

成渝地区协同创新能力稳步提升

首批3个共建重点实验室研究方向明确

四川日报讯(四川日报全媒体记者田媛)3月6日,由四川省科学技术发展战略研究院、科技战略咨询四川省软科学基地主办的2023科技创新监测系列报告发布会在成都举行,会上发布《成渝地区双城经济圈协同创新指数2023报告》。

报告显示,成渝地区协同创新能力稳步提升,协同创新总指数从2020年的100分提升至2022年的157.07分,较2020年

增长57.07%。推动成果共享有助于带动区域间科技创新水平加速提升。报告显示,成果共享指标增幅最大,较2020年增长109.77%;第二是环境支撑指标,较2020年增长82.36%;第三是产业联动指标,较2020年增长53.42%。

报告披露了成渝地区协同创新典型案例。记者注意到,此前认定的首批3个川渝共建重点实验室的研究方向已经明确。

其中,代谢性血管疾病川渝共建重点实验室由西南医科大学附属医院和重庆医科大学牵头建设,将重点针对原醛、冠心病、糖尿病肾病和糖尿病足病四大方向开展高水平基础研究、临床研究、前沿技术研究和转化医学研究。

数字经济智能与安全川渝共建重点实验室由重庆邮电大学和电子科技大学牵头建设。两所高校将聚焦以大数据解决智能

安全关键科学技术问题,在川渝智能交通、智慧城市、智能汽车制造、智慧健康、智能安全、数据交易市场等数字经济重点领域开展协同创新。

中药新药创制川渝共建重点实验室由四川省中医药科学院和重庆市中药研究院牵头建设,将聚焦中药产业发展的关键环节,立足川渝中药特色优势资源,开展高价值中药新药研发与成果转化。

成都医疗卫生机构检查检验结果互认启动扩面

今年内将扩至50家

去年,成都市医疗卫生机构检查检验结果数字化互联互通互认正式开始推动建设,2023年12月15日,12家试点医疗机构正式启动互认场景上线试运行工作。截至目前,结果互认已经试点推行了近3个月,试点的效果如何?使用结果互认系统的医生和市民有何感受?近日,记者进行了走访调查。

3月5日上午,成都市第七人民医院心血管内科副主任医师熊雪正和往常一样在院门诊坐诊。不同的是,最近几个月,她在门诊为患者“开检查”的频率有所下降,而这正是源于结果互认系统的建设成果。依托该系统,能清晰地看见患者在其他医

疗机构做的检查结果,在条件允许的情况下,她会直接点击认定,避免让患者进行重复检查。

“确实方便了不少。”面对新系统,成都市第七人民医院耳鼻咽喉头颈外科主治医师李炜和熊雪有共同的感受,两人都明显感受到自己看诊的效率提高了,患者等待的时间缩短了。

李炜告诉记者,3月4日,有位患者因鼻腔肿瘤前来就诊,因为之前在成都市第三人民医院已经做过了相应的检查,自己通过结果互认系统让患者15分钟内完成了入院。“我这边操作互认之后,直接就可以办入院了。换成以前,做检查、结果至

少都要2个小时,复诊又要排队,走到入院这一步至少3个小时。”

记者了解到,此次成都试点推行的检查结果互认项目包含医学影像检查项目67项、临床检验项目71项,互认项目制定互认有效期30天,项目覆盖了70%以上诊疗中常用、高频、高值检查检验项目。

“检查检验结果数字化互联互通互认,避免了患者在不同医疗机构间辗转的麻烦,减少了不必要的重复检查,节省了费用支出,缩短检查检验排队等候时间,也避免带资料跨院就诊的不便。”成都市卫健委相关负责人表示,医生接诊时不仅可以互认规则,触发报告互认提醒,还可以将互

认项目直接引入门诊病历,提升病历书写的效率。

据了解,截至2024年2月29日,成都市检查检验结果数字化互联互通互认场景中,试点12家医疗卫生机构医生进行调阅为9331人次,实现检查互认次数146次,检验互认次数579次,检查检验结果互认后患者共节约医疗费用累计约9.90万元。“今年3月初,成都市检查检验结果互认启动了扩面工作,2024年内检查检验结果数字化互联互通互认将扩面至50家医疗卫生机构。”市卫健委相关负责人说。

成都日报锦观新闻记者 胡瑰玮 据《成都日报》



多彩活动迎“三八”

3月5日,四川省南充市高坪区的竹编艺人在参加非遗竹编技艺展示活动。

近日,多地开展丰富多彩的活动,喜迎“三八”国际妇女节。

邱海鹰 摄
新华社发

四川省万林冷食品有限公司

专注速冻食品,酿造“家的味道”

内江日报全媒体记者 兰萍

冰淇淋、雪糕、汤圆、蒸饺……生产线忙碌运转,各种美食打包装箱,发往全国各地。3月5日,“万千气象看四川——甜美内江行”主题采访活动报道组走进四川省万林冷食品有限公司,“触摸”其30多年的发展脉络。

“这是我们的面点生产线,每天至少要生产4种产品。”企业生产部负责人张龙介绍,目前,企业占地60余亩,年设计综合产能可达10万吨,产值可达10亿元。“从1989年建厂至今已30多年,一个本土企业能走到今天,关键在于对自我要求很高,尤其食品行业不能有丝毫瑕

疵。”张龙表示。

张龙告诉记者,针对产能扩大需求,企业正在加快建设第三期现代化稻渔深加工预制菜生产车间,生产调理类预制菜品,该生产车间按十万级净化车间打造,拥有全自动成型机、生产线及行业先进速冻冷链系统,生产能力均达到国内领先水平。

同时,公司强化技术赋能、智能化生产。万林食品拥有集产品研发、原料检验、产品检测等功能于一体的孵化技术中心。今年,公司加大了对冰淇淋生产线的数字化、智能化技术改造升级。公司旗下

有“万林”品牌,专业生产冰淇淋、雪糕、冰棍产品;“大千厨房”品牌,主要生产速冻米面食品、面点小吃等两个大类品项,包括速冻水饺、速冻汤圆、面点小吃等40余种产品。产品立足四川省,辐射云南、贵州、重庆等省(直辖市)的400多个市县,雪糕类产品在四川的市场覆盖率达50%以上;2021年5月,具有巴蜀特色的速冻面米产品远销欧洲和澳洲市场。

好品质换来好口碑。“万林”牌产品从2008年连续6年被四川省质量技术监督局评为质量信用等级“AA”级企业;公司于2015年7月通过了ISO9001-2008质

量体系认证,2016年5月获得CCTV央视商城网优先品牌,2016年12月获得“四川名牌”荣誉称号。2017年公司研发中心被授予“内江市工程实验室”称号,2018年被评为“四川省绿色健康食品放心单位”,2018年被评为“四川省龙头企业”。

“我们研发的生坯包是生制品,回家需要煮熟才能吃,这味道更接近现做的口感。”2024年,万林食品还将探索开发更多带有“家的味道”的系列产品,让人们不仅吃得饱还要吃得好,吃出家的温暖。

据《内江日报》