

生命“归程”如何走得有尊严

上海临终关怀之路渐入正轨还待提升

清明时节，人们一方面缅怀逝去的亲人，另一方面也对生命倍加珍惜。在上海，老年人的临终关怀疗护已经逐渐走上正轨。特别是社工队伍的介入，有效地提升了社区临终关怀的专业服务水平。“老有所养、老有善终”已成为每一个百姓的诉求。如何正确看待生命，让临终患者有尊严地离去，也成为当今社会发展的一个重要议题。

如何评估关怀质量？

据悉，上海从20年前就开始做安宁疗护，目前本市至少有80家医疗机构在开展临终关怀疗护，包括一些三甲医院。2012年，上海把“开

展社区临终关怀服务”列入政府实事项目，此后，除了在医疗机构中提供安宁疗护，也发展了居家安宁服务。

晚期病人居家照护，照顾者的压力是最大的。他们面对的是亲人即将离世的痛苦，但又往往十分缺乏专业的照护知识，此时就需要专业医护人员去告知居家照顾者发生了什么、应该如何去处置，这样才能达到我们常说的生死两无憾。

上海大学社会学院社会工作系副教授程明明，近年来一直在做临终关怀方面的课题研究。她说，在微观上，我们仍然缺乏本土化的临床社会工作者评估工具，也缺少开展个案与小组工作专业化和标

准化的服务流程。在中观层面，社区教育缺乏，对社区居民的死亡教育、生命教育、预立医嘱的大力宣传，将有利于大家更多地了解临终关怀，提升临终关怀理念的认同感。此外，如何将基层医疗机构的服务辐射到社区并延伸到家庭，探索社会工作者在其中所发挥的作用，这也是未来需要着手做的事情。在宏观层面上，临终关怀是一个具有文化性的概念，无论是宗教信仰、临终风俗，还是中国人所讲求的孝道，都会影响患者和家属在面对临终时的决定。因此，探索不同地域文化的临终关怀模式，也应当是当下社会必须考量的一个重要问题。

“三床联动”如何实现？

可以说，上海的临终关怀工作有的已经做得非常有经验了。但也有专家表示，目前的舒缓疗护也存在很多问题与坎坷，比如，需求量与床位设置之间的差距问题；又比如，从事临终舒缓疗护的医护人员所面临的工作压力大、人员流动多、专业人才紧缺、社工和志愿者获得政策资源支持的力度不够大等问题。

程明明建议，在条件允许的情况下，是否可以扩大临终关怀受益面，从末期肿瘤患者，扩大到其他疾病的临终患者。此外，临终关怀团队自身的人文关怀素养，也会影

响他们为患者和家属提供服务的质量，因此有必要不断提升临终关怀团队的整体专业素养。“临终是每个生命都必将经历的过程，无论患者还是家属都不希望它只是一场‘说走就走’的旅行，而更希望是一段有准备、有质量、充满爱的归程。”

还有专家提出，在目前已经形成的医院、养老院和家庭“三床联动”模式的基础上，同时在不同等级医院之间增设一个“转介链”，并探索社工能够在其中发挥的作用，从而让那些真正需要临终关怀的患者能够通过这条链回归到社区、回归到家庭，带着尊严和爱离开这个世界。

首席记者 王蔚

2500 具遗体捐献交大医学院支持医学事业 交大学子8年接力感恩无言良师

昨日，在交大医学院“无言礼赞”感恩追思会上，547 个名字在投影屏上一一闪现，这是近 4 年交大医学院接收的捐献者，而据了解，从上海交大医学院遗体接收站成立至今已经实现捐献人数

约 2500 人。追思这些无言良师，感恩他们对科学的奉献，更是感念这些遗体捐献的先行者对社会、对生命的无私大爱。

“是大体老师向我展示了让人惊叹的精妙人体结构。无论科技如

何发达，印制出的书本多么精准，不亲自去实践探索，就无法理解臂丛的分支是何其精到，无法理解神经是如何完美地从肌肉间隙中穿过而又支配它的运动。”普外科研究生袁一航更是能体会大体老

师对医学教育的重要意义，“医学是一门精确到不能差之毫厘的学科，如果仅仅依靠着书本构建起的认识，就在病人身上做手术，不敢想象会有多少悲剧发生。”半学期的朝夕相处，大体老师用身体上的每一丝皱纹、每一缕肌肉，甚至每一个体内病灶，将医学生从书本向生命拉近一大步。

为了感恩良师，今年，学校筹备设置缅怀厅，为学生追思和感恩大体老师提供场地。

创新青团热销 “咸系”战胜“甜系”

清明时节青团绿，那么青团应该吃甜的还是咸的？三年前，支持豆沙青团的人占据绝对优势，但随着以咸蛋黄肉松、腌笃鲜为代表的咸味馅料“横空出世”，“咸系”的队伍不断扩大，甚至出现了超越传统“甜系”的趋势。临近清明，青团进入热销期，新雅、杏花楼、王家沙等老字号门店前长队不断，咸味青团已经成为“当家花旦”，而其背后则是老字号的创新和匠心。

要买咸青团 排队两三小时

三年前杏花楼推出“网红鼻祖”咸蛋黄肉松青团，如今已是各家老字号的标配。而新雅粤菜馆在去年推出爆款腌笃鲜青团之后，今年继续发力咸味馅料，推出新品蟹粉鲜肉青团。王家沙的兰头青团则成名已久，历来和豆沙青团两分天下。

记者从新雅粤菜馆获悉，每天销售的数万只青团里，销量排在第一位的就是腌笃鲜青团。因为人气太旺，门口还贴着每人限购三盒的告知。“基本上下午两三时就卖光



■蟹粉青团成热销品

本报记者 陈梦泽 摄

了。此外，这两天新品蟹粉鲜肉青团的销量也在逐日递增。”

而在杏花楼黄河路店，这里排队的市民几乎都是冲着咸蛋黄肉松青团来的，要等上两三个小时才能买到咸蛋黄肉松青团。

老字号创新 引领市场风潮

从八宝饭、汤圆、青团到鲜肉月饼、粽子，每一个传统节日都有

老字号的拿手绝活相对应，而真正引发这几年的消费热潮，却是在产品创新之后。

从鲜肉月饼里衍生出的榨菜鲜肉月饼、大虾芝士月饼、酸菜牛蛙月饼等，让传统口味有了更丰富的口感。在年前的八宝饭、年糕行业比拼中，又有几十款或甜或咸、用料出新的八宝饭参赛。而在这几年的青团销售中，咸味青团也做到了叫好又叫座。引领市场风潮的，

始终是这些老字号。业内人士坦言，老字号的新产品不是没有争议，也曾面对丢了传统、哗众取宠的评价，但想清楚了老字号的发展历程就能明白，老字号要传承的不仅仅是老产品，而是创新和匠心，这才是支撑品牌发展的关键。

新零售加入 传统节令市场

节令食品的巨大市场，让新零售代表盒马也参与其中。

今年清明节前盒马首次推出腌笃鲜青团和豆沙青团，在上海和苏州两地销售，其一大特色就是现蒸现送，青团到家时还是热的。

在传统的节令食品市场出现老字号和新零售的同场竞技，显然会是一场产品、渠道、供应链、研发等方面的全面竞争。老字号有老师傅、好口碑、消费基础和产品研发能力，而新零售有大数据、强渠道、更愿意尝新的消费者，还能在手工基础上实现标准化量产。孰优孰劣很难比较，也许也不用比较，“买买买”的消费者自然会给出答案。

本报记者 张钰芸

食品流通可追溯“红名单”发布

全力保障进口博览会期间食品安全

本报讯（记者 张钰芸）市商务委昨天对外发布本市首批食品流通安全信息追溯体系建设示范名单，旨在通过“红名单”管理，建立健全食品流通安全信息追溯激励机制，鼓励中国国际进口博览会会展区域内餐饮及食品经营单位采购

示范点供应的可追溯食品，并基于日常主副食品供求信息共享机制，联合“互联网+菜篮子”新模式，灵活组织采购调运工作，全力保障进口博览会期间食品质量安全。

首届中国国际进口博览会将于11月5-10日在国家会展中心

（上海）举行，为做好保障工作，本市将进一步推进追溯示范点建设。充分发挥“本市首批食品流通安全信息追溯体系建设示范名单”的示范引领作用，发布一系列追溯示范点名单，鼓励引导更多企业主动投身追溯体系建设，保障市民“舌

尖上的安全”。记者看到，首批100家示范点中包括盒马鲜生、上蔬永辉、康品汇、麦德龙、美天菜市场等。同时本市还将加强食品流通追溯运行管理，根据市商务委、市食品药品监督管理局《关于加强本市肉类蔬菜流通安全信息追溯体系建设与运行工作的通知》有关要求，进一步提高本市食品流通安全信息追溯体系建设与运行水平，努力实现进口博览会期间会展区域餐饮采购的肉类蔬菜等食品可追溯。

乡村医生精准扶贫行动『出征』 未来三年将覆盖百县持续十年

本报讯（记者 杨玉红）昨日，乡村医生精准扶贫行动从沪“出征”。经过系统培训后，首批18名扶贫队员分别前往24个国家级贫困县开展工作。未来三年，项目将覆盖到100个县，持续开展十年。

目前，我国乡村医生约150万人，肩负6.5亿农村居民的基本公共卫生服务以及常见病、多发病的初级诊治等医疗服务。在很多农村地区，乡村医生存在短缺、年龄偏大、待遇不高、流失严重等问题。

2017年12月29日，乡村医生精准扶贫项目启动，经过前期调研与准备，昨日正式“出征”。据介绍，项目首批选择云南、贵州、新疆等12个省区市的24个国家级贫困县开展工作，未来三年将覆盖到100个县。项目将通过线下线上培训和与县、省级优秀医院结对等，提高乡村医生专业诊疗水平和社区健康管理能力；通过提供意外险、健康险等补充保障措施，解决他们的后顾之忧；通过重症难症的绿色急救及器械、药品等捐赠支持，帮乡村医生诊治社区里最困难的病例；通过表现突出的乡村医生的推选激励活动，提升社会关注度。同时，“乡村医生精准扶贫医疗帮扶专家库”正式揭牌，邀请国内和基层健康领域相关的知名专家组成专家库，提供强大的专家支持。