

深化医疗体制改革 推动全周期健康服务

——访市卫生健康委党组书记、主任张善甲

近年来,全市卫生健康系统在市委、市政府坚强领导下,围绕重点领域,补齐短板弱项,用好“改革”关键一招,全方位全周期健康服务得到有效保障。菏泽市是如何通过深化医疗体制改革,不断提升群众健康指数和就医满意度的?围绕这一问题,日前,市委改革办联合《菏泽日报》对市卫生健康委党组书记、主任张善甲进行了专访。

记者:分级诊疗制度是我们解决百姓看病难、看病贵的一个重要举措。市卫生健康委是怎样推进优质医疗资源下沉,构建新的诊疗格局的?

张善甲:近年来,我市卫生健康工作坚持以人民健康为中心、以改革发展为主线,治痛点、攻难点、疏堵点,聚力实施分级诊疗制度,加快推进紧密型县域医共体建设,实现了医共体内优势互补、资源共享,有效提升了镇卫生院医疗服务能力,筑牢了村卫生室网底作用,让群众能够就近获得更加公平可及、系统连续的医疗卫生服务,为维护人民健康提供有力保障。我们将精准对接群众健康服务新需求新期盼,促进医疗卫生工作重心下移和资源下沉,提升县域医疗服务体系整体效能,解决群众看病难、看病贵的急难愁盼问题,实现牵头医院、组成医院和患者多赢良好发展的新局面。

记者:党的二十大报告提出要促进优质

医疗资源扩容和区域均衡布局。在这方面,市卫生健康委采取了哪些举措?

张善甲:促进优质医疗资源扩容和区域均衡布局,推动公立医院高质量发展一直是全市卫生健康工作的重中之重。强力推动优质医疗资源扩容,科学制定“十四五”期间医疗机构发展规划,投资近80亿元加强市属医疗机构项目建设。全面加强人才队伍建设,实施人才引育创新行动,全市公办医疗机构共引进博士20余人,硕士研究生700余人,本科2500余人。积极创建国家区域医疗中心,打造鲁苏豫皖四省结合区域医疗服务新高地。大力推进智慧医疗服务,搭建全市统一的“互联网+医疗健康”惠民便民服务平台。

记者:市卫生健康委将如何推进中医药守正创新,打造中医药特色高地,走出一条具有菏泽特色的中医药高质量发展之路?

张善甲:中医药守正创新发展是一项系统工程,市卫生健康委一直高度重视中医药事业,扎实做好中医药综合改革,统筹推进中医药传承创新发展突破发展,不断汇聚推动中医药健康发展的强大合力。一是不断健全中医药服务体系,出台《关于促进中医药传承创新发展的若干措施》,加快建设菏泽市中医治未病研究院,创建国家级中医治未病示范区。二是推进中医药服务能力建设,推

进县级中医医院标准化建设,高标准实施五项提升工程,高水平推进智慧共享中医药建设,开展中医药特色疗法挖掘整理。三是推进中医药文化建设,深入挖掘和传承中医药文化,加强传统医药类非物质文化遗产保护和传承,加强“伊尹故里”中医药文化研究,积极创建全国中医药文化宣传教育基地。四是推进中医药产业高质量发展,发展中药材优势品种,推动中药材市场规范化建设,打造鲁西南“中国绿色药都”名片。

记者:市卫生健康委在深化疾控体系改革,提升重大疫情防控能力方面是怎么做的?

张善甲:市卫生健康委严格按照《菏泽市各级疾病预防控制中心标准化建设三年行动方案》要求,从人员配备、房屋建设、仪器装备、职能落实等方面加强标准化建设。在人才队伍建设方面,全市10家疾控中心均完成了编制核定。在基础设施建设方面,市疾控中心改扩建工程已完成初步设计,牡丹区、定陶区、曹县、单县、巨野县已完成基础设施改扩建规划,总改扩建面积11

万余平方米。在县级层面,持续推进单县疾控中心改革试点,健全完善内部考核评价和收入分配办法,开展预防接种等7项有偿服务项目,专业技术人员实现双向任职。

记者:市卫生健康委是如何通过深化医药卫生体制改革,保障全周期健康服务的?

张善甲:医改是一项复杂艰巨的系统工程。我们将坚持改革系统集成,持续深化医疗、医保、医药“三医联动”,突出改革的关联性和政策的耦合性,推动医改取得显著成效。一是深化高位推进机制,定期召开市医改领导小组(扩大)会议,研究有关问题,部署下步工作。二是建立高效便捷的“三医联动”工作体制,建立健全联络员制度、通报制度、评价制度、调查研究和监测评估制度,进一步强化改革整体联动性。三是健全政策体系,制定学习“三明经验”深化医改、公立医院高质量发展等配套措施,建立责任清单和监测评价指标体系,实行“季度度、年通报”。

记者 胡德光

“改革+”赋能高质量发展高端访谈



东明刘培村:西瓜铺就“甜蜜”致富路

眼下,正是大棚西瓜上市的季节,在东明县城关街道办事处刘培村,只见连片的西瓜大棚依次排开,棚内一个个匀称光滑、圆润饱满的西瓜铺映在藤蔓之间,煞是喜人。

“现在正是采摘的时候,慕名而来的顾客络绎不绝。”刘培村西瓜种植户李素云告诉记者,今年她种了两个大棚的西瓜和甜瓜,由于西瓜皮薄、肉甜、水分足,口感特别好,顾客非常喜欢,这些天她忙得不亦乐乎。

刘培村是远近闻名的蔬菜、瓜果专业种植村,90%的村民从事果蔬种植业,尤其

是该村盛产的刘培西瓜,皮薄、多汁、含糖量达到10.6%均值,刘培村种植的西瓜具有上市早、甜度高、效益好等特点,加上“回头客”的口碑相传,来当地买瓜的顾客越来越多。

乡村要振兴,产业兴旺是关键。近年来,刘培村从“大瓜为主”到“小瓜当家”,从传统种植到温室大棚吊瓜,从名不见经传,到发展成为东明县亮丽的特色农产品名片,刘培村走出了一条西瓜种植、销售一体的完整产业链。为拓宽西瓜销售渠道,种植户还采用线上直播、网购等方式,扩大销售渠道,

带动西瓜产业发展,促进群众增收,铺就乡村振兴“甜蜜”致富路。

文图 通讯员 刘汉功 解利民 记者 彭传军



记者走基层

我市举行百家讲坛《翰墨天香》播出暨《桑篱园牡丹谱》作品座谈会

本报讯(记者 王浩)4月18日,我市举行荣宏君教授百家讲坛《翰墨天香》播出暨《桑篱园牡丹谱》作品座谈会。中国原驻毛里求斯大使孙功道;中国政协文史馆主任蔡传强;北京大学美学与美育研究中心研究员、中国古典家具研究专家周默;国家博物馆研究员、保管部主任,著名文物鉴定家海国林应邀出席活动。菏泽市牡丹发展工作领导小组副组长侯婕参加并致辞。

侯婕表示,此次活动是对菏泽国际牡丹文化旅游节的锦上添花,势必对菏泽牡丹文化研究产生积极影响。希望与会的各位专家结合本次座谈会,为深化牡丹文化研究阐发、推动菏泽牡丹文化发展积极建言献策;希望菏泽市有关方面抓住本次座谈会契机,认真整理收集与会专家建议,争取在牡丹文化研究方面多出成果,为持续唱响“中国牡丹之都”城市品牌、建设文化强市贡献更大力量。

古村落里的桐花节



4月15日上午9时,巨野县核桃园镇前王庄村第二届桐花节在石头寨文化广场盛大开幕。

桐花节期间,在前王庄村打造文化秀场,每日为广大游客带来精彩的文娛演出,体验丰富的传统民间艺术表演和精彩的村民游客互动,让游客来桐桐花节不仅仅能赏花、体验古村风貌,在春夏之交与家人朋友品尝前王庄村大锅羊汤、大饼、地锅鸡等,还能亲手体验古

村百年传承的传统手工艺品及手工编织筐制作过程,感受美好生活,打造休闲度假方式。

近年来,巨野县委、县政府深入贯彻落实习近平总书记“绿水青山就是金山银山”的重要发展理念,提出“擦亮金山牌、做好水文章、点亮麟州城、走好乡村路”的全域旅游发展定位,打造了独具特色的巨野文旅品牌。

文图 通讯员 满常学 记者 苏成华

曹县人社局:擦亮服务品牌聚力营商环境

本报讯(通讯员 尹利斌 记者 臧宾)日前,曹县人社局负责人到云龙木雕工艺有限公司走访调研,了解企业运营情况,着力为企业纾困解难。曹县人社局紧紧围绕服务招商引资项目建设这一中心任务,坚持服务至上保障有力的要求,致力稳就业、促创业、保民生,以服务型机关为企业营造“家”的氛围。

为解决企业遇到的资金紧缺问题,曹县人社局通过银企对接会,及时协调中国工商银行曹县支行,在一周内通过“荷岗贷”给其贷款1000万元。同时,为适应企业扩大产能需求,帮助企业招聘工人20多名,并为员工进行岗前免费培训,这一举措对企业发展无疑是注入了一剂强心针。

截至目前,曹县“荷岗贷”稳岗扩岗专项贷款已成功发放2000余万元。曹县人社局通过搭好政、银、企三方联动平台,打通了企业融资“最后一公里”。

曹县人社局把服务招商引资项目建设纳入工作考核,局机关组成了4个工作组深入企业开展大走访大调研活动,现

场解决企业遇到的困难;在企业手续办理方面,落实一站式服务一条龙办结制;举办了“春风送真情援助暖民心”曹县2023年春风行动暨就业援助月系列专场招聘会,为企业解决高层次人才和工人需求;实施城乡公益岗扩容提质行动,解决镇街困难群体收入问题;巩固实施“凤”筑“曹”工程,相继在33个大中城市建立了返乡创业服务站,今年已完成北京、西安、太原三处服务站换届,累积签约返乡创业项目4个、投资额13.3亿元,协调返乡为返乡创业企业授信贷款额度近5亿元。

今年,曹县人社局结合企业复苏,项目用工需求,建立企业、人力资源信息、用工服务专员三张“清单”,综合运用线上(下)招工、中介招工、以工带工、校企对接等六种招工方式,先后举办线上招聘会13期,和重点企业专场招聘会、线下招聘会形式,为78家企业提供电气、林木、养殖、化工、电商、演出服饰等130多个工种,累计7100余个岗位,达成就业意向3000余人,有效保障了规上企业和重点项目用工需求。

我市二十名青少年足球队员将赴阿根廷参加集训

本报讯(记者 李若生 刘辉)4月18日,北京体育大学与菏泽市共建精英足球队运动员选拔赴阿根廷集训启动仪式在曹州武校举行。据悉,本次集训时间为7月1日至8月30日,拟从菏泽市选拔13-15岁年龄段球员20人,包括18名球员、2名守门员。同时,选派领队1人、教练员2人,共计23人。

近年来,菏泽市体育局立足全国“武术之乡”人才资源优势,走出一条“武术+足球”的新路子。依托曹州武校、宋江武校等,从武校中选拔足球人才,组建菏泽特色功夫足球队。曹州武校足球队在2020年全国体校杯足球比赛(U14)荣获季军,“功夫足球”闪耀全国赛场。在山东省第25届运动会男子足球甲组决赛上,菏泽队一路过关斩将,历史上首次闯入足球甲组8强,创造了菏泽足球新的历史。

市住房公积金管理中心:创新服务方式 让数据多跑路群众少跑腿

本报讯(记者 孔博)为全面推行“免证办事”,让数据多跑路、群众少跑腿,我市创新数据管理和数据服务方式,依托菏泽市一体化大数据平台、住房公积金综合服务平台,不断优化公积金业务流程、压缩办事时限,缴存单位和职工的获得感和满意度不断提升。

实现多部门数据共享

市住房公积金管理中心与市大数据中心聚焦公积金提取业务“零跑腿”,联手推动有关业务系统改造对接,推进数据整合,实现数据共享。同时将获取的信息融入业务办理流程并留存查询结果,做到办有所据,查有可依。

推动电子证照全面应用

市住房公积金管理中心与市大数据中心密切配合,将公积金业务系统接入菏泽市电子证照库,获取电子营业执照,并为市内11个公积金业务服务大厅共计81个业务窗口配备了扫码设备。业务人员可通过扫描群众出示的居民电子身份证和电子不动产证等,以及企业出示的“电子营业执照”二维码来获取相关信息,真正做到了“免证办”。

大力减免纸质材料

申请人能够出示电子身份证、电子不动产证和电子营业执照等电子证照信息的,即可代替实体证件办理公积金业务。办理偿还商贷提取公积金业务

时,市住房公积金管理中心已获取商业银行共享贷款信息的,申请人可免于出示商业银行借款合同。申请人在办理公积金贷款时,如未携带征信信息,可现场授权中心业务人员通过人行征信系统查询。将公积金业务系统与行政审批部门的企业开办“一窗通”系统对接,企业通过菏泽政务服务网填写公积金缴存登记信息,信息将同步推送至公积金中心业务系统,无需企业提交开户资料,即可为企业设立公积金账户。数据资源的共享共用减少了用户所需要提供的实体材料,真正做到了让数据多跑路、群众少跑腿。

大幅缩短审批时限

按照各类业务的特点,将共享数据融合至柜台、网上服务大厅、微信公众号等线上线下多种渠道,明确各类服务事项的办理周期、办结程度。通过优化业务办理流程,群众和企业线上提交的审批类业务,1个工作日内办结;线下业务即时办结;公积金贷款审批时限由10天缩减为5天。提高了办事效率,减轻了群众和企业负担。

截至目前,我市已在公积金业务办理过程中通过共享数据累计核实婚姻关系26559人次,住建合同信息18082笔,不动产信息3801笔,税务信息3780笔,参保信息4975人,企业信息281家,商业贷款信息7519笔,通过“一窗通”系统为企业实现公积金系统自动开户3.4万余户。

只要技术好就会有更大的舞台

——南京蜂巢酒店校企合作见闻



菏泽技师学院毕业生在南京蜂巢酒店紧张有序工作

日前,记者来到江苏省南京市南京蜂巢酒店,采访菏泽技师学院与该酒店校企合作成果。学院从2020年7月开始与其合作,已有3个年头了。

南京蜂巢酒店是上海华昌集团下属企业,酒店总经理严刚介绍:“菏泽技师学院给我们输入了很多人才,在我们合作的院校里是首屈一指的。两家合作得很愉快,学院的学生在酒店技能比赛中成绩超过我

们的预期,明显看出学生的功底和水平。酒店给员工提供发展平台,每半年选拔一次,对优秀员工进行提拔。2021年来的学院学生已做到领班,今后将进一步加强与菏泽技师学院的深度合作。”

据悉,蜂巢酒店合作的学校有5家,烹饪方面合作的只有菏泽技师学院一家,3年来,到酒店顶岗实习的共有32名学生,留下了5名在酒店就业,还有4名正在实习。3

月1日,酒店举行技能比赛,在大厨云集的酒店,菏泽技师学院两名学生入围。3年疫情,酒店坚持不裁员,不扣发员工工资(三年中每年放假一到两个月工资不扣)。去年12月10日,酒店的乐园发生疫情,封闭管理期间,员工住在酒店,早中晚三餐,酒店每天做800份快餐送到宿舍,给员工送吃、送喝、送温暖,学院毕业生留在酒店工作的,带病坚持给大家做饭。

孔凡振说:“2022年7月,从菏泽技师学院烹饪系毕业后就留在酒店。在这里工作已两年多了,在中餐厅负责冷菜,下一步准备上炉灶,师傅尽心尽力教我,技术进步很快。每月工资4000多元,吃住免费。去年疫情期间,酒店对我们的衣食住行关心到位,盒饭送到房间,送药给我,很温暖。下一步打算多学技术,多挣点钱,让父母过得更好一点。”

18岁的李丰冠说:“2022年4月从学院来酒店顶岗实习,刚来,把基础打好。师兄教我站姿,师傅毫无保留地传授冷菜配方技术,有师傅的点拨,刀功和摆盘技术都上了一层楼。这里工作氛围好,一个月还有8天假,下步认真学习,学好技术,有自己的看家本领。”

据悉,酒店企业文化建设丰富多彩,每两个月举办一次员工生日会,集体游玩、看电影、烧烤等,开展拓展活动、消防比赛、运动会和知识竞赛,获奖奖品是自助餐和住宿券。

中餐厨师长韩大经说:“菏泽技师学院的孩子实在、能吃苦、踏实,技能好、品德

好,主要是学院培养得好。曹正已是打荷的领班,正在培养他上灶,能吃苦,肯学习,他休息的时候去员工食堂帮忙。淮扬菜刀功特别讲究,刘家豪的刀功很棒。崔国凯母亲生病回家了,员工们还给他举行了募捐。酒店不把他们当成廉价的劳动力来用,当家人看待他们,以师傅带徒来培养他们,让他们技术上快速成长。酒店在绍兴、湖州和漳州有3家分店在建,投入使用后人才需求很大,员工只要做好准备会有更大的舞台等着他们。”

严刚介绍:“酒店中餐厅厨房提出酒店服务管理上有亮点、树立品牌和标杆,把口碑做出来。工作上对员工‘严’字当头,生活上关爱有加。家人来了,提供接车服务,乐园免费玩一圈。酒店采取请进来和走出去的方式,提供培训和学习机会,今年的培训预算比往年都大,和其他酒店互作美食节活动,与上海、绍兴的酒店交流比赛,给员工提供更广阔的舞台和机会。”

文图 记者 张红艳



菏泽技师学院 校企合作 共筑未来