

卧龙区妇幼保健院“70余载华丽蝶变”系列报道之四

创新带来卓越 妇幼专科特色服务品牌获得社会赞誉

全媒体记者 陈向革 黄志三

多年来,卧龙区妇幼保健院始终坚持“以保健为中心,以保障生殖健康为目的,保健与临床相结合,面向群体、面向基层和预防为主”的妇幼卫生工作方针,努力打造妇幼专科特色服务品牌,为辖区及周边妇女儿童提供优质的生育全程妇幼健康服务,得到了社会的充分肯定。

全院业务规划设置充分突出妇幼保健服务特色,优化服务流程,整合服务内容,设“孕产保健部、儿童保健部、妇女和计划生育服务部”三大部。

在公立医院中,卧龙区妇幼保健院的LDRP家化产区,让人眼前一亮:该产区属于高端化管理产科病区,提供多项增值服务项目及优质的人性化护理服务,改变传统医院分娩“产妇围绕医院转”模式为“医院围绕产妇转”的现代模式,实现了产科大夫、助产士、麻醉师、儿科大夫、母婴护士五个专业人士服务一位产妇的“五位一体”服务,也是现代化产科的精髓体现。孕妇住院期间内分娩,家庭成员参与陪伴分娩,参加新生儿护理等,实现以家庭为中心的母婴监护和服务,性价比很高,受到新生儿家长的赞誉。

康复一个孩子,幸福一个家庭。该院的发育行为科,针对孤独症谱系障碍、精神发育迟滞、语言发育迟缓、智力障碍、注意缺陷多动障碍(多动症)、抽动障碍、感统失调、学习困难等发育行为的疾病进行科学评估、诊断和干预治疗,现为卧龙区残联唯一协作公立定点医院。

孕产保健科设有高危孕产妇门诊、妊娠期

糖尿病一日门诊、妊娠期高血压疾病门诊、产前监护室、营养咨询门诊、孕妇学校、助产士门诊、母乳喂养咨询门诊、产后42天门诊、产后康复门诊、孕妇心理门诊、产前筛查预防出生缺陷门诊、遗传咨询门诊等,担负着每年近万人次的孕产妇保健、产前筛查及产后妇女保健等方面的工作,2022年被河南省卫生健康委授予“河南省孕产期保健特色专科”荣誉称号。

危重孕产妇救治中心、危重新生儿救治中心成立以来,以高超的医术在卧龙区及周边地区赢得良好口碑,成功救治的最小患儿是胎龄28周、出生体重900克的早产儿,随访数年无后遗症发生。

随着社会物质文明的日益提高,盆腔功能康复已经成为广大女性对自身健康的追求。妇女康复科以国际领先的盆腔康复理念和医疗技术,有效防止和治疗产后尿失禁、产后轻中度器官脱垂、性功能障碍、慢性盆腔痛等疾病,为女性盆腔健康及心理健康提供保证,推动了国民健康幸福指数的提升。

作为县级中医药适宜技术融入妇幼健康试点单位,卧龙区妇幼保健院积极发挥中医药绿色健康诊疗优势,多措并举,引进领军人物,加强中医药队伍建设,培育优质中医药元素在儿科、生殖医学与不孕不育、妇科、内科、公共卫生科的广泛应用,特别是在治疗不孕不育方面成效显著,“医德高尚、妙手回春、送子观音”的美名广为流传。③9

咨询电话:18637703777

怎样预防食管癌?

食管癌是一种常见的消化道恶性肿瘤,位列恶性肿瘤发病率第6位。今日,我们来聊一聊预防食管癌应如何健康饮食。

1.红肉不要多吃,因为红肉中脂肪含量高。可以多吃些鱼、虾以满足机体对蛋白质的需求。2.咸菜、咸肉等食物中含亚硝酸盐,应少吃。3.发霉的米、面、花生等食物,应弃之不吃。4.做米饭、煮粥之前要把米淘洗干净,以减少霉菌对身体的损害。5.经常煎炸食物会加重厨房污染,应注意

通风。6.多吃富含纤维素的食物,如芹菜、韭菜、鲜枣、红薯等。7.熏烤的鱼、肉、香肠等食物应少吃。炒菜时油不要放得太多,研究表明,多种癌的发生都与脂肪摄入太多有关。8.不要图便宜买不新鲜或腐烂的蔬菜和水果。

南阳市第八人民医院全天可开展无痛电子胃肠镜检查,精查胃镜,消化道早癌筛查!③9

地址:三楼内镜室

联系人:魏江华 15837781656

关于《南阳市中心城区烟草制品零售点合理布局规定(征求意见稿)》公开征求意见的公告

为进一步加强中心城区烟草专卖零售许可证管理,规范烟草制品流通秩序,科学设置烟草制品零售点,维护国家利益和消费者利益,结合实际拟制定《南阳市中心城区烟草制品零售点合理布局规定》,现面向社会公开征求意见,公众可通过以下途径和方式提出反馈意见。

1.查询方式:扫描右方二维码查看详细内容。
2.通过信函方式将意见邮寄至:河南省南阳市七一路866号,专卖监督管理科(收)

(邮编:473000)。来信请注明“《南阳市中心城区烟草制品零售点合理布局规定》征求意见”字样。

3.通过电子邮件方式将意见发送:910741186@qq.com。

4.通过电话方式将意见反馈:0377—65013551、63986070。

5.意见反馈截止时间为2023年12月24日。



健康食谱



砂锅羊肉煲

食材:羊肉500克、甘蔗100克、大白菜若干

调料:香菜、葱段、姜片、大茴香、干红辣椒、花椒、生抽、腐乳汁、干黄酱

制作方法

- 1.甘蔗去皮切块,白菜切段,羊肉切块,生抽、腐乳汁、干黄酱混合调匀备用。
- 2.羊肉、甘蔗、一颗大茴香放入砂锅中,加入清水,没过羊肉约5厘米,大火烧开后小火慢炖2小时。
- 3.煮好后挑出甘蔗,羊肉和汤汁备用。
- 4.锅中放油烧热,下入葱段、姜片、花椒、干红辣椒炒香。
- 5.放入白菜和备用料汁,然后倒入羊肉和汤汁。
- 6.小火焖制15分钟,撒上香菜即可出锅。③9

据《今晚报》

颈肩腰腿痛 就找董军董医生

电话:13633998699

地址:南阳市中医院康复医院七一路939号

(豫)中医广[2023]第09-21-088号

服务资讯



广告热线
63155218

敬 使用本报分类信息供需双方认真核实
告 有关证明材料,签订有效法律合同。

遗失声明

南阳市大通运输有限公司车辆车牌号为豫RNR98的道路运输证(证号:411321106318)不慎遗失,特此声明。