

本报携手市第二人民医院、宛城区中医院开展义诊进社区活动

上门送健康 专家坐诊百姓家门口

□本报记者 王渊博 刘佳霖 文/图

5月23日,本报联合中心城区医疗卫生机构、街道(社区)共同推出的2024年“健康大南阳、医到家门口”义诊进社区活动,走进卧龙区卧龙岗街道黄龙庙社区。市第二人民医院、宛城区中医院组织医疗专家团队,为居民免费提供疾病诊断、健康体检、科普宣教等健康服务。

义诊进社区 专家坐诊百姓家门口

当天上午,不到8时,卧龙区卧龙岗街道黄龙庙社区工作人员已早早布置好场地。

“我们昨天就搭好了遮阳棚,还在每个楼院张贴通知、每个小区微信群发布消息,方便大家参加义诊活动。”一位工作人员对记者说,晨报组织义诊活动,让居民们在家门口就能看病,这是便民惠民的好事,社区全力配合、支持。

“听说市第二人民医院的医生今天来我们社区义诊,我和老伴一大早就赶过来了。看,那就是我们要找的屠医生!”市第二人民医院胃肠外科副主任医师屠俊杰刚到现场,居民杜女士就迎了上去,“屠医生,以前您治好了我老伴的消化道出血,听说您今天来我们社区义诊,我想让您给我

也看看。最近一段时间,我胃不舒服,总是泛酸,这是得了啥病?”

屠俊杰详细问诊后告诉杜女士:“从症状来看,您这是胃食管反流。建议您适量饮食,少吃辛辣、刺激的食物;饭后,不要立即卧床、躺沙发;酒、咖啡、浓茶等,可能加重病情。”

“医生,我体检发现子宫肌瘤,需不需要做手术?”居民郑女士向妇科副主任医师李少华咨询。

“这要结合肌瘤大小、临床症状等具体情况综合考量……”李少华与郑女士详细探讨治疗方案。

“我和闺蜜都想做光子嫩肤,需要提前做好哪些准备。”居民袁女士与闺蜜一道向整形美容科医生咨询。

“您随时可以到医院就诊,我们会为您量身定制个性化美丽方案。”美容师的答复让袁女士非常满意。

上门送健康 百姓看病就医真方便

义诊现场,宛城区中医院专家团队为居民提供推拿按摩、颈肩腰腿痛康复治疗等中医特色疗法服务。

“大叔,您的血压有点高,平时吃药吗?吃的什么药?”专家为居民宋先生测量血压后,提醒他要注意饮食和休息,并要按时服用降压药物。



义诊现场

“我脖子疼,稍微动一下,脖子就咔咔响。”居民刘女士向专家求助。

经查体、问诊,专家了解到,刘女士平时使用电脑时,总是伸头、弯腰,当即提醒她:“在这样的体态下,胸椎过度后凸,骨盆过度后旋,压力全集中在腰椎和颈椎上,会导致肩颈疼痛。”

专家一边为刘女士讲解预防颈椎病的方法,一边手把手为刘女士传授缓解肩颈疼痛的推拿按摩手法。很多居民看到后,也学着给自己按摩起来。

“退休后,我有点焦虑,经常因为

一些小事和老伴发生争执,他为什么总是不理解我?”退休教师郑女士向精神科专家史永胜倾诉。

“您要认识到,这种焦虑是正常的,同时要老伴认识到,女性是感性的,男性是理性的,男性适度理解并附和女性的小情绪,可以缓解女性的焦虑。”史永胜专业的分析,抚平了郑女士紧锁的眉头。

此次义诊活动,将专家诊疗服务送到居民身边,让居民在家门口就能看病就医,赢得居民一致好评。①5



聚焦南阳标点食品有限公司

专注面点 努力做速冻食品“领航者”

南阳标点食品有限公司是一家集速冻食品研发、生产、销售于一体的食品企业,自成立以来,牢牢坚持“专注面点、服务餐饮”战略定位,坚定不移走专业化、精细化发展道路。

随着食品工业、冷链物流行业快速发展,越来越多的消费者选择速冻食品。南阳标点食品有限公司紧盯市场、加快转型,产品迅速从汤圆、水饺等单一类别拓展到面点、面条、包子、馒头、油条、发糕、丸子、调理制品等多种类别,并聚焦早餐、中餐、宴席、商超、便利店、电商等场景

和渠道,研发生产速冻面点、速冻调理制品、发糕系列、烘焙系列、主食系列五大品类百余种产品。

在食品安全方面,南阳标点食品有限公司将严格的质量安全管理制度落实到原料采购、生产加工、物流运输、市场销售全流程、全环节,确保广大消费者“舌尖安全”,顺利通过ISO9001、ISO22000、HACCP等质量与食品安全管理体系审核,被评选为全国放心粮油示范加工企业、河南省食品安全质量标杆企业、河南好粮油产品企业、南阳市食品安全示范创建先进单位。

在产品方面,南阳标点食品有限公司注重营养合理搭配,选用优质原材料,根据不同营养成分,对粗粮与细粮、蔬

菜与肉类等食材进行科学配比,研发生产出营养均衡的产品,为广大消费者饮食健康保驾护航。同时,聚焦早餐店、酒店、宴席、校餐、团餐、便利店、家庭端等不同消费场景,组织开展实地调查与深入研究,赋予产品品质稳定、方便快捷的特点。

在产品口味方面,南阳标点食品有限公司选用优质、绿色原材料,采取科学配比、恒温发酵、速冻锁鲜等现代化先进工艺,确保产品口感醇香鲜美。同时,建设薯类、蔬菜等自有农产品种植基地,以原生态农产品确保产品口感更地道。

在产品特色方面,南阳标点食品有限公司深入全国各地开展专业化市场调研,结合各地不同饮食习惯,研发具有地域特色的产品。例如,老成都红

糖锅盔,由成都特色小吃演变而来;千层油糕原本是淮扬特色名点,南阳标点食品有限公司将其工业化生产。同时,创新实施食品跨类别融合,其包子系列产品就是包点与传统菜肴、小吃创新融合,研发出火锅肉包、鱼香肉丝包、鱼香茄子包、奥尔良鸡肉包、咖喱牛肉包等多种特色口味的包子。

作为农业产业化重点龙头企业,南阳标点食品有限公司每年消化本地面粉、玉米、土豆、紫薯、红薯、南瓜、菌类、蔬菜、肉制品等农副产品1万余吨,并大力推行“订单农业”农企合作模式,建设紫薯种植基地1000余亩。2020年、2021年,南阳标点食品有限公司连续两年有产品入选“河南好粮油”产品名单。①5

(田园)

