

一站式健康照护服务 打造“家门口”的护理中心

□ 记者 吴会雄

下肢静脉性溃疡,俗称“老烂腿”,文定居委的陈阿婆受此病症的困扰已有二十余年之久。近六年来,其病情更是进一步恶化,严重影响了陈阿婆的生活。尽管她曾辗转多家医院,尝试中西药治疗,但效果均不明显。直至今年,陈阿婆听闻徐家汇街道社区卫生服务中心的伤口护理门诊护士换药技术精湛,决定前往就诊。

在中心护士徐雯的接待和专业评估下,一份科学严谨的伤口护理方案得以制定。经过长达126天、共计37次的精心换药治疗,近日,陈阿婆的下肢溃疡终于得以愈合,对此她十分感激。

随着人口老龄化趋势的加剧,社区居民对于便捷、高效的医疗护理服务的需求十分迫切。徐家汇街道社区卫生服务中心不断探索健康照护新模式,推动

优质护理服务下沉至社区和家庭,让患者在“家门口”就能享受到与二三级医院同质的专科照护服务。

中心引领护理行业创新,推出“互联网+护理服务”,通过“线上申请、线下服务”的便捷模式,满足社区出院患者和行动不便的特殊人群的护理需求。中心积极整合内部资源,设立护理咨询门诊,提供从需求评估、预约

服务、方案制定、护理实施、效果评价到转诊服务等一站式全流程护理解决方案。

中心护理团队由经验丰富的副主任护师领航,主管护师构成团队的中坚力量,不断提高整体竞争力。目前,团队会聚了健康管理师、伤口管理护士、PICC维护护士、安宁疗护管理护士和中医特色护理护士等多领域的专业人才。中心提供多种护理门诊服

务,涵盖静脉导管维护、伤口护理、糖尿病医护联合门诊、高血压医护联合门诊、安宁疗护护理门诊、康复护理门诊以及中医护理门诊等,满足不同患者的多元化需求,帮助他们更有效地管理健康状况,提升整体生活质量。

“我们坚守‘以患者为中心’的服务理念,为每一位患者提供温暖而专业的护理服务,不断优化和完善护理流程,以期达到最佳的护理效果。”护理团队相关负责人表示,中心致力于为广大患者提供全方位、高品质的护理服务。通过专业的团队、优化的流程和丰富的门诊服务,成为居民家门口的健康守护者,打造更加健康、和谐、美好的社区环境。

弘扬奥林匹克精神

他们在泳池中奋勇争先

□ 记者 李梦婷



6月23日,2024年上海市第四届市民运动会徐汇市民体育节徐汇区游泳比赛,在ProSwim游泳学院俱乐部落幕。

本次比赛分为50米自由泳和50米蛙泳两种泳姿,年龄段从7-50岁共分为五个组别,旨在鼓励各年龄段的市民朋友都能踊跃

参赛。

当天,近130名游泳爱好者齐聚泳池。选手们各个自信满满、你争我赶,赛场氛围和谐而热烈。本次比赛有多名国际友人报名参加,和大家一起切磋较量,尤其是成人组,高手云集。在颁奖仪式上,获奖者们互相拥抱合影,分享着这一刻游泳带给他们的快乐。

近年来,徐汇区长期致力于游泳运动的普及与发展,有着丰富的场地和教育资源,不论是专业的徐汇少体校,还是业余爱好者俱乐部,徐汇区在游泳运动项目上有着广泛的群众支持。据悉,徐汇区将继续营造“以泳会友,以泳促健,全民健身,快乐无边”的积极氛围,持续推动各人群游泳运动的普及,为市民朋友提供一个安全、舒心、健康、美好的游泳体验。

打边炉,这种广式美食你可品尝过?

□ 记者 殷志军 李瑾琳 陆翔

位于徐汇区的龙湖华泾天街吸引了众多商家入驻。5月末,一家叫做“利芳打边炉”的火锅店全新开张,给周边的白领、居民带来了新的美食选择。

打边炉是广东人对吃火锅的叫法,是指围坐在特别的砂锅、泥炉边吃的一种火锅,是一种经典的广式美食。

“利芳打边炉”的装潢主打怀旧风。“破破烂烂”的红砖墙用作隔断,水泥墙面上用黑色涂料刷着的广告,用红油漆涂的“拆”字以及看似随意张贴的广告画,让人梦回80年代。每张木桌上还摆了一个土黄色的小泥炉。店门口还有个窗口写着“利芳糖水铺”。

一大早,店里的工作人员就开始准备食材,炉子上几口比脸盆还要大的砂锅,分别炖煮着萝卜、牛腩和牛杂。在利芳,有一句话:“萝卜比肉好吃”。比肉还要好吃的萝卜是用牛肉、牛腩煮出来的肉汤熬煮的,切成块的白萝卜熬煮成赤褐色,丰腴肥厚,一看就很入味。

11点刚到,已经有客人前来用餐。厨师将客人用的砂锅煲放在炉火上加热,先在锅中放入萝卜,再在周围摆放大块的油豆腐、玉米,最后按照客人的要求加牛腩或牛杂。牛腩、牛杂在出锅前,厨师要用漏勺滤掉汤汁,放在食品秤上称过,才放入煲中,再加汤汁,端到客人桌上,继续用炉火炖煮,牛肉酥烂,汤汁鲜美,吸饱了肉汁、汤汁的萝卜尤其鲜香美味。

据利芳的营运经理胡先生介绍,利芳的牛肉都选用的贵州黄牛肉,每天都是

新鲜现做,牛肉牛杂要熬煮3个小时以上,萝卜也要煮2个小时以上,为了保证萝卜的口感,萝卜的皮也去得较厚,避免有苦味,口感也更加软烂,入口即化,深受老人和孩子的喜欢。大块的牛腩煮至酥烂,牛筋筋道弹滑。一口下去,能够深深体会到店家墙壁上写的那句广告语:打边炉快乐的秘密,就是大口吃肉!有一种酣畅淋漓的感觉。有的食客在店里吃过,还要特意打包一份带回去。

虽然是以广式火锅为主,但为了满足更多顾客的需求,利芳也推出了西红柿牛腩煲、香辣羊蝎子煲、花雕醉鸡煲等。利芳还推出了特别的毋米粥鸡煲,用米熬汤,让米的精华都溶入米汤里,再用米汤来涮鱼片和鸡肉,口感特别滑嫩,也很养生。

打边炉还可以涮蔬菜、牛肉丸、蟹肉棒等配菜。喜欢吃面食的,还可以加一包广东当地产的葵树牌“珠江面”,这是一种较宽的速食面,胡先生说,小时候吃火锅,一定要加的就是“珠江面”。

利芳还推出了罐罐茶、烧烤、甜点等。网上流行的一些饮料,如东北冻梨茶,也进入了菜单,在夏季能够喝到这种冰冰凉凉、口感沙沙的饮料,别有一番风味。胡先生说,利芳的特点是“天南海北”,既有主打的广东特色,又能兼容并蓄。

约上三五好友,围坐在一口小小的砂锅旁,一边吃,一边聊聊天,这大概是“打边炉”给食客带来的惬意享受吧。

与名家面对面,一场关于思想史的交流与交锋

□ 记者 李瑾琳

日前,徐汇区新时代文明实践中心在徐家汇书院三楼,举行了一场名为《怎么看待历史的真实与虚构——回到真实的历史语境谈思想史研究》的读书会。读书会以对话的方式进行,对话的双方,一位是中国人民大学清史研究所教授杨念群,他带来了他的新书《问道:一部全新的中国思想史》,另一位则是徐汇区南洋中学历史教师刘晖。双方就这本书展开了一场关于中国思想史的讨论和思辨。

读书会开始,杨念群解释了

他为什么要写这本书。他本想再写一本让年轻人阅读的“少年思想史”,最终写成了这本“全新的中国思想史”。序言写到:“这本思想史到底要写什么”,可能就是被提及最多的“天地君亲师”,说清楚这五个字的意思,以及这五个字所表达的思想观念与行为实践之间到底如何发生互动关系。

如果读者对于中国历史和哲学思想的掌握不深,这些概念理解起来会有点困难。而年轻的历史老师刘晖,恰好能够站在读者和学生的角度向杨念群提出问

题,他成为听众的“嘴替”,向杨念群发出了各种关于中国历史、哲学、思想演进,以及如何看待当代社会一些思潮的相关问题。杨念群一一给予了真诚的答复。

当天,活动现场座无虚席,不少在书院闲逛的读者从旁经过,也停下来驻足聆听。本次读书会由区新的社会阶层人士联谊会、区新时代文明实践中心共同主办,重庆出版社、徐家汇书院、钟书阁·徐汇店承办,未来还将为读者带来更多与名家面对面、学习知识、交流思想的机会。

中央第一生态环境保护督察组累计向上海市转办群众信访 举报件 3073 件,涉及徐汇区 117 件

督察期间,徐汇区已累计收到信访举报件 117 件。目前,徐汇区第 1-33 批共 117 件信访事项办理情况已全部反馈,已按要求向社会公开《中央生态环境保护督察群众信访举报转办和边督边改公开情况一览表》(扫描二维码查看详细信息)。

