

日前,上午10:30,在珠海南屏北山社区路口,两位身穿红马甲的志愿者站在封控围栏外,有序地保持着安全距离。约莫等了五分钟,封控区里有个身影小跑着靠近,向志愿者们挥了挥手。志愿者挺直了腰背,轻轻掂起手中的包裹。“您好,我们是格力地产的志愿者,这是您在互联网医院购买的药品,由医院发出,我们高格健康大药房帮助免费配送,麻烦您查看一下。”包裹跨过封控围栏递到了对方的手中。

据统计,1月13日-24日,由互联网医院发出,并由高格健康大药房完成配送的药品订单累计超过550单,单日最高146单,累计为176位管控区域(包括南屏、中山坦洲)患者解决了用药需求。

近日,随着珠海、中山疫情升级,珠海南屏镇及部分社区、楼栋,中山坦洲成为重点防疫管控区域,突如其来的是隔离,给有用药需求的患者增加了困难。

为及时保障重点防疫区域及部分居家隔离居民的复诊、用药需求,患者可通过互联网医院问诊后,由格力地产旗下高格健康大药房进行药品订单配送,为市民患者,特别是有慢性病定期用药需求的患者解了“燃眉之急”。

同时,为了解决近期快递派送不及时的问题,格力地产董事长鲁君卿安排“急事急办”,在公司内组建“高格健康大药房志愿者团队”,安排专车专人进行管控区内的用药配送。



药品由格力地产志愿者送至管控区域社区卡口 受访者供图

疫情发生后,珠海高格健康大药房为患者免费配送互联网医院开出的药品

急事急办! 为群众解燃眉之急

A 急群众之所急 确保患者用药安全及时

“胡经理,您好!我是管控区的皮肤科病患,现已服药两周,想进一步咨询接下来如何服药。”

“之前医生说开一个星期的药,吃完再开。现在疫情到医院不方便,可以互联网医院挂号开药寄过来吗?”

自1月14日珠海疫情暴发以来,高格健康大药房工作人员小胡的手机便处于24小时不停机的状态,她同时也担任着互联网医院线下联络员一职。

疫情发生后,互联网医院患者线上需求明显增长,就诊的多为复诊或者慢性病患者,有视情况延长用药以及定期取药的需求,用药需

求主要集中在高血压、糖尿病、冠心病、脑卒中等慢性病药品,“受疫情影响,部分患者对于不能外出就医复诊感到相当焦虑。”

安置患者情绪、为患者指引挂号的科室、联络医生上线,成为小胡这几日工作的“主旋律”。

如何将药品送到位于管控区的患者手里,更是高格健康大药房最为急迫且棘手的任务。

“针对这些区域患者的订单,我们需要重新研究配送方案,需要反复与患者、配送公司、管控社区及医院沟通,例如配送方式是否符合规范,交接地点是否合适等。

问题,都要进行细致考虑。”

高格健康大药房负责人说。

B 线上线下联动 打通惠民便民的“最后一公里”

“药品已经收到了,非常感谢!”

穆小姐是本次疫情南屏管控区内一名慢性病用药患者,因无法外出就诊,她第一次尝试使用互联网医院的在线问诊。

“在线提交病例、描述病情、给医生留言,这些流程很顺畅,大概2个小时,收到了医生反馈的处方和用药建议。我完成订单付款后,很快便接到高格健康大药房的联系电话,和我沟通如何在管控区内收取药品包裹。今天就收到药了,从问诊到拿药,还不到24小时。这样的互联网医院、智慧药房真的给我们慢性病用药、长期用药患者提供了极大便利。”

利。”穆小姐说。

“我们办智慧药房的初衷,是想通过药房和本地三甲互联网医院无缝对接,使普通疾病患者尤其是慢病患者使用最便捷的线上医疗服务。”格力地产董事长鲁君卿曾表示。

2021年9月,作为格力地产布局生物医药健康产业的重要项目之一,高格健康大药房以医院药房管理体系为标准,以与互联网医院合作为契机,推动传统药房改革,打造集互联网医院处方取药配送、药品零售、健康咨询、健康科普为一体的智慧药房。

目前,高格健康大药房正打通智慧药房惠民便民的“最后一公里”。(何叶舟)

广发金融卫士“火眼金睛”

协助公安机关抓获犯罪嫌疑人获赞扬

1月20日,中山市东区刑侦向广发银行中山分行打来电话,赞扬中山分行监控中心通过“自动轮巡+自动弹屏”智能监控功能,银警联动协助公安机关成功抓获三名犯罪嫌疑人,为中山市的金融稳定作出了贡献。

1月9日8时41分,广发银行中山分行监控中心值守人员在对自助银行开展轮巡检查期间,发现开发区支行自助银行有三名男性人员持多张卡、多次操作取款,形迹十分可疑,便迅速向保卫部报告,并通过远程对讲向可疑人员发出警告,3名可疑人员随即离开。9时5分,分行监控中心再次发现上述3名可疑人员返回同一地点继续进行多卡操作取款,经报保卫部同意后立即向110报警,但因三人第二次逗留时间短,巡逻到达时,可疑人员已离开。保卫部立即通知该支行营业部主任对自助柜员机的交易情况开展排查,同时向全体保安员发出了预警信息。

中午12时42分,三名可疑人员再次出现在彩虹支行自助银行进行现金取款可疑交易,监控人员迅速反应,立即向110报警并详细

描述了可疑人员的体貌特征,有效协助巡警锁定“目标嫌疑人”。12时47分,巡警“从天而降”到达现场,立即对三名可疑人员进行盘查后将其带走。分行向东区刑侦了解到,三名人员涉嫌诈骗需要做进一步审讯。

1月20日,中山市东区刑侦向中山分行保卫部打来电话,要求分行协助提供三名可疑人员在自助银行的操作监控录像,并对中山分行及时发现警情并报警处置予以高度赞扬。经了解该案件已正式立案侦查,三名嫌疑人已被刑事拘留,正在进一步审查中。

中山分行将持续跟进案件的进展情况,及时向公安机关提供案件信息,并持续加大对自助银行等的巡查力度,紧绷安保防控之弦不松懈,筑牢安保防控大堤,确保全行安全无事故,为“平安中国”与中山市的金融和谐稳定贡献广发力量。

(刘其)



中国人寿集团成员单位

为群众守护好“钱袋子”

工商银行珠海分行营业部成功堵截一起网络贷款诈骗

2022年1月15日,工商银行珠海分行迎来了一位面色焦急的客户,客户称在工商银行手机软件上申请了一笔30万元的个人贷款,但合同的卡号录错了,特地来银行网点咨询怎样更改银行卡号?

该行柜员及运营主管立刻帮客户查看,却发现客户申请贷款的软件非工行APP,而是一款名为“工商E贷”的APP。该行柜员及运营主管觉得不妥,马上联系理财经理前来与客户核实,后经理财经理与客户沟通了解,客户手机收到一条提供大额借款的短信,客户只看短信内容误以为是工商银行发送,点击短信链接后下载了“工商E贷”。后按步骤上传了个人信息等相关资料,幸好由于客户

填写申请资料时输错卡号未能通过资料核对,前来看点咨询被识破,才知道是诈骗短信。

这是工商银行珠海分行又一例成功帮助客户堵截诈骗的案例。近年来电信诈骗猖獗,诈骗团伙手段和形式层出不穷,尤其在线上贷款方面,利用线上申请手续简便、客户融资需求急等特点设置产品,针对性强、迷惑性大,有融资需求的顾客极易上当。

工商银行珠海分行温馨提示,不要轻信网络上的贷款广告,不要点击来源不明的短信链接,更不要随意下载贷款APP,如有贷款需求,请前往银行或使用官方APP办理业务,如遭遇诈骗,请第一时间报警处理。

(艾琳)

宅家煮食系列三:

新年巧制年糕【年年高】

文图
梅尔

这段时间,不少珠海、中山的朋友因为疫情都宅在家里,生活两点一线,非必要不离开。如何让宅家也充满乐趣,不如捣鼓咱们的小厨房,从平凡的食材出发,让生活重拾小确幸。农历新年即将到来,可以尝试自己烹调这款寓意“年年高”的美食——年糕。随着时代的发展,年糕已经不是单纯的面团,它也可以百变,让我们一起看看可以如何巧制年糕吧!



【红豆年糕】

这是一款用糯米粉、蜜红豆做的年糕。这样做后,年糕的颜色偏深一些,看起来像山楂糕。咬一口到嘴里,甜糯绵密,越嚼越香,可以说是集合了糯米粉、蜜红豆、红糖的所有优点。

红豆年糕做法非常简单,不用摔打,直接蒸熟就可以切块或切片上桌了。准备的食材也非常简单,只需要糯米粉、牛奶、蜜红豆和红糖就够了。具体是把牛奶稍稍加热,把红糖放入牛奶中,搅拌均匀,红糖水过筛后晾凉,把糯米粉放入其中。把糯米粉与红糖水搅拌均匀,搅至没有干面粉也没有硬颗粒,再把蜜红豆放入盆中。取一个长方形的模具,也可以是玻璃保鲜盒,把刚刚拌好的糯米面糊倒入模具里,放入蒸箱或蒸锅中,大火蒸45分钟左右就完成了。

做这款年糕的秘诀就是红糖的量可以随自己的口味来放,如果放得少,颜色也会淡一些。热牛奶能更好地融化红糖,所以,要先把牛奶加热一下。蒸制的时间,要根据量的多少来增减。年糕蒸好切的时候,会比较黏刀。所以要往刀上薄薄地抹一层食用油然后再切,这样就不会黏了。



【椰蓉年糕卷】



【红薯芝士烤年糕】

这样烤好的年糕,外形看着不怎么样,也不是很正规,但口感绝对是丰富诱人,首先,因为是烤制的,表皮酥酥香香的,其次,里面的年糕软软糯糯,再加上红薯泥和流心的芝士,超美味。咬一口,可以同时吃到很多种口感,回味是奶香十足,真的越嚼越好吃。

具体准备红薯、芝士片、糯米粉、鸡蛋、牛奶、糖、玉米油等食材。首先将红薯蒸熟,去皮压成泥,然后放入少许炼乳,搅拌均匀,这样红薯泥就做好了;把糯米粉、鸡蛋、牛奶、糖、玉米油一起放入大盆中,搅拌至没

粘越好,直到看不到完整的米粒为止,然后晾凉备用;面板上撒少许椰蓉,然后把糯米团放到面板上擀开;往面板上放一些豆沙,从有豆沙的一头卷起,卷好后再轻轻地搓圆一些,再在表面撒上少许椰蓉;最后切成小块就可以“开动”啦。

做椰蓉年糕的秘诀就是

从糯米的选取开始便要选择圆粒的糯米,这种更软糯,吃起来口感更好。其次

有颗粒,年糕糊就做好了;取一个蛋糕模,往里面铺一层油纸,然后倒入一半的年糕糊,把红薯泥放在年糕糊中间,放入芝士片;把剩下的年糕糊倒入模具中,放入预热好的烤箱,上下火180℃烤40分钟左右就完成了。

红薯芝士烤年糕因为放了红薯泥和芝士,吃起来流心感十足,奶香味也很浓。大家如果不喜欢吃流心的,就喜欢往年糕,红薯泥和芝士也可以不放。另外,红薯泥也可以换成紫薯泥、南瓜泥。糖的量,大家也可以随自己的口味来放哦。



【黄金炸年糕】

这样做好的年糕,根根像小金条一样,看着就喜庆,特别讨喜。吃起来外酥里糯,咬一口都能听到表面酥脆的声响。蘸上甜而不腻的红糖汁,越嚼越香,端上桌分分钟就会被抢光。

具体制作方法是准备糯米、鸡蛋、面包糠、红糖等食材。首先把糯米提前浸泡两个小时左右;糯米泡好后,放到蒸锅中,蒸制一个小时左右,直到全熟;糯米蒸好后取出,用擀面杖捣成团。捣至糯米团越

凉;把捣好的糯米团放入保鲜袋中,做成1厘米厚、1厘米左右宽的长条,然后放入冰箱中冷冻1小时左右直至糯米团变硬;把红糖放入奶锅中,再倒入小半碗水,小火煮至黏稠,这样红糖汁就做好了;再把变硬的糯米团取出,切成细条放入打散的蛋液中,让其表面蘸满蛋液;把蘸满蛋液的年糕条放入面包糠中,让其表面蘸满面包糠;锅中倒入适量的油烧至五成热,然后把年糕放入锅中,炸至年糕浮起,里面成熟,表皮酥脆即可控油捞出。

具体制作方法是准备糯米、鸡蛋、面包糠、红糖等食材。首先把糯米提前浸泡两个小时左右;糯米泡好后,加适量的水,放到蒸锅中,蒸制一个小时左右,直到全熟;糯米蒸好后取出,用擀面杖捣成团。捣至糯米团越

凉;把捣好的糯米团放入保鲜袋中,做成1厘米厚、1厘米左右宽的长条,然后放入冰箱中冷冻1小时左右直至糯米团变硬;把红糖放入奶锅中,再倒入小半碗水,小火煮至黏稠,这样红糖汁就做好了;再把变硬的糯米团取出,切成细条放入打散的蛋液中,让其表面蘸满蛋液;把蘸满蛋液的年糕条放入面包糠中,让其表面蘸满面包糠;锅中倒入适量的油烧至五成热,然后把年糕放入锅中,炸至年糕浮起,里面成熟,表皮酥脆即可控油捞出。