



# 化解“就医难”从办好“小事情”着手

张海燕

## G 黄河时评

甘肃省人民医院近日推出一项新措施,实行“一次挂号管三天”挂号就诊模式。这项便民之举,免除了患者在就医过程中反复挂号的烦恼。

很多患者都有这样的经历,去医院挂号就诊,挂号单会注明“限当日有效”。可是,有些医疗检查的结果当天不一定能出来,隔天拿到了结果,再去找

医生复诊、开药,又得重新排队挂号。繁琐的就诊流程,既让患者浪费时间,也增加了医疗费用。“一次挂号管三天”,很好地解决了这一痛点。

实行挂号新措施之后,患者从挂号、就诊、检查检验到取药等整个门诊就医环节,原则上只挂一次号。若因辅助检查不能完成,影响当天诊治的患者,经初诊医师授权,3日内(含就医当日)携检查检验结果复诊时,同一院区同一科室、同一专业不再支付二次挂号费。省

人民医院的这项改进措施,也为其他医院提供了有益参考,值得各地医疗机构学习借鉴。

民有所呼,我有所应。“一次挂号管三天”,既在就诊秩序和方便患者之间找到了平衡点,又很好体现了“以病人为中心”的服务理念。其实,解决“看病难”问题,一个行之有效的方法,就是设身处地为患者着想,从“小切口”入手,把“小事情”办好。比如,优化就诊流程,增加便利设施,确保标识清晰,等

等。如此,不断打通一个又一个堵点,服务才能一步一步提升,群众才能更加满意。

办好“小事情”,化解“就医难”。群众看病最关心的,一是治疗水平,二是服务质量。坚持“以病人为中心”的服务理念,就是要把握患者的需求和利益摆在第一位。期待各地医院能为民着想,在细节上多下功夫,持续改进医疗服务,解决好群众看病就医的急难愁盼问题。

## 甘肃靖煤能源有限公司发展成效显著

本报讯(新甘肃·甘肃日报记者杜雪琴)记者从甘肃靖煤能源有限公司获悉,过去5年,甘肃靖煤能源有限公司积极谋划支撑清洁低碳、安全高效的多元产业发展,在全省经济增长和能源保供方面成绩显著。

过去5年,甘肃靖煤能源有限公司积极谋划支撑清洁低碳、安全高效的多元产业发展,持续推进国有资本布局优化和结构调整,建成投产运营设计洗选能力330万吨/年的王家山煤矿洗煤厂项目,加快推进靖远煤电清洁高效气化气综合利用(搬迁改造)、白岩子矿井及选煤厂建设,以及王家山煤矿技术改造、魏家地煤矿选煤厂等项目,为公司高质量发展注入新动能。同时,突出科技创新的引领作用,重点推进实施复杂地质条件下采煤和掘进工艺、矿山安全、煤矿智能化、瓦斯治理和矿压防治等领域技术研发,截至2023年累计申请专利73项。

数据显示,甘肃靖煤能源有限公司煤炭产量从2019年的881.6万吨增长至2023年的916.7万吨;主营业务收入从2019年的56.56亿元增长至2023年的67.03亿元;利润总额从2019年的3.31亿元增长至2023年的7.25亿元;上缴税金从2019年的6.99亿元增长至2023年的10.34亿元;工业总产值从2019年的53.19亿元增长至2023年的67.03亿元。

过去5年,甘肃靖煤能源有限公司逐步健全完善以公司章程为基础的制度体系,构建以“权责法定、权责透明、协调运转、有效制衡”的内部控制治理体系,逐步建立健全现代企业制度体系和运行机制。实施“固煤、强建、进电、增气”的产业结构策略,逐步形成“以煤养电、以电带煤、煤电化协同互补”的产业发展新业态,完成上市公司靖远煤电并购窑街煤电百亿重大资产重组项目,省属煤炭资产整体上市。



陇南市武都区池坝乡种植着油菜、燕麦、马铃薯、中药材的农田与起伏的山峦及错落有致的民居等交相辉映,绘就乡村振兴新图景。

新甘肃·甘肃日报通讯员 冉创昌

## 兰沟村：甜杏采摘正当时 农旅融合促振兴

新甘肃·甘肃日报记者 薛蕊 马小松

杏子压枝黄半熟,风送花儿几阵香。

近日,记者走进兰州市安宁区九合镇兰沟村,一大片杏树林映入眼帘,满目青翠。走进林间,挂满了枝头的杏子个大饱满、色泽诱人、果香扑鼻,摘下品尝,酸甜爽口,让夏日的闷热感一扫而空。

甘肃景盛源生态农业有限公司的农家乐就在这片百亩果园里。“我们果园的杏子大小均匀,果肉厚,味香甜。”该公司负责人朱学礼说道。

今年35岁的朱学礼是兰沟村的返乡创业带头人。在一次回村时看到村里漫山遍野盛开的杏花后,他萌生了回村创业的想法。朱学礼从村民手里流转了300多亩杏树林,逐渐发展起集休闲垂钓、田园食宿、采摘娱乐、研学活动于一体的综合性特色

农家乐,慕名而来的游客越来越多。

“这儿离兰州市区不远,能体验的项目很多,趁休息时间带孩子过来采摘新鲜的杏子、草莓,坐在树下的凉亭里吃饭聊天,很惬意。”专门从市区带孩子过来体验的游客孙先生说。除了采摘体验,游客还可以在农家乐里租一个专属小院,打理果树、开垦菜地……体验原生态的田园生活。研学项目则为兰州市4家幼儿园近1000名孩子提供了专属菜地,让他们拥有从种植到收获的农事体验。

走进其中一间院子,57岁的蒋海戴着草帽,正在给院子里的草坪浇水。“租下这个小院后,我每周都会过来打理院子,看着小院草木茂盛、花果飘香,很有成就感。”蒋海告诉记者。

“这种模式,让游客有机会在城市近郊打造一片属于自己的农家小院,体验乡村

生活的同时,带动村里的经济发展。”朱学礼说。

截至目前,兰沟村共引进景盛源、富绿源、舜良君等休闲农业专业合作社8家,流转了约2000亩土地发展生态农业,生态旅游观光面积达600亩以上,年吸纳当地劳动力就业约120人。

兰沟村党总支书记杨锦介绍,兰沟村依托生态资源,采取“党建+合作社+农户”的发展模式,发展生态休闲农业,拓宽了增收渠道,提高了农户的收入。

近年来,在当地政府的支持下,兰沟村修建了蓄水池12座,解决了灌溉缺水的问题,新修的产业路也通到了田间地头,基础设施越来越好,特色产业势头强劲,群众生活水平不断提高。兰沟村先后获得“省级文明村”“省级美丽乡村”“省级美丽庭院示范点”“省级旅游示范点”等称号。

## 劳动者风采

新甘肃·甘肃日报记者 董文龙  
通讯员 刘华 王丽君

日前,中国石油玉门油田分公司生产保障服务中心工程项目部安装班班长、特级技师王昆参加了在北京举行的五一表彰大会,胸前戴上了全国五一劳动奖章。

在出发去北京的当天,王昆依然忙碌在生产一线。“郭辉指挥,刘清刚挂钢丝绳,李海峰牵引,吊装作业的关键是安全,施工过程中一定要协调配合。”安排完工作后,王昆走到钢板上,开始放样、下料、划线。随后,吊装声、切割声响起。

这是王昆日常工作的缩影。班组是油田的最小单元,被称为“兵头将尾”的班长既是班组的“核心”,也是生产一线的骨干力量。王昆当班长已有22年,焊接是他的拿手绝活,铆工、管工等工作也不在话下。

“班里就没有能难住他的工种,谁不在他都能顶上。”“急难险重的工作都是他带头。”“有这样的班头,我们劲头十足,安全感满满。”工友们不仅佩服王昆精湛的焊接技术,更信服他的技术多面。

“别人会,我为啥不会。”“我喜欢和自己较劲。”“成功背后,是无尽的汗水和努力。”

为了学技术,王昆专门报考了焊接专业的大专,从大学英语到高等数学,再到焊接理论,他一点点攻克,一步步提升,以坚实的理论知识提升奠定了基础。

从事焊接工作26年,王昆取得了传统电弧焊、钨极氩弧焊、特种作业无损检测PT、RT无损检测人员一级资格证等16个焊接操作资格证。即便如此,他仍不放弃学习。

“必须学习,焊接材料在变,焊接技术也在不断更新。”从网上学理论,向培训老师请教参数、自己反复演练,王昆坚持不懈提升焊接水平。

“我也有躺在水里几个小时没办法焊住的管道。”说起刚参加工作不久的那一次挫败经历,王昆心里五味杂陈。

那次,班里接到老君庙采油厂抢修一条关键输水管线的任务。王昆和工友到现场时,天色已晚。在施工准备中,大家发现水闸门无法完全关闭,一直有水流。为了不耽误生产,王昆决定截流管线来水,迅速焊接。

因为必须仰焊,王昆一次次躺在水洼里,又一次次失败站起。直到第二天凌晨,吃着工友带来的牛肉面,王昆突然有了灵感,想到了用面团里掺入黄沙来截流,同时将管线底部上提,迅速焊接水流经过的截面,放平后再焊接其余截面的作业方法,让施工顺利进行。

那次经历也让王昆学会了因地制宜、就地取材、因材施教。带压开孔、罐内受限空间浮吊的吊装工艺、自备吊液缸修复、控制储罐壁板T型焊缝变形等多项作业工艺,都是他结合生产现场和实际反复淬炼而成,为油田创造经济效益1000余万元。

“焊材不同,填料就不同,电流电压都要精心调试。”“细节决定焊接质量。”“我能学会,你们就能学会。”王昆经常这样嘱咐徒弟。

通过带着干、讲着干、教着干,王昆带领58名,培养出企业级专家1名、高级技师3名、专业技师2名,为油田打造了一批焊接技术骨干。

26年坚守一线,手握焊枪,王昆用弧光与火花雕刻出完美的焊缝,取得创新成果15项,“金点子”18项,先后荣获甘肃省五一劳动奖章,集团公司先进个人、优秀共产党员,“酒泉工匠”“石油摇篮工匠”等称号。

(接1版)

省财政厅会同民政、人社等15部门,将社保卡作为“一卡通”唯一的发放卡,推动所有惠民惠农财政补贴自2024年起全部通过社保卡发放。

草原奖补资金纳入“一卡通”省级项目清单管理,严格按照乡镇(街道)组织采集信息、村级公示、部门汇总审核、财政兑付资金的程序,通过“一卡通”方式及时足额发放给农牧民,并在卡中明确政策名称,切实加强

对草原奖补资金的有效监管。资金的及早拨付和托底支

撑,一方面保障了农牧民购置饲草料的资金来源,为稳定牛羊产业、接羔保育等工作打好坚实的基础;另一方面让农牧民基本生产生活更加踏实放心,部分农牧民还通过发展设施养殖、人工种草、开办“农家乐”“牧家乐”和奶制品加工厂等,促进了生产方式转变,丰富了就业增收渠道。

据介绍,第三轮草原奖补政策惠及全省农牧户257万余户,户均到账资金近400元,肃北、阿克塞、肃南、玛曲等少数民族地区县户均草原奖补资金收入超过了1万元。

## 滨河集团：打造高端白酒典范 筑牢“品质滨河”根基

万秀秀

白酒是我国传统的酿酒业之一,历史悠久,源远流长。作为我省高端白酒的代表,滨河集团至今已走过四十个春秋。四十年匠心铸就,四十年风雨兼程,滨河集团在恪守工艺、秉承匠心、厚植品质中实现了自身跨越式发展,在守正创新、拼搏奋进中为全省经济社会高质量发展作出了突出贡献,书写了“九粮甄选,酿造好酒”的发展篇章。

“酿九粮美酒,品健康生活”是滨河集团的企业追求,“打造中国九粮高端白酒典范”是其愿景。

为此,滨河集团紧跟时代步伐,着眼消费需求,坚持自我革新,推出了享誉业界的“九粮九轮酿酒工艺”。这项工艺被列为甘肃省非物质文化遗产保护名录,并取得四项专利,荣获中国食品工业协会“科学技术二等奖”,成为滨河白酒品质的保障。

粮乃酒之肉。高粱、玉米、大米、糯米、小麦、豌豆、绿豆、小米、沙米九种粮食决定了滨河酒香味的丰富性。为了确保原粮的品质,滨河集团自建两万亩原粮基地,实现自种自产自用。加之滨河九粮酒城地处祁连山脚下,那里四季

分明、昼夜温差大、日照丰富,为酿酒提供了相对稳定的、特殊的微生物群落。同时,其工业园区地势平坦,属半干旱冷凉区,且远离工业污染,非常适宜有机高粱、有机玉米、有机谷子等酿酒原料的种植。

九粮原料所含物质不同,所酿之酒风味各异。为了掌握九粮的发酵特性,滨河集团精心培育粮食品质,通过300多次单粮发酵实验、500多次组合实验,综合运用生物分子学和营养学的研究成果进行科学配方,充分发挥各自的优势,实现最佳原粮配比,在保证发酵所需的淀粉、蛋白质及各类营养物质的同时,突破了多粮酿酒的极限。

据了解,九粮酿造能够营造更好的生物多样性环境,富集更多的酿酒功能微生物,使酒体中生成更多的风味成分和功能活性成分,赋予酒体更加丰富的香气和味觉感受。如今,滨河九粮液已被评为“甘肃的第五张名片”。

曲乃酒之骨。如果说“粮”是滨河酒口感丰富的保障,那么“曲”则是滨河酒的九大香源。九粮九轮酿酒工艺所用曲药包含两种香草曲和四种航天曲药。据了解,为了培养专用曲种,滨河集团先在四川大学生命科学院通过上百次的试验,从发酵酒醅中筛选出产香能力突出的四类优质菌种,而后在实验室分别进行了扩大培养。为了进一步



滨河集团三十年调味酒库。

优化升级曲种,2011年至2012年,滨河集团的四类曲种搭载神舟八号及神舟九号飞船两次进入太空进行诱变,诱变后,曲种的液化力、糖化力、产酯、生香能力均成倍增长,为白酒酿造提供更丰富的酶系及活力。

多曲药共酵是滨河酿酒的优势,也是其白酒品质的另一保障。

通过多曲药共酵,使得发酵过程产生不同的风味物质,增加了所酿之酒的层次感。同时,产生的不同的微生物种群和代谢特性共同促进了白酒中有益成分的生成,丰富了白酒的功能,提高

了酒的品质。此外,通过充分利用不同曲药之间的协同作用,加速了白酒的发酵过程,进一步提高了发酵效率,进而提升了经济效益。

器乃酒之魂。俗话说,好坛好器养佳酿。采用半泥半石窖的发酵容器,构建多型窖池结构,这是滨河集团九粮香型白酒拥有“三香合一”典型风味的保障。

为了培养适合白酒酿造的窖泥,滨河集团科研人员经过数年的科研实践,创造性地建立了一套完整的窖泥培养工艺技术和独特配方,即:不使用任何无机物质,借助天然有机材料,通过一

年的时间经35—45℃的发酵,使得窖泥处于陈熟使用状态,然后利用现有的生态窖池的菌系优势将培养柔熟的窖泥附着于窖壁、窖底,通过糟醅的厌氧发酵,使窖泥颜色逐渐变为深黑色,最终达到理想状态。

值得一提的是,与“用水润粮”不同,滨河集团采用“酒醋润粮,轻水入窖”酿造工艺,让新投粮在未蒸酒的酒窖中浸渍12小时。尽管会造成极高的失酒率,但保证了成酒的品质。

此外,为了保证糟醅发酵过程的稳定性和产品风格特点的独特性,滨河集团采用极端的窖内高温厌氧发酵环境。糟醅通过窖内高温厌氧发酵,不但可以从窖池窖泥中获得大量的有益微生物,而且还可以对糟醅中的微生物进行优化筛选,有利于厌氧细菌在窖内的生长代谢,这是生成酒精的必要条件,也是生成九粮香味物质的首要条件。

技乃酒之神。滨河九粮历史悠悠久,“九粮九轮酿酒工艺”更是传承千百年形成的“粮必精、曲必陈、水必甘、器必洁、工必细、贮必久、管必严”的酿酒真经,在挖掘源于汉代“九酝春酒法”的基础上,精取浓香、清香、酱香、芝麻香四大传统工艺的长处,且对每个典型体分五级量质摘酒,实现传统工艺与现代生物技术的融合创新。

集九种粮食精华为一体,经五项绝

艺之洗礼,探索滨河酿造高端白酒的秘诀,九五极致之酿跃入眼帘。首先从6种曲药香草曲中挑选优质母曲,添加葫芦、川芎、黄芩等多味草药,从而赋予酒体健康因子。之后,在半泥半石窖中发酵120天或240天,形成蒸、芝、浓、复合四种典型体。后又分五级取酒,经9轮9盘高温淬养、露天循环、恒温静养、以老养新,以特养优培养精品,深度析出除杂,加速老熟反应。最终,一杯“粮香突出、芳香幽雅、诸味和谐、细腻醇厚、甘冽爽净、淡雅绵柔、回味悠长、空杯留香”的滨河九粮液就此诞生。

如今,高温制曲、高温堆积、泥池发酵、轻水入窖、长期发酵、分层蒸馏、量质摘酒、分级贮存、精心勾调这一套完整的制酒工艺早已深深印刻在每一位滨河酿酒师的心中。

数十年来上下求索、砥砺前行,滨河集团独创的“九粮九轮酿酒工艺”填补了陇酒没有自主工艺和香型的空白。未来,滨河集团将继续坚持自主创新,以匠心护品质,以科技引领发展,为推进中国式现代化甘肃实践贡献更多力量。

