

2013年3月8日 星期五 编辑:于健 组版:台丽娜

预约挂号,六医院“一网打尽”

青岛启动医院预约诊疗服务平台,号码网站统一,可预约多家医院的医生看病

本报记者 杨林 实习生 刘怡



排队挂号成为各家医院的常见情景。董海蕊 摄(资料片)



只需拨打同一个电话号码,或登录同一家网站,便可预约多家医院的医生看病。8日起,青岛推出医院预约诊疗服务平台,青医附院、市立医院等六家三级医院入网。

新政

预约挂号统一服务平台,六医院尝鲜

从2009年开始,岛城各大医院开始陆续推行预约挂号服务,但各家医院各自设立预约系统,患者预约起来很麻烦,一网预约所有医院的呼声越来越高。

7日,青岛市卫生局宣布,从8日起,青岛市医院预约诊疗服务平台将在青医附院、市立医

院、海慈医疗集团、市中心医院、市妇女儿童医院和城阳区人民医院共6家医院试点运行,试点时间为3月和4月两个多月。患者可登录青岛新闻网的“青岛市医院预约诊疗服务平台”(网址:<http://guahao.qingdaonews.com>)或通过拨打固定电话

(Tel:82870000),预约上述6家医院的部分普通门诊号和专家号。

青岛市卫生局医政处处长吕富杰说,按照规划,青岛市医院预约诊疗服务平台5月将逐步在岛城二级以上公立医院推广使用,具体要看各家医院的信息化建设程度。

直击

电话、网络预约,信息集中显示

青岛市医院预约诊疗服务平台如何使用?7日下午,市立医院门诊部主任魏瑛琪向记者演示了操作程序。

记者看到,患者只需登录<http://guahao.qingdaonews.com>即可进入预约平台,然后进行用户注册,注册必须填写项目为姓名、身份证号、密码、手机号。注册成功后患者手机会收到一个验证码。因为都是实名制预约,不存在“号贩子”的现象。

患者在进入界面之后应先选择医院,再找科室,最后选医生。预约成功后,界面会显示验证码,以及预约时间等信息,到时患者只需携带身份证到医院打印预约就诊单即可。患者应在预约时间前15分钟到医院,最晚不得晚于预约时间20分钟,否则患者可能无法打印凭条。

如果通过82870000电话预约,平台管理方

的接线员会将患者信息输入到网络平台上。网络预约和电话预约的信息都显示在同一平台上,医院不用再分头整理。“试运行新平台以后,医院原来的预约电话已经停掉了。”中心医院门诊部关主任介绍,原来门诊部的护士天天自己登记电话预约的情况再也不会出现了。其他医院的预约电话号码和网络平台也将陆续停用。

前景

预约挂号量将提升

据了解,青医附院从2009年就开通了预约挂号平台,先是开通了预约电话,后来又和北京的一家网站合作,开通了网上预约平台。刚开通时,每天预约成功的只有几十人,现在达到了200多人。市立医院本部从2010年开始推行预约挂号业务,一开始预约的人不多,现在每年预约量达到了两万多人,在预约挂号的患者中,有八成多是通过电

话进行预约的。

虽然预约挂号人数逐年递增,但相比医院的整体门诊量,预约患者只占很小的一部分。2012年,通过电话和网络预约挂号的患者只占到市立医院门诊量的5%左右,青医附院每天门诊量有5000多人次,但通过预约挂号的只有200多人次。

预约患者占门诊量比重小,而各医院挂号

处常年排起长队。“习惯排队挂号主要是因为人们就诊时缺乏计划性,总是什么时候想到看病,什么时候就来了。此外患者不遵医嘱也是一大原因,比如一些复诊的病人不按时复诊,再有就是一些老年人对网上挂号的操作还是不太熟悉。”魏瑛琪说,通过一网能够预约各医院的医生,相信预约挂号量会有明显提升。

留样饭菜 没过48小时就倒了

青岛突查中小学食堂,饭菜留样多数不合格

本报记者 李珍梅 实习生 崔亦鑫



留样饭菜不足100克、未过48小时就倒掉了、盛生菜和熟食的器具混着用、过期了的食品未及时清理……7日,市食药局稽查人员突击检查岛城14所学校食堂及配餐,多数食堂存在卫生安全隐患。



工作人员仔细查看学校食堂存放的牛奶的生产日期。

李珍梅 摄

现场一>>

饭菜留样多数不合格

7日上午9点40分,市食品药品监督管理局稽查支队工作人员来到16中。离午饭还有两个多小时,食堂的配餐区已经放着两大盆炒好的菜。“提前做饭菜的时间应该控制在两小时内,做好的饭菜要注意保温,确保学生吃到的饭菜温度不低于60℃。”稽查支队副支队长高峰告诉记者。

走进主食库区,工作人员拉开门上写有“饭菜留样”的冰箱。

“留样的饭菜怎么这么少,肯定不够。”工作人员介绍,按照相关规

定,学生每天在学校吃每一种饭菜,必须留样保存。留样饭菜的重量不能少于100克,保存时间不得低于48小时。

检查发现,学校的饭菜留样几乎都不合格。有的学校居然看不到前一天的留样饭菜。

“饭菜留样必须放到密闭容器里,而且要标明制作、留样时间,还要有



7日,一所学校的留样专用柜里没有任何东西。 李珍梅 摄

专门人员签字。”高峰传说,学校必须重视饭菜留样,以便发生食品安全事故后留作检验。

现场二>>

备餐区旁边是厕所

检查发现,尽管大问题没有,但生熟容器混用、地面有积水等卫生问题普遍存在。

在市北区一中学食堂,一个铝制盆的外壁写有“熟”字,但里面装的是黄瓜等生菜。“这个不是用来装熟食的吗?怎么又盛生菜?”工作人员指着一个容器说。

在青岛幼儿师范学校

食堂,一个装肉的筐和装菜的筐是同一个颜色,也没有用标签来区分。“这样怎么区分,很容易混着用的。”检查人员提醒说。

在一些学校,有些洗好切好的菜又放回原来装原材料的筐里。因为筐子不是密闭的,底下有洞,使得菜里的水流淌在地面。“地面应该保持干燥,洗完的菜要放到容器

里控控水。”检查人员建议。

青岛长泰学校餐厅灯光较暗、灶间卫生清理不彻底、餐具消毒不到位、废弃油脂清理不及时,检查人员下达书面意见,并责令整改。

而在青岛烹饪学校,学生餐厅的备餐区旁边就是厕所。食药局工作人员立即要求停止使用。



新的A级食堂名单6月公布

7日,市食药局共对岛城14所中小学学校食堂和配餐进行了检查,几乎都存在一些小的安全隐患。

在66中,检查人员在副食品区发现一瓶过期的苹果醋,生产时间是2007年1月,保质期为24个月。“这个只是放在里面,忘了清理出来。”食堂厨师长赶紧解释。工作

人员随即把过期的苹果醋带出来,并当面销毁。

当天对全市中小学的不打招呼抽查中,工作员还看到很多学校使用转基因大豆油或者调和油。

目前,转基因大豆油对人体是否有害虽然尚无定论,但很多人还是对其安全性有很大担忧。“虽然我们不能规定学校不能

用,但我建议学校、幼儿园还是不要用转基因大豆油和调和油,最好用花生油。”市食药局副局长柏建超说。

据介绍,目前全市学校食堂共有475家,根据2011年底的审核,共有88家达A级。今年6月,市食药局将公布新的A级食堂名单。