

“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,老人石榭璞迎来了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糖、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动过大手术,不能吃海鲜类食物,包餐制常常让他有所顾虑。这让逸和源嘉兴基地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。

“没想到我妈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撑,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疗,嘉兴二院还为护理院开通绿色通道就诊通道的,方便院内老人及时就医。

威海将精致城市建设与文明城市创建结合起来——让精致看得见 让幸福摸得着

威海市还将着力在完善长效机制上下功夫,研究标本兼治、常态长效的举措,构建上下贯通、左右闭环的运行机制,确保问题不反弹、不回潮。推动城管平台和12345政务服务热线有效打通,推动职能部门与基层镇街有效贯通,推动执法力量有效衔接,加强统筹,从机制上避免出现上下左右推诿扯皮、群众重复上访问题;加强督导检查,对涉及面广、群众关注度高的突出问题,特事特办、跟踪督办,以督查倒逼问题快速解决。着力在共建共治共享上下功夫,发挥政府有形之手、市场无形之手和市民勤劳之手的作用,统筹联动、凝聚合力,共建美好城市,共享美好生活。

大众日报记者 陶相银 通讯员 任现辉



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显示大屏实时监测辖区老年人的基本情况,这里接到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。

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

近年来,陕西省岐山县着力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,将一款文化、口碑、市场俱全的地方风味美食打造成了带动地方经济发展的特色产业。

走进陕西省宝鸡市岐山县周原沃土生态农业专业合作社,只见被机械卷扬起来晾晒的麦粒在阳光下宛如金色的流瀑。合作社负责人巨礼让说:“依托西北农林科技大学富硒小麦研究技术,今年亩产增加了近20%。年底20吨富硒小麦加工生产线投产后,产值可达1600万元。”

金黄饱满的麦粒在巨礼让看来,是颗粒归仓的收成;而在陕西秦亿浓食品公司董事长李净宁波的眼中,俨然已是香辣四溢的岐山“臊子面”。

打造优质原料供应基地

集臊子面美食体验、工业观光旅游、形象展示于一体的陕西岐山臊子面文化产业园堪称岐山臊子面加速走向大市场的“瞭望哨”。

“让‘风土乡味’变成‘中国味道’。”这是李净宁波的情怀。“我们的15种即食型、料理型岐山臊子面新品种,已通

过电商平台,卖到了北京、广东、青海、湖南等省市区。明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12万人创业、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、万亩花椒产业带、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、切配菜等各个环节,都实现



嘉兴逸和源内的主题公园

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,李净波介绍,“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生态面粉生产线,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、全国排名第八的酿醋企业……

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双试点工作。岐山在当地率先建立了农产品质量安全信息监管平台和“真假通”追溯系统APP,全县117家农产品生产、收贮运和屠宰企业实现溯源,覆盖率达90%以上。

目前,岐山“一碗面”经济每年的市场总产值已达125亿元。其中,一产的原料种养,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