

# 海口引进上海优质医疗资源,进一步实现大病不出岛,助推医疗健康产业发展

## 家门口有了骨科糖尿病专科医院

一版纵深

■ 本报记者 计思佳 梁君穷

初冬的海口,凉意来袭。而11月27日上午试运营的上海市第六人民医院海口骨科与糖尿病医院(以下简称海口市骨科与糖尿病医院)里却是一派热闹的景象——慕名赶来的市民在挂号窗口前排起长队,医院一天就接待了门诊患者77人,收治住院患者6人。

海口市骨科与糖尿病医院院长杨毅军说:“海口市骨科与糖尿病医院是上海优质医疗资源在海口落地的模板,也是海口医改的试验田。”

琼沪医院的成功“联姻”不仅意味着海口结束了没有公立骨科和糖尿病专科医院的历史,优秀的专家和国际顶尖医疗设备将进一步让百姓实现

大病不出岛,也为海口医疗产业发展打下重要基础。而海口现代医院管理制度首次在该院落地,更将推动海口医药卫生体制改革得到进一步深化。

“我从新闻里知道医院今天开张,所以早早来排队。”家住海口市秀英区的市民王德兴说,自己患糖尿病已经十几年了,“上海六院的糖尿病专科在全国都很有名,这次专家来到家门口,一定要请他们给我看看。”

王德兴特意挂了上海六院院长贾伟平的专家号。“挂号费1.8元,诊查费18元,价格很亲民。”

“海口过去一直没有骨科和糖尿病这两个学科的专科医院。”海口市卫生局局长曾昭长介绍,上海市第六人民医院的这两个学科在国内处于领先地位。海口市骨科与糖尿病医院的运行管理由上海市第六人民医院实施,上海方面已派遣核心团队中的25名

临床及医院管理专家,组成第一批专家队伍来海口市骨科与糖尿病医院开展工作,为市民提供优质的医疗服务。

上午10点,贾伟平正在诊疗室中为患者进行诊疗。她拿出一台手机大小的仪器,在患者的胳膊上一扫,就能立刻获取血糖指数。“平时检查血糖都需要扎针,这个机器很神奇、很先进。”一名患者赞叹。

“我们医院的定位是面向海南、立足全国、辐射全球,推动国际旅游岛建设。这就需要我们要有拳头技术和高端医疗服务。”杨毅军介绍,医院采用的EOS“X射线影像采集系统”,目前除海口外,国内仅上海和南京各有一台。

据悉,过去有患者出车祸全身多处骨折,只能通过局部拍片,再一张张拼接起来,拼接放大后的呈像效果也容易失真。而有了EOS“X射线影像采集系统”,只需照一次,全身的骨头都可以呈

像,能够更加方便医生诊断病情。

此外,医院采用的RIO机械臂交互式手术系统也十分先进,简单来说就是用“机器人”做微创手术,主要用于膝关节置换和全髋关节置换,能够提高手术的精准度,患者的康复时间也将大大缩短。

“海口市骨科与糖尿病医院实行的是现代医院管理制度。整个医院是对外开放的,只要你是真正的医疗专家,拎着包就能来医院做手术、坐诊。这有利于优质医疗资源的引进,也能缓解百姓看病难、看病贵的问题。”曾昭长告诉记者,日前,海口市政府已经原则性审议通过了《海口市公立医院建立现代医院管理制度实施方案》,海口市骨科与糖尿病医院的成立是该制度的首次落地,对于推动海口医疗行政体制改革具有重大意义。

据了解,海口市骨科与糖尿病医

院按照现代医院管理制度,实施法人治理结构,实行医院管理委员会领导下的院长负责制。“我们通过创新体制机制和运营模式,改善原来公立医院存在的发展瓶颈,用全新的理念来打造一个医院。”曾昭长说。

杨毅军介绍,海口市骨科与糖尿病医院仅有后勤保障部、综合办公室、医疗事业部、护理管理部、计划财务部5个部门。“我们设了非常精简的部门,以达到人员精简、运作高效、讲究质量、成本管理的效果。”

“上海六院具有很强的科研能力,糖尿病病因研究已达到分子水平,有助于实现精准治疗。下一步海口市骨科与糖尿病医院将成立糖尿病专科联盟,对其他医院的糖尿病预防和治疗进行规范。让患者提前预防、合理治疗,促进海口医疗水平得到整体提升。”杨毅军说。(本报海口11月27日讯)

## 第二届中国国际饭店业大会海口开幕

本报海口11月27日讯(记者杨艺华)以“新消费、新供给、新服务”为主题的第二届中国国际饭店业大会今天上午在海口开幕,2000余位来自国内外酒店餐饮行业企业家、行业组织代表及相关专家围绕“新时代中国饭店业绿色发展新路径”进行了深入研究。

本届大会上,中国饭店协会、IDM酒店研究院、清华大学建筑节能研究中心联合发布了“中国绿色饭店升级版新指标”和《2017中国住宿业绿色发展报告》。此外,9个单体酒店代表性企业共同启动了“中国单体酒店共享联盟”,旨在从酒店技术、酒店供应商、C端客户、互联网资源等方面进行共享交互,实现品牌、营销、管理效益的最大化。

大会将在为期3天的时间里举办“第二届亚洲名厨大会”“2017中国海洋产业高峰论坛”“2017全国饭店业校企合作大会暨海南省团餐发展大会”“海南互联网+餐饮暨餐饮业供应链创新与应用大会”等系列活动。

据悉,本届大会由国际饭店与餐饮协会、海口市人民政府支持,中国饭店协会、省商务厅联合主办。

## 三亚又添一海鲜广场 位于海棠区水稻国家公园,可同时容纳2800人就餐

本报三亚11月27日电(记者林诗婷 黄媛艳)今天上午,三亚市海棠区水稻国家公园稻田盛宴海鲜广场举行开业仪式,这意味着三亚又添一大型海鲜广场。

据悉,稻田盛宴海鲜广场占地面积约2.3万平方米,可同时容纳2800人就餐,是三亚市海棠区最大的开放式海鲜广场,并坐拥千亩稻田花海,以“稻文化”“米文化”为主题,融合当地黎家文化,打造独具鹿城文化特色的乡村主题餐厅。此外,该海鲜广场就地取材,特开辟出344亩果蔬主题农庄,自种、自产、自销绿色食品。同时,配有大型中央可视加工厨房,确保食品卫生安全,采用数字化视频展示菜品和价位,联动工商、质监、食药监等相关部门加强监督管理,设立诚信保障金制度,制定《加工摊位管理制度》,多举措加强诚信规范经营,全面提升服务品质。

值得一提的是,该海鲜广场40%员工来自当地村民,通过多种形式带动农民致富,推进农旅融合,促进当地乡村经济发展。

## 海口滨濂社区建立“共享工具屋” 居民可免费借用日常生活用具

本报海口11月27日讯(记者郭萃 特约记者刘伟)今天下午,海口市龙华区在滨濂南、北社区启动全市首个以“志愿家庭+共享工具”为特色的志愿服务项目活动。居民可以在社区“共享工具屋”免费借用电锤、干衣机、梯子等工具,“志愿家庭”可以帮助解决部分居民不会使用的问题。

据龙华区海垦街道负责人介绍,很多居民在生活中会遇到缺乏工具的情况,如阴雨天时需要临时烘干某件衣服等,然而手头没有工具,一些家庭买来这些工具用完后又往往闲置,使用率不高。建立“共享工具屋”可将其他家庭闲置的工具共享出来。目前,“共享工具屋”备置的首批共享工具包括电锤、电熨斗、干衣机、手锯、梯子等10余件,每周一至周五上班时间开放。

本报海口11月27日讯(记者郭萃 通讯员张璐)G98海南环岛高速公路白莲至龙桥段及S82联络线(即海口绕城高速公路)改扩建工程白莲互通至狮子岭互通北半幅主线已改扩建完成,由东向西方向已于今日10时开放通行,去往澄迈、洋浦、

西线高速方向的车辆可直接由海口绕城高速前往,将极大缓解海口市市区交通压力。

据介绍,海口绕城高速改扩建工程总投资6.98亿元,起点位于澄迈县白莲镇白莲互通,终点位于海口美兰国际机场互通前,全长约32.69公里。

里。本次改扩建内容主要将预留的10.5米中央分隔带改扩建为3.75米行车道+3米中央分隔带+3.75米行车道,对原行车道、集散车道、部分互通匝道进行改扩建;同时完善交通安全设施,增设道路照明系统、监控系统及沿线服务设施等。项目于2016

年10月25日开工,计划于2018年3月完工。

目前,该项目已完成工程量的75%,下阶段准备进入白莲互通至狮子岭互通南半幅(项目第四阶段)及龙桥互通匝道的改扩建施工,力争2018年春节前提前完成全部施工。

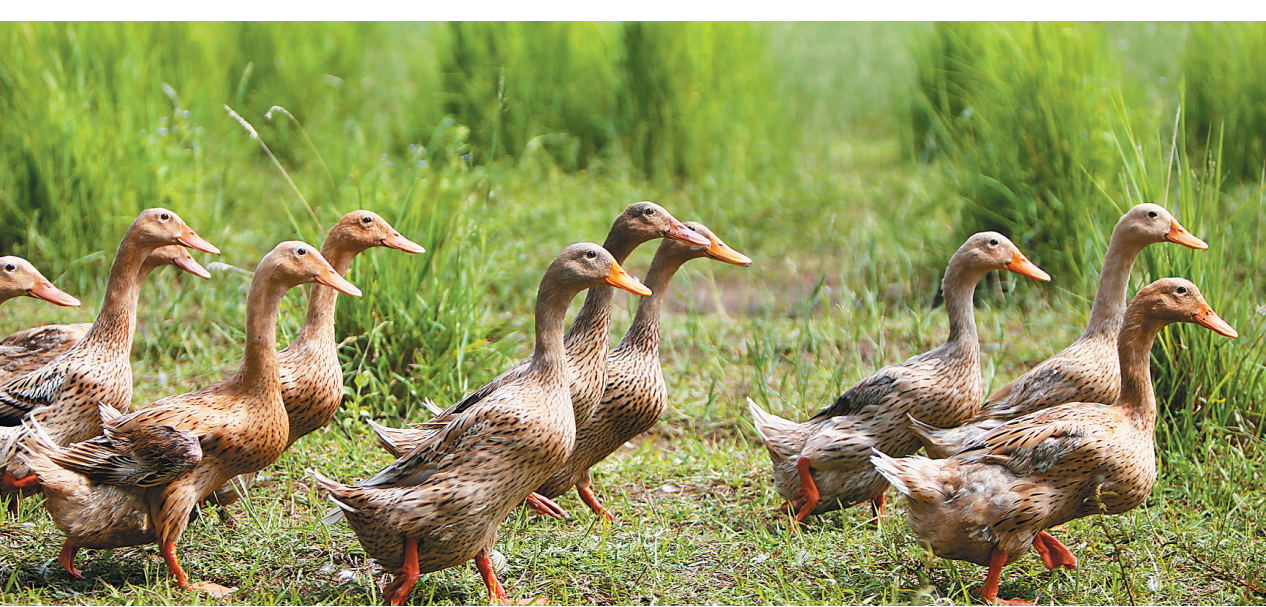
# 专题

## 儋州跑海鸭：跑出一条致富产业链

在儋州西北部沿海乡镇,经常会看到这样的场景:绿树掩映的潮水中,一只只跑海鸭“呱呱呱呱”地鸣叫,自由惬意地游弋。

儋州跑海鸭主要在海头、排浦、白马井、新州、峨蔓、木棠、光村等镇饲养。近年来,儋州市按照“调精做优第一产业”的思路,大力发展跑海鸭养殖,积极打造儋州跑海鸭品牌。

↑在儋州市新州镇新英湾,一群跑海鸭在海湾里自由自在地觅食。 袁才 摄



儋州市新州镇蓝田村村民董现明饲养的跑海鸭成群结队钻进草丛觅野食。 舒晓 摄

### 养殖跑海鸭带富一方人

富依托。

50多岁的董现明住儋州市新州镇蓝田村,依靠养鸭致富,俨然成为了一名“鸭司令”。董现明介绍,在没有养鸭之前,他到处打零工,有时还搭乘别人的船出海打鱼。虽然忙碌碌碌,但日子依旧过得紧巴巴的,房屋破烂了也没钱修补。

经过亲戚介绍,董现明养上了跑海鸭,这养就养了十多年。“这十多年来,我的总收入不低于100万元,不但修起了新房,而且在供3个孩子上大学的同时,手头上还有闲钱。”

近几年来,董现明还加入了儋州逢秋瓜菜专业合作社。在合作社担保下,他取得了小额信贷,得以扩大

再生产;在合作社指导下,他有了成熟的养殖技术;在合作社保障下,他的鸭蛋与老鸭有了稳定的销路。

据了解,2016年末,儋州跑海鸭存栏量为18.3万只,2016年产量为4750万枚,总产值达5200多万元。截至今年上半年,儋州跑海鸭存栏量为18.098万只,产量为2353万枚,总产值达2588万元。预计今年儋州市120户跑海鸭饲养户总利润1400万元,户均增收11.7万元。

### 跑海鸭产业发展动力强

跑海鸭蛋是儋州市近年来重点打造的特色畜牧品牌,该产业的发展在推进全市农业进步、农村发展、农民致富等方面发挥了积极作用。如今,“跑出”品牌效应的跑海鸭蛋产业,已成为儋州九大品牌农产品之一,现已注册有“逢秋跑海鸭”品牌。但如何能让跑海鸭“跑出”海南,占领更多的市场,仍需要不断探索和创新。

“在跑海鸭产业培植中,我们既注重适度规模化,又注重标准化、生态化,努力提高‘亩产效益’,促进可持续发展。”儋州市畜牧兽医局的相关负责人说。

据了解,儋州市政府会继续加大对跑海鸭产业政策扶持力度,计划在全市建设2个选种育种基地及10家养殖示范基地。同时,儋州市畜牧兽医局已联同儋州质量技术监督局委托中国热带农业科学院热带作物品种资源研究所制定了《跑海鸭饲养管理技术规程》,根据饲养管理技术规程,下一步将选育出肉质鲜美、产蛋率高、抗病性强、饲料利用率高的儋州跑海鸭蛋品种。

除此之外,儋州将引进管理规范,资金雄厚,技术成熟的企业采取“公司+基地+农户”“公司+合作社+农户”或“合作社+基地+农户”等模式,结合全市产业扶贫措施,结合全市产业扶贫措施,加快跑海鸭产业发展。

今后,儋州将继续完善产业链。引进深加工企业或与省内外的深加工企业合作,按照饲养规程,完善产业链条,确保养殖户的利益,提高养殖户的出栏积极性。此外,在峨蔓镇和木棠镇建设跑海鸭养殖基地,儋州将结合美丽乡村建设,打造集休闲旅游、餐饮一体的养殖基地,推动跑海鸭蛋产业强劲发展。

本版策划/周月光 文/陈栋

跑海鸭生长在儋州沿海地区,平日在滩涂及咸淡水交汇河流入海口活动。每逢潮水退去,沿海滩涂上就会留下大量小鱼、小虾、小蟹、小螺等高蛋白海洋生物,它们都是赶海鸭群的美食。

儋州市海岸线长267公里,浅海和滩涂面积达30万亩,在沿海的海头、排浦、马井、新州、峨蔓、木棠、光村等七个镇农户有养殖跑海鸭的传统,其养殖的品种,以本地的麻鸭为主,放养在

儋州跑海鸭由于常年吃海洋生物,运动量大,体肥蛋多,所产的鸭蛋个头大、蛋壳厚实,蛋清粘稠不易散,没有腥味,蛋黄呈鲜亮的红色,味美鲜香,经过腌制的跑海鸭蛋煮熟后蛋黄含油量极高。此外,跑海鸭蛋还含有钙、磷、铁、锌、碘、镁、钾、硒等多种对人体有益的微量元素和10多种维生素。

据了解,跑海鸭育雏期从出壳到28日龄,育成期从28日龄到110日龄,产蛋期为1年,可产跑海鸭蛋