

南海区卫生健康局为职业健康优秀企业(A级)单位代表授牌,目前全区有203家企业获评A级 加强职业健康管理 超20万劳动者受益

随着经济社会快速发展,职业病已成为影响劳动者生命健康的突出问题。自2021年4月南海区卫生健康局印发《佛山市南海区职业病危害企业职业健康信用评价实施方案》以来,南海区积极通过引入评价机制,开展差异化监督,提升企业职业健康管理水平。

经过两年的职业健康信用评价工作,南海建立起企业社会信用体系和分类监管执法体系,创建了一批优秀的A级企业,提高了职业健康管理水平,受益劳动者超20万人。截至目前,全区共对4535家涉及职业危害的企业进行信用评价专项评定,共评定203家职业健康管理级别为A级的优秀企业。



■广东景兴健康护理实业股份有限公司被评为职业健康优秀企业(A级)。



■可罗食品(中国)有限公司被评为职业健康优秀企业(A级)。

职业健康优秀企业 分享职业健康管理经验

“恭喜企业获评职业健康管理A级!”3月23日,南海区卫生健康局副局长陈伟明带队前往可罗食品(中国)有限公司和广东景兴健康护理实业股份有限公司,为2022年度职业健康优秀企业(A级)单位代表授牌。根据评价结果,这两家企业都取得了98分的优秀成绩,是南海区优秀职业健康企业的杰出代表。

现场,南海区卫生监督所副所长麦俊文对获得职业健康优秀企业(A级)荣誉的单位表示祝贺,并强调,企业职业健康工作与社会稳定息息相关,更关系千千万万个职工家庭的幸福,希望所有职业健康优秀企业(A级)都能充分发挥带头作用,为全区企业树立标杆和榜样,继续配合好卫生监督部门,全面落实职业病防护主体责任,共同营造南海良好的职业健康环境。

“感谢此前南海区卫生健康局对企业职业病防治工作的支持和指导,今后我们

将继续完善职业健康安全管理体系,保障企业职工的身体健康。”广东景兴健康护理实业股份有限公司相关负责人李道顺说。

在信用评价中获得优异成绩的企业,必然有着可借鉴的职业健康管理经验。“在生产运营中,可能使企业职工患上职业病的因素之一就是噪音。”李道顺介绍,为此,该企业每年都会安排员工进行体检,并对生产环境进行职业危害评估和危害等级检测;安排专人负责跟进全公司的职业健康管理工作,开展职业健康预防知识培训,促使员工实现从“要我防护”到“我要防护”的观念转变;针对检测出的职业病危害因素进行有针对性的防护。

随着职业健康工作的深入推进,劳动者的工作环境也与以往有了很大的不同。企业员工纷纷表示,“现在企业经常开展职业卫生培训,并提供劳保防护用品给员工佩戴,生产原料和工艺也有了改进,工作环境比以前舒适多了。”

目前,南海区职业健康信用评价工作已开展两年,共对4535家用人单位进行职业健康信用评价,评定203家职业健康管理级别为A级的优秀企业。

麦俊文说,南海卫生监督部门借助信息化建设,实现差异化的非现场监督工作,对企业进行信用评价管理,提高了职能部门的监督效能,同时体现了政务服务的温度。

一言概之,根据企业的职业健康信用等级采取不同的监管方式。即对职业健康优秀企业(A级)授予荣誉称号,减少现场监督执法频次,优先采取非现场监督方式进行检查;由高级向低级逐渐增加监督频次,对职业健康重点监管企业(D级),实行严格管理,增加现场监督执法频次,督促不断提高职业健康管理水平。

实行差异化监督 对优秀企业减少现场执法频次

“实施差异化监督管理后,有利于合理分配监管资源,帮助实现企业自律管理的良性循环,营造信用企业诚信社会的良好发展氛围。”麦俊文说,政府投入进行信息化建设,不用到生产车间就可发挥监督作用,不会影响企业生产经营,还减轻了企业负担,对政企关系融洽、构建和谐良好的营商环境具有重要的促进作用。

接下来,南海区卫生监督所将继续铺开用人单位职业健康信用评价工作,不断丰富完善差异化监督手段,利用培训班、约谈机制、线上自主填报等非现场监督方式,督促企业落实主体责任。

作为信用等级认定后差异化监督的有效衔接,“职业健康非现场监督”二维码已于2022年5月上线,对2021年和2022年参与职业健康信用评价

的企业优先推广使用。通过简单的“一码自查”,既督促企业主动落实职业病防控主体责任,又减少了现场监督对企业正常经营行为的影响,提高科学监管的效率和水平,不断推动南海区职业健康管理水平再上新台阶。

南海区卫生监督所呼吁,职业健康不仅涉及广大劳动者健康、牵系亿万家庭福祉,也事关发展稳定大局。希望广大企业以优秀企业为榜样,高度重视职业健康管理,落实职业病防治主体责任,有效控制职业病危害风险,切实保护劳动者健康。同时,广大劳动者要提高职业健康意识,强化个人防护意识,提高健康知识水平,增强自我预防和保健技能,降低常见职业病的发病率,并积极主动定期接受职业健康检查。

文/图 珠江时报记者 方婷 通讯员 南卫监

南海区人民医院与佛山市新闻传媒中心共建“健康传播实践基地” 医媒融合 为全民健康赋能

珠江时报讯(记者/方婷 通讯员/梁筠仪 卢秋坚 摄影报道)健康科普如何精准抵达、深入人心?3月23日,华南理工大学附属第六医院(佛山市南海区人民医院)举行2023年健康传播工作主题交流会,同时“医媒共建——健康传播实践基地”揭牌,通过与佛山市新闻传媒中心合作,该院将进一步提升文化建设影响力、辐射力,实现高质量发展。

“直播问南医”启用

一直以来,华工附六院(南海医院)坚持“党建铸魂、文化塑院”理念,将健康传播工作列为医院文化建设的重要内容,坚持开展全媒体融合的健康传播,广泛科普大众卫生和医学知识,提高群众健康意识和疾病预防能力。

为打开健康传播新格局,让专业健康传播走得更远、走得更稳,佛山市南海区人民医院与佛山市新闻传媒中心共建“健康传播实践基地”,全力推动医媒融合,充分发挥融媒体作用,以形式多样、群众喜闻乐见的方式为全民健康赋能。

当天,“直播问南医”启用,这个直播间设在门诊楼3楼,将围绕市民关心的健康主题定期开展科普直播,让群众听得懂、记得住、学得会。



■“直播问南医”直播间启用。

“健康传播工作对医院品牌建设具有重要意义,健康传播普及健康知识,增强全民健康意识,促进国民健康整体水平提升具有重要意义。”南海区人民医院党委书记巫祖强表示,希望医院与媒体加强合作,全力推动医媒融合,共同打造文化建设与健康传播的新高地、新品牌,打开健康传播新格局,让专业健康传播走得更远、走得更稳。

探讨未来健康科普新趋势

随后,中国医师协会健康传

播工作委员会常务副主委兼秘书长施琳玲,广东省医学会健康传播自媒体联盟主席陈广泰,佛山王牌栏目《小强热线》首席主持人姚卫强等齐聚一堂,分享健康传播的经验与实践成果。

施琳玲以科普环境、科普政策、科普主体、科普载体、科普形式等十个角度分析了未来健康科普的新趋势,鼓励医院的医生主动站到台前,向大众传播知识。姚卫强则从“我们要传播什么?”“怎样传播?”等方面分享健康传播内容,并以自身为例鼓励医生

站到直播间,为市民科普医疗技术等。

“有价值的传播、正确的传播,对于整个医疗事业,尤其是对于疾病的防治有着非常重要的作用。因此,如何做好符合新时代要求的健康传播是医院都要学习的一门课程,也是所有医务工作者应该追求的一个方向。”南海区委宣传部副部长、区文广旅体局副局长刘夏远表示,今天的医媒共建就是最好的内容加上最好的渠道,希望南医在健康传播的道路上走得更为坚实,更为有成效。

街头的木棉花 不要捡回家煲汤

三月,南海街头的木棉花开得正是红火。“高颜值”的木棉花不仅吸引着拍照打卡的游客,还把喜欢煲汤的“老广”们惹得心痒痒。

“木棉花祛湿很厉害,煲汤煮水味道甘甜可口,捡点回去晒干备用。”在桂城街道长堤路边一棵木棉花树下,市民曾叔正拿着塑料袋装地上掉落的木棉花。

街头随处可见的木棉花真的可以食用吗?功效如何?有无食用禁忌?记者就市民关心的一些问题采访了广东省中西医结合医院主治中医师、注册营养师卢燊。

“每年木棉花盛开的时节,我们医院都会接诊到一些拿没晒干的木棉花煲汤,喝完以后上吐下泻的患者。”卢燊说,木棉花味甘、淡,具有清热利湿、解毒的功效,适合体质湿热人群食用,但使用木棉花

煲汤时要注意以下几点,不然可能导致食物中毒。

一是不建议拾取马路边的木棉花。广东地区春天天气潮湿,掉落在地上的木棉花容易掺入杂质和虫卵,花瓣容易发生霉变,霉变后的木棉花不能食用;加上路边绿植会喷洒农药,且受空气、汽车尾气污染较严重,因此并不干净。

二是木棉花必须晒干食用。新鲜的木棉花含有毒素,不宜直接食用,彻底晒干后,花朵里含有的生物毒素才有可能去掉。市民捡回家的木棉花不一定能完全晒干,进食湿木棉花容易食物中毒,建议到正规药房购买。

三是木棉花汤并不适合所有人食用。木棉花性偏寒凉,阴虚或虚寒体质者不宜食用,孕妇等特殊人群也不建议食用。

食疗方推荐

木棉花双豆汤

材料:干木棉花15克、扁豆15克、赤小豆15克、瘦肉250克、陈皮5克、蜜枣1个。

做法:木棉花清洗干净,猪瘦肉切块,把所有材料放入锅中。水开后开小火炖煮40分钟左右,出锅加盐即可食用。

功效:清热解暑,健脾利湿,适合湿热人群,阴虚或虚寒体质者不宜服用。

木棉花鲫鱼汤

材料:干木棉花5朵,小鲫鱼2条,姜少许,蜜枣2个,盐适量。

做法:木棉花掰开,清洗干净,稍浸泡一下去除涩味。小鲫鱼剖开,开火烧油下姜片。鲫鱼下锅两面煎至微黄,加清水和蜜枣滚至鱼汤发白,下木棉花煮一小时,加盐即可饮用。

功效:清热祛湿,健运脾胃,利水消肿,适用于湿热体质人群日常调理。

文/珠江时报记者 许可可 通讯员 梁健桃