

# 织牢织密 社区疫情防线

# 上海启动公共卫生体系重塑升级“加强版”

■本报首席记者 唐闻佳 见习记者 吴金娇

疫情防控进入常态化阶段，上海的公共卫生体系经受住了疫情考验，也暴露出短板与弱项。4月，《关于完善重大疫情防控体制机制健全公共卫生应急管理体系的若干意见》公布，按下了公共卫生体系重塑升级的启

动键。连日来，对照上海构建强大公共卫生体系的目标与任务，杨浦、徐汇、长宁等区接连推出区域“加强版”公卫体系升级计划。

## 打造“智慧疾控”，做强区域预警监测体系

6月18日，徐汇区公共卫生建设大会召开，公布了徐汇版公共卫生体系升级“总蓝图”，提出将以“1+1+4”系统建设为牵引，构建“最硬核”公共卫生应急管理体系。“1+1+4”即打造一个总纲，建设一个中心，围绕四个结合，筑牢区域公共卫生治理体系。其中，强调要建设的“一个中心”，就是徐汇区疾控中心。

徐汇区卫健委表示，疾控中心建设是徐汇公共卫生应急管理体系升级的核心，为对标一流中心城区最高标准、最好水平，对标国家、市级层面疾控体系建设的任务要求，徐汇区将全面启动疾病预防控制体系现代化建设，包括提升“一锤定音”的检验检测能力，对突发公共卫生事件的快速反应与保障能力，形成“智慧疾控”共享应用。

全区统筹，以智能化为抓手，建强指挥“中枢”。徐汇区卫健委与复旦大学上海医学院公共卫生学院宣布合作共建徐汇区疾控中心，加快提升“硬核能力”，以匹配公共卫生最安全城市卓越城区的定位。

6月17日，长宁区召开公共卫生建设大会，就公共卫生体系机制升级建设公布了63项工作任务清单和45个建设项目，同样涉及建设集中统一、智慧高效的公共卫生应急指挥体系，建设协同综合、灵敏可靠的公共卫生监测预警体系。

大数据赋能“智慧预警”已经体现在多区的计划与实践中。6月8日，杨浦区公布的“杨浦版”公卫体系升级计划也谈到，将进一步依托“一网统管”信息平台，通过跨部门、跨层级信息整合，打造“平战结合”的杨浦区公共卫生应急管理信息平台，实现区域防控精细化、智慧化管理和调度。

## 区域医疗场景整体重塑，为急救救治预留空间

疫情期间，各级医院都在为人民安全保驾护航中经受了考验。而在此次多区的公卫体系升级计划中，区域医疗场景整体重塑，为急救救治预留空间的计划都有体现。

徐汇区中心医院在疫情期间开通云医院“新冠工作室”，迄今总服务量超45万人次；在全市率先收获医疗、医保、商保制度“三牌照”，成为上海互联网医院“领头羊”。截至6月15日，徐汇区中心医院互联网医院新注册21.4万人，健康管理13.7万人次，预约检验检查2.1万人次，处方药品配送4110件，实现了核心业务云端开展、求医问药一站到位。

中山医院副院长、徐汇区中心医院院长周俭介绍，徐汇区中心医院正以“智慧医院”建设为契机，打造“非接触式”医疗救治门诊及病房、智慧化隔离病房等。

加强区域传染病救治能力，徐汇

正着力推进徐汇区中心医院、上海市第八人民医院两个区域诊疗中心建设。与此同时，徐汇区中心医院还参与徐汇“南部医疗中心”建设。

“南部医疗中心”不仅将对标中山医院，建成“小中山”，更将打造为国际国内一流的传染病救治区域中心，预留建设的发热门诊、隔离病房设计了在紧急情况下能即刻启用的“平战结合型”负压病房。此外，“智慧云医院”计划也将加载其上，以符合特殊时期的公共卫生应急需求。

为进一步提升区域传染病救治能力，杨浦区中心医院传染病分院（松花江路3号）改造工程已在推进中，预计到今年8月将建成独立设置68张床位的传染病救治机构，承担全区不明原因传染性急症应急处置、诊断和治疗的过度功能。该医院的安图分部病房也将改造为“平战结合”的应急腾空救治点。

## 一插到底横向联动，增强应急事件防范能力

要想更好地防控疫情，必须在思维上转变，在行动上建立更完备的公共卫生治理体系。徐汇区强调“线上、线下”集合，实施医疗信息化建设工程，完善突发公共卫生事件网络直报系统，实现“疾控中心—综合医院—社区中心”数据信息实时共享。同时，徐汇区正加快完善全区发热门诊与哨点的合理布局设置，构建“社区初筛—基层首诊—定点诊疗”分级分层的疫情防治网络。

一插到底，横向联动，织牢织密公共卫生防线，社区增强公卫应急事件防范能力至关重要。作为全市地铁出入口最多的街道之一，徐家汇街道辖区内每天通勤人口达五六十万，徐家汇街道党工委副书记林竞君说，今年的疫情也时时提醒他们，在人员、物资、观念上的“准备”都要升级，他们将进一步做强“哨点”，以社区“发热哨点”为基础，以辖区学校、建筑工地、养老机构等人群聚集单位为重点，继续加强属地社区与基

层疾控的联动，开展与社区卫生服务中心的协同监测，切实做好“四早”。“家庭医生与签约居民地理上接近、情感上密切，对病情及流行病学更加熟悉。”徐汇区斜土街道社区卫生服务中心家庭医生朱兰表示，作为基层防控的重要组成，家庭医生只有更专业、更综合、更高水平，才能真正做到“平时护健康，战时守平安”。在她看来，家庭医生需着重提升五大能力——公共卫生防控能力、临床识别筛查和健康服务能力、应急管理处置能力、社区协调能力，以及舆情信息应对能力。

上海多区的卫生人士都强调，突发公共卫生防范与应对不是“卫生”一家的事，各部门都要切实提高思想认识，联防联控，科学防控，不断提高舆情研判和舆论引导能力，包括大力推广疾病防控知识，推进爱国卫生运动，引导市民提高医学素养和健康意识。

# 坚持人民至上、生命至上 深入开展爱国卫生运动

推动环境卫生治理转变为社会健康管理，解决好关系人民健康的全局性、长期性问题

# “升级版”爱国卫生运动“让每个人都能真切得益”

■本报首席记者 顾一琼

就在今年梅雨季节到来之前，有基层社区开启了一场集体“断舍离”，鼓励居民纷纷搬出楼道杂物，兑换实用的柴米油盐甚至理发等公益服务；有商圈试点组建了精细化保洁小组，从“单兵作业”化为“链式作业”，迈向“席地而坐”；有街区实行“集中行动”，由社区单位党政领导率队清理背街小巷、绿化带等等。

在精神文明建设中深入开展爱国卫生运动，推动环境卫生治理转变为社会健康管理，创新方式方法，广泛发动群众参与，全面推进城市环境整治，大力开展健康知识普及，更倡导一种文明健康、绿色环保的生活方式——当下，全市上下、社会各界已广泛行动起来，结合常态化疫情防控要求，紧扣“为了人民、依靠人民、惠及人民”，将爱国卫生运动作为新时代文明实践的重要内容，结合实际各展所长，打造“升级版”爱国卫生运动，涵养健康科学生活理念，践行文明健康生活方式，助力“两手赢”。

## 好用、受用的“断舍离”，破了堆物的心理“魔障”

楼道堆物，不仅滋生蚊蝇蟑螂，造成传染源隐患，也易引发火灾。但这也是个老大难问题，老旧小区爱堆，新小区也不少。

治理这个顽疾，光靠社区干部磨破嘴皮还不行。徐家汇街道王家堂小区，是个老旧小区，楼道堆物在这里一度难治。纸箱、泡沫箱、废旧电饭锅、家具等等，常占了大半过道，居委会联合物业出台了诸多举措，收效甚微。

此次结合疫情防控，居委会联合社会组织绿康社区公益服务中心，在小区内开展了“小兑兑达人”楼道堆物清理活动。居民可将楼道旧堆物或家庭闲置物品兑换各类生鲜食品、日用品，还可兑换免费义诊、理发等服务。

尝试了一次“断舍离”，有居民“顿悟”：堆物其实放着也没用处，只是一种心理依赖，现在能换成实用的东西，再好不过。甚至有“堆物钉子户”，主动清出“僵尸自行车”、旧报纸，还发动左邻右舍一起清理兑换。

以此“断舍离”兑换活动为支点，社区形成了常态化防控下的自治模式，如定期清理楼道、绿化带等，发动起最广泛的力量，助力社区环境整治。

越来越多疫情防控中好用、管用、受用的新机制新方法，确保了爱国卫生运动的内涵升级。

宝山区开启了“三五”集中行动月，以公安、交警、市容、城管、网格、市场监管等职能部门及专业队伍执法力量为核心，整合机关、企事业单位党员干部、团员青年力量，延续疫情期间机关企事业单位志愿者下沉基层的经验，联手清理背街小巷、绿化带等等。如整治占道经营、违章停车、小广告乱张贴等违法行为，检视道路基础设施并及时反馈，确保路面、排水设施、垃圾厢房和果壳箱、路灯等整治完好。

## “升级版”意味着理念、模式、手势的迭代创新

“爱国卫生运动，值得常谈不息，常谈常新，因为这是让每个人都能真切得益的大

事”，“小巷总理”、萍聚工作室党支部书记朱国萍这样理解。

这位一辈子深耕于基层一线的老书记这样回忆：上世纪八九十年代，每个周四，里弄里都在搞爱国卫生运动，白天稀粥水消毒毒楼道、绿化带，晚上家家户户熏蚊子、灭蟑螂。左邻右舍还会相互督促、相互检查。“社会发展到今天，特别是疫情防控常态化之后，再提爱国卫生运动特别有意义。”老书记对于“升级版”的理解是：理念、模式、手势都要迭代创新。

“过去，强调的是个体健康不生病，当下，则更多聚焦于养成一种健康生活理念和习惯，益于个体，更益于社会。”

生活更健康，环境更优美洁净，城市治理也更精细化——当下，市文明委在全市开展的“八大行动”，涵盖社会生产生活方式方面，更直指此次“升级版”爱国卫生运动的核心目标所在。

市文明办相关负责人这样介绍：精神文明建设，拥有天然的组织优势和动员优势，从某种程度上说，疫情防控常态化，为进一步深化新时代精神文明建设提供了新视野、新着力点。此次爱国卫生运动中，市文明委充分动员起所有成员单位、社区、各类文明创建主体参与进来，实现社会力量的全覆盖。在内容上，除集中开展城市环境清洁行动、服务窗口环境优化行动、水环境提升行动等，更聚焦于入脑入心的习惯养成，比如：分餐制、公筷公勺，文明养宠等等。

## 全市层面共建共治共享的爱国卫生运动大格局已形成

推动环境卫生治理转变为社会健康管理——升级版的爱国卫生运动正切实将“人

民至上、生命至上”的思想和理念融入文明实践，努力解决好关系人民健康的全局性、长期性问题。

漕溪北路与广元西路间的一段华山路，聚集了商场、医院、轨交、公交等多个人流密集区域。以往保洁过程中，机扫车和洒水车分别按各自线路行进，难免有疏漏。对此，徐汇区绿化市容局在徐家汇商圈试点推行“链式保洁”，每组作业车由机扫车打头阵初步清理，洒水车对慢车道、隔离栏、中心隔离带垃圾箱底部进行冲洗，随后还有机扫车跟上再清扫，减少粉尘污染。

同时，作业组对华山路商业区的店面分布、人流动向进行了系统分析，划分区域，做精细化巡保；确立责任制组长，对作业质量进行监督，衔接好机扫、机扫的最佳时间节点，建立起任务到岗、责任到人，相互交错的常态化巡查立体网络。

全市层面，共建共治共享的爱国卫生运动大格局已形成。市卫健委发布《上海市市民健康公约》，成为市民健康共识；市爱卫会呼吁践行市民健康公约，进一步改善人居环境，强化自我防护意识与能力，提升健康素养水平；市文明办推进实施本市《餐饮服务单位分餐管理规范地方标准》。

截至5月，上海群防群控动员社区7056个，发动单位8540个，志愿者参与15万余人次，清理滋生环境8万余处；出动专业人员3万人次，控制地下水环境60余万处，集中消杀面积2800万平方米。

今年爱国卫生月期间，全市共清洁住宅3000余个、清理垃圾4000余吨，解决村民关心的主要环境卫生问题8700多个，设立农村宣传阵地3200余个，村民共同参与营造的良好村风村貌、养成的健康生活习惯，都已蔚然成风。

## 爱国卫生运动专家谈

海军军医大学第一附属医院（上海长海医院）预防保健科主任倪海莱提醒：

- 1、生鲜选购：一定要通过正规渠道购买新鲜生鲜食材；疫情防控期，谨慎选购境外生鲜食品。
- 2、生鲜处理：不要在水龙头下直接冲洗生的肉、禽、生鲜等，防止溅洒污染；处理生鲜最好戴比较厚的厨房手套。
- 3、生鲜接触：市民接触生鲜后要及时洗手，建议使用肥皂和流动水洗手至少20秒。接触生鲜的容器、案板、刀具、水池和包装等，注意妥善处理，避免污染。
- 4、生鲜保存：冷冻和冷藏，都要生熟分开。一些鱼肉与其反复烧煮不如一次多煮点分装成小份，既方便又能避免污染冰箱。
- 5、生鲜食用：生鲜可以吃，食用前一定要将食材煮熟、煮透，并且不建议长时间冷冻。

# 生鲜如何吃得安心？这些窍门要掌握

六月的江南已经入夏，并且到了一年中最高温的梅雨季节，此时气温环境非常利于病菌繁殖滋生，人们饮食稍有不慎便容易引起胃肠炎。

常言“民以食为天”，任何时候，食品安全较之营养、口味都是更重要的标准。疫情之下，生鲜食物还能进门吗？生鲜食物该如何处理，如何吃得更安全？要确保生鲜吃得安心不致病，不妨掌握这些窍门。

## 正规渠道购买生鲜，保证食材新鲜

要明确的一点是，生鲜可以吃，但挑选方法有很多讲究。

首先，市民购买生鲜一定要通过正规渠道，前往有国家标准认证的生鲜市场购买食材，确保生鲜食品来源安全。其次，判断生鲜产品的新鲜与否很重要，要知道海鲜类产品本身含有病毒的风险就高于其他产品。最后，疫情期间市民仍应坚持错峰买菜，避免过多人员聚集在生鲜市场。购买时也不宜长时间久留，不要用手直接接触生鲜食品。如需要接触，不妨准备好一副一次性手套，以降低污染风险。

特别需要提醒的是，目前仍处于疫情

防控期，市民应谨慎购买境外生鲜食品。

目前从全球研究报告看，并没有发现新冠病毒可以通过食物传播，也没有研究报告称，水生动物可以感染新冠病毒。但病毒不能通过食物传播，不等于不会通过食物传播。

境外生鲜一般由冷链配送，生鲜一旦在中高风险国家或地区停留过久或者遭遇以下情况，比如开箱后未得到及时处理，污染风险便会增加。低温无法杀死病毒，只能将其暂时冷冻，一旦解冻，病毒便会恢复原来的活性。此时，若未及时发现做好个人防护，完全有可能增加致病风险。

## 处理生鲜要及时，生熟分开做好手卫生

买回家的生鲜若在室温下存放过久极易变质、腐败，因此要尽量缩短在自然环境中的时间，马上处理。如果生鲜食品当顿食用，建议放在专门的盆中；如果要继续冷藏或冷冻，可以简单处理后，放在专门存放生鲜的保鲜抽屉或冷冻抽屉中。比如，鱼类可以先将鱼鳃和内脏等部位去除，冲洗干净后，根据每次食用的量切割分装，放入冷柜内冷藏储存，这样可以防止反复解冻导致的二次污染。

需要注意的是，不论冷冻还是冷藏，都

必须生熟分开。而且，食物放进冷冻室时，要包装严密，避免互相污染。必须用至少两层不透水的包装，避免生食中的微生物污染其他食品，也避免氧气进入食品当中，造成食物氧化劣变。

冷冻的生鲜食物也要尽早食用。虽然冷冻食品在零下18摄氏度可保存半年以上，但其风味口感都会变差，营养含量会降低，脂肪和蛋白质会不同程度地氧化。尽早食用既有利于口味，也有利于营养，还有利于环保。包装上最好写上储存日期，避免存放太久被浪费。

接触生鲜的容器、案板、刀具、水池和包装等，也都要妥善处理，避免污染。如果只有一个水池，那么建议先洗蔬果，后洗生鲜。清洗和分割生鲜的案板刀具和容器最好是专用的。不要在水龙头下直接冲洗生的肉、禽、生鲜等，防止溅洒污染；切分完成后，把案板和水池及时洗干净，有条件的家庭可以消毒处理。

处理过生鲜的碗盘和筷子，也要及时清洗和消毒。装过生鲜的袋子及时处理，不要随手放在桌上、橱柜上。

处理生鲜的过程，有一定污染风险，因此市民要注意及时洗手，建议使用肥皂和流动水洗手至少20秒。而且，很多水产品带有致病菌，处理时一旦手被刺伤，极易出现感染。建议佩戴比较厚的厨房手套操作，如

果直接用手操作，处理之后要彻底洗手并消毒。还要注意，没有洗手之前，不要再触碰其他食物和容器。

## 生鲜高温煮熟方可食用，警惕霉变食物

生鲜食品一定要全熟食用，诸如生蚝、三文鱼等海鲜产品不建议生吃，高温煮熟方可食用。

一些生鲜食品或未经彻底煮熟食品含有寄生虫卵或幼虫，进食后易引发食源性寄生虫病。目前，对人体健康危害严重的食源性寄生虫有肝吸虫、肺吸虫、姜片虫等，很多生鲜水产品的体内，也可能携带这些寄生虫。因此，食用生鲜前一定要将食材煮熟、煮透。

生的鱼肉等食物与其长时间冷冻，然后一次一次烹调，不如及时处理，一次多做一些，煮熟后再分装成几份，冷藏或冷冻保存。这样既能及时杀灭致病菌食物，避免污染冰箱，吃起来也更加方便。每次拿出一份，锅里加热几分钟，或微波炉加热两分钟，保证食品中心温度达到70℃即可。

梅雨季节空气闷热、潮湿，食物极易发生霉变，一旦发现食物外观或味道异常，应立即停止食用，并及时丢弃。

(本报记者 李晨琰整理)

