

助力乡村振兴

“以买代帮”情暖村医

本报记者 李志刚 通讯员 薛院喜 文/图



『给我一份信任，还您一份健康』

本报记者 杨须 通讯员 梁娜 校丽娟 蒋琳静

华信民生健康集团首届“百姓满意医生”、河南中汇医院普内科门诊全科医生杜娟，20多年来一直坚守在临床一线，具备扎实的内科和儿科诊疗技能，曾多次获评“先进个人”。

多年来，她坚持“以患者为中心”的服务宗旨，用实际行动践行“给我一份信任，还您一份健康”理念。在工作中，她坚持以热心、细心、耐心，让患者放心、安心；她用任劳任怨的工作态度赢得了患者与家属及同事们的称赞。

在日常诊疗工作中，儿科患儿，高血压病、糖尿病等患者比较多，杜娟在治疗身体疾病的同时，非常注重患者的心理调节。杜娟说：“有时候，一个亲切的笑脸、一个鼓励的眼神、一句温暖的问候……都是一味良药。”杜娟嘱咐患者按时服药，定时监测血压、血糖情况，以加深患者对自身健康状况的了解。

除日常工作外，杜娟还负责慢性病患者的诊疗工作。李老太太的血压怎么样？陈老先生的血糖控制得好吗？这都是杜娟时常念叨的事儿。杜娟还是新郑市保健办的保健医生，需要为老干部提供医疗保健服务、建立健康档案等。“让老干部感受到大家庭的温暖，是我不断努力的方向。”杜娟是这样说的，也是这样做的。

杜娟始终坚定一个信念：心中有理想，足下有方向。在工作间隙，杜娟努力钻研诊疗技术，参加各种学术活动，阅读医学报刊以及利用网络学习新的医疗知识和技术，把“活到老、学到老”的精髓融入日常生活，确保用新的理论知识来指导业务工作。

在得知自己获得“百姓满意医生”荣誉后，杜娟说：“今后，我将精益求精，努力提升自己的业务能力，为医院的发展贡献微薄力量。”



用行动展现共产党人的使命与担当——中国人寿新疆分公司“访惠聚”驻村工作纪实

本报记者 王 平 通讯员 刘富安 菲 菲 李怡睿

“感谢杨华锋第一书记和工作队的到来，现在，我们的日子过得一天比一天好！”面对大变样的村容村貌、乡风乡俗，新疆喀什地区疏勒县牙甫泉镇苏鲁努克村村民们感慨地说。据了解，2018年，中国人寿保险股份有限公司（以下简称中国人寿）新疆分公司员工、优秀共产党员杨华锋主动请缨到新疆维吾尔自治区深度贫困村担任第一书记。3年来，曾经深度贫困的苏鲁努克村发生了可喜的变化。

提前做足功课 俯下身子干事

“他呀，人还没来到村里，心早就已经‘飞’过来了。”杨华锋的同事这样形容他。驻村之初，还没来到当地的杨华锋，就提前为驻村做足了功课，收集整理扶贫相关政策，汇编成册，与驻村队员共同学习。据了解，苏鲁努克村属于深度贫困村，距镇政府12.5公里，有284户1108人，其中建档立卡贫困户121户507人，贫困发生率高，贫困程度深，脱贫难度大。

杨华锋为了尽快熟悉工作环境，从企业干部转换为驻村干部角色，他率先克服了语言不通的困难，认真落实干部包联责任，按照入户走访“全覆盖”要求，与工作队、村干部一起采取多项措施。前期，杨华锋带领队员坚持每天分片入户走访，了解村民的具体贫困情况；中期，杨华锋与工作队一起制订详细的脱贫攻坚工作计划；后期，他们做好群众思想工作，解决群众的具体困难，助力乡村脱贫攻坚。

民情日志满格 诉求台账畅通

“帮助贫困村民就业、追讨所欠薪资、给村里的小朋友购买‘六一’礼物、组织捐资助学活动……”驻村帮扶期间，杨华锋把“我为群众办实事”落到实处，建立民情日志和困难群众诉求台账，逐项落实。

每日例会上，杨华锋和工作队、村两委针对群众诉求，共同研究解决办法，使困难诉求解决率达到98%以上，真正畅通了群众诉求通道，拉近了与群众的关系。值得一提的是，村民图拉普·伊斯马伊力被拖欠了两年之久的5万多元棉花款，在杨华锋的帮助下成功追回。

在冬季到来前，杨华锋提前考虑到贫困户的取暖问题，他了解到一部分贫困户家中没钱买煤，冬季取暖面临着一定困难。于是，他立即召开工作队和村两委会议，从工作队为民办实事经费中拿出部分资金，再主动联系帮扶单位，为村里的89户贫困户送去价值6万余元的取暖物资，确保全村贫困户无一人受冻。

真扶贫“四不摘”群众吃下“定心丸”

每年年底是各项工作落实和考核验收的关键时期，杨华锋更是夜以继日、加班加点工作，带领大家对照扶贫项目进行逐项验收，对每一户扶贫成效进行评估，对特别困难的贫困户逐户制定脱贫方案。他工作起来不分白天黑夜，经常忙碌到凌晨才休息，加之长期坚守一线，身体持续处于超强度、超负荷状态，不幸引发脑出血倒在了驻

村帮扶一线。目前，经过积极治疗，杨华锋已经逐渐恢复了意识。

令人欣慰的是，截至目前，苏鲁努克村实现了通路、通电、通水、通讯、广播电视，达到了“五通七有”标准。苏鲁努克村的变化，凝聚了杨华锋的心血、汗水和智慧。

据悉，2017年年底，新疆维吾尔自治区党委全面深化“访惠聚”（访民情、惠民生、聚民心）驻村工作和扶贫工作。根据工作安排，2018年，中国人寿新疆分公司派驻3个工作队、28名队员开展“访惠聚”驻村工作，同时有6名处级干部在深度贫困村担任帮扶第一书记，至少在村里工作3年。为了保证脱贫攻坚成果，驻村工作结束后继续实施摘帽不摘责任、摘帽不摘政策、摘帽不摘帮扶和摘帽不摘监管的“四不摘”要求。2021年，中国人寿新疆分公司及下辖机构在自治区党委、政府组织的“访惠聚”工作中，对口负责65个帮扶点，累计帮扶6543户、25525名群众，投入各项帮扶资金413万元。

本报讯（记者王 平 通讯员刘富安 菲 菲 李怡睿）为深入贯彻落实党中央、国务院关于打击治理电信网络诈骗和跨境赌博违法犯罪的决策部署，近期，中国人寿保险股份有限公司（以下简称中国人寿）通过线上线下相结合的方式，积极开展丰富多彩的宣传活动，切实增强人民群众反诈拒赌能力，营造全面防诈拒赌的浓厚氛围，维护社会和谐稳定，保护人民群众的财产安全。

据了解，中国人寿第一时间成立由公司党委、总裁室统一领导，全系统各级公司“一把手”为宣传工作主要负责人的领导机构，全面部署宣传活动。中国人寿寿险公司制定并印发了《关于开展打击治理电信网络诈骗、跨境赌博集中宣传月活动方案》《防范电信网络诈骗宣传手册》，引导客户和从业人员下载安装“国家反诈中心”APP（应用程序），开展进社区、进农村、进家庭、进学校、进企业等“五进”宣传活动，增强广大保险消费者和员工的反诈拒赌能力和法律意识，并将宣传工作常态化、长效化。

中国人寿有关人员表示，把把防诈拒赌宣传作为为人民群众办实事的一项具体措施，坚持群防群治，加强上下联动，广泛动员，形成宣传合力，不断提升宣传教育参与率和覆盖面。

中国人寿
加强上下联动
增强群众法律意识



携手好乡医
共建一个家

协办：中国人寿保险股份有限公司河南省分公司



品安全与合理膳食

营养健康餐厅建设指南

第一条 根据《健康中国行动（2019～2030年）》和《国民营养计划（2017～2030年）》的要求，为指导和规范营养健康餐厅建设，制定本指南。

第二条 本指南适用于食品经营主体业态中的餐饮服务经营者。

第三条 建设营养健康餐厅，应当达到以下基本要求：

（一）取得《食品经营许可证》。

（二）连续3年未发生食品安全事故，连续2年未受过食品安全相关的行政处罚。

（三）配备有资质的专（兼）职营养指导人员。

（四）开展形式多样的营养健康知识宣传活动，营造营养健康氛围。

（五）按照国家卫生健康委员会印发的《餐饮服务食品营养标识指南》对所提供的餐饮食品进行营养标示；餐厅提供自制饮料或甜品时，应当标示添加糖含量。

（六）建立防范和抵制食物浪费制度，并采取措施予以落实。

（七）严格遵守国家相关法律法规，禁止非法食用、交易野生动物，落实卫生防疫相关规定和要求。

（八）按照国家有关规定，实施垃圾分类。

（九）室内全面禁烟，设置禁止吸烟标识。

第四条 建设营养健康餐厅的组织管理要求。

（一）应当设立由餐厅负责人承担主体责任的营养健康餐厅建设工作组，编制和实施年度营养健康餐厅建设与运行计划。

（二）应当将营养健康餐厅建设列入管理目标，配备场地、设施、人员、技术、资金等支撑条件。

（三）应当制定建设和运行营养餐厅所需的组织管理细则、营养健康相关工作及岗位责任制、监督管理制度等，并公告。

（四）应当建立健全原材料采购制度，保障餐厅所用食材种类丰富、新鲜，减少腌制、腊制及动物油脂类食材的使用。

（五）鼓励建立健全盐、油、糖（包括含盐、油、糖的各种调味品）使用登记制度，并进行人均消费量统计，逐步减少菜品的盐、油、糖用量和消费者人均盐、油、糖摄入量。

第五条 人员培训和考核。

（一）营养指导人员应当具备为不同人群提供营养配餐和管理的能力，指导采购、配料、加工和营养标示，制定菜单和菜品制作标准，开展营养健康教育，指导服务员帮助消费者合理选餐。

（二）应当定期组织餐厅负责人、营养指导人员和厨师等进行营养健康知识和防控传染病技能培训。餐厅负责人和营养指导人员每年度应当接受不少于16学时培训。上述人员应当重点接受食品安全及营养健康知识、卫生防疫知识、食物采购、储藏、烹饪以及“三减”（减盐、减油、减糖）等方面的培训，厨师应当接受低盐、低油、低糖菜品制作技能培训。

（三）应当每年组织一次餐厅负责人、营养指导人员、厨师和服务员的岗位能力自我测评和考核。

第六条 营造营养健康环境。

（一）应当建立专门的途径宣传营养健康、传染病防控和文明用餐等知识，充分利用菜单、餐具包装、订餐卡等进行宣传。

（二）应当在就餐场所显著位置宣传《中国居民膳食指南》和中国居民平衡膳食宝塔。

（三）鼓励有可取阅的营养和膳食指导相关宣传资料，并适时更新。

（四）鼓励开展营养健康主题科普宣教活动，并进行宣传。

第七条 配餐和烹饪要求。

（一）食物烹饪方法应当符合营养健康原则。烹饪和加工环节，鼓励优先采用减少营养成分损失和保持自然风味的食物烹饪方法，少用炸、煎、熏、烤等烹饪方法。

（二）鼓励食物多样、合理膳食，菜单中提供全谷物、奶类、新鲜水果、低糖或无糖饮料等供消费者选择。

（三）鼓励提供的套餐符合“能量平衡、营养均衡”原则，并逐步实行标准化。

（四）鼓励不断创新改良菜品，对于低盐、低脂、低糖菜品进行醒目标示，增加菜单中低盐、低脂、低糖菜品比例。

（五）鼓励推出适合老年人、儿童、肥胖者、高血压病患者、糖尿病患者等特殊人群的菜品种，并进行营养特点描述和说明。

第八条 供餐服务要求。

（一）消费者点餐时，服务员应当给出合理点餐建议，主动介绍菜品营养特点，推荐低盐、低脂、低糖菜品，引导消费者实施光盘行动，不酗酒。

（二）应当依据餐厅和菜品特点，实施分餐制。

（三）应当提供免费白开水或直饮水。

（四）鼓励主动销售小份或者半份菜品、经济型套餐等。

（五）配备洗手、消毒设备或用品。

（六）座位间保持一定距离，避免高密度聚集用餐。

第九条 本指南的有关术语：

菜单：显示餐饮食品信息（包括但不限于品种名称、分量、价格等）的说明物，包括纸质版、电子版等多种形式。

分餐：在用餐过程中，实现餐具、菜（饮）品等的交叉、无混用的餐饮形式。

第十条 本指南由国家卫生健康委员会负责解释。

第十一条 本指南自发布之日起施行。

（本栏目由河南省卫生健康委员会食品安全标准与监测评估处指导）