提升价值链,电商物流串起供应链,推进臊子面“品牌化”“产业化”“市场化”发展。

“农业是发展‘一碗面’经济的根基。”岐山县农业农村局副局长冯子敬说,一碗岐山臊子面,涉及本地小麦、猪肉、香醋、秦椒、胡萝卜、木耳、豆腐、蒜苗等多种食材。做好面,先强链。为此,岐山建立了国家级农作物品种区域试验站、西北农林科技大学岐山优质小麦试验站,集中发展20万亩特色优质小麦、10万亩蔬菜、5万亩油菜、5万亩辣椒,20万头生猪和10万亩水果的种植养殖,初步形成了全程可追溯的“一碗面”优质原料供应基地。

益店镇是岐山县重点打造的万亩有机小麦基地。为强化原料生产要素,完善配套产业链,益店镇建设了优质小麦种植及精深加工基地、食醋酿造基地、花卉苗木种植基地、经济作物种植基地,培育了“凤鸣仓”富硒有机小麦粉、“金红苹果”、“天诚食醋”等名优品牌产品,初步形成了生产、加工、销售全面协调发展的产业格局。

促进一二三产深度融合

“一碗面”融合三产。岐山县委副书记张会亚说,围绕面粉、调料、肉、蔬菜、水果等原料,岐山通过打造直供原粮基地、万亩花椒产业基地、生猪养殖聚集区、直供蔬菜基地、优质水果种植园等,形成了“一碗面”前品味周文化、“一碗面”中品鉴“一桌菜”,“一碗面”后品尝“一盘果”的发展格局,带动了农业的高质量发展。

随着品牌化、产业化、市场化的推进,岐山臊子面也从原生态的乡土味道向都市美食市场挺进。

“如今,做面、调汤、制臊子、切底菜等各个环节,都实现

了机械化、流水线生产,然后按照一碗臊子面所需的量,进行真空包装。”在岐山臊子面文化产业园,净宁波介绍,“按照‘原产地食材基地+生产基地+中央厨房+品牌门店’‘生产基地+加工企业+商超+电商’等产销模式,我们将在全国开设1000家岐山臊子面加盟店”。

“一碗面”不仅促进了上游的小麦、蔬菜、辣椒和生猪产业发展,同时也带动了下游的面粉、擀面皮、辣椒面、食醋、锅盔、油泼辣子、臊子肉等产业的工业化、标准化发展。由岐山臊子面“链”起并聚集的一大批配套企业应运而生。

宝鸡德有邻食品有限公司研发的辣椒产品进入西安机场,成为航班上“三秦套餐”的面皮料汁供应商,每天为西安市场提供6万个面皮料汁包。同时还为阿香米线、西贝、小六汤包等著名餐饮企业提供底料,年生产辣椒制品3000吨,实现产值5000万元;宝鸡周原贡品农业科技有限公司总经理李元平研发的石磨低温面粉生产线,磨出的面粉具有“粗粮的营养,细粮的口感”,成为岐山臊子面的直供面粉,并销往国内多个省份;陕西天缘西岐太公醋庄研制出醋饮、醋粉等一系列新产品。同时,还获批3A级景区,每天接待游客五六百人,成为西北最大、全国排名第八的醋酸企业……

提高“一碗面”经济发展质量

农产品安全是岐山“一碗面”经济系统工程的重要一环。2019年,岐山县被农业农村部命名为国家农产品质量安全县,承担农业农村部第一批追溯和食用农产品合格证管理试点工作。岐山在当地率先建立了农产品质量安全信息监管平台和“真假追溯”系统APP,全县117家农产品生产、加工、销售全面协调发展的产业格局。

目前,岐山“一碗面”经济每年的市场总产值已达125亿元。其中,一产的原料种植,年总产值32亿元;二产的食品加工和制造业,年总产值58亿元;三产的餐饮、旅游、物流、电商、线下销售等行业,年总产值35亿元。

谈到“一碗面”经济的前景,岐山县委书记苏少敏给记者算了一笔账:“‘一碗面’经济前承种养业,中载加工业,后连餐饮业、文化旅游业。未来,我们将以‘一碗面’经济为载体,提升三产融合能力,力争到‘十四五’末,全县‘一碗面’经济总产值超过200亿元。”

经济日报记者 张毅 通讯员 汪维

