

探索AI如何赋能医疗行业,官宣完成本地化部署 四川多地医院“牵手”DeepSeek

◎四川日报记者 魏珂

随着国产AI大模型DeepSeek的爆发,各行业竞相拥抱这一“新宠”,医疗行业也不例外。自2月13日成都市中西医结合医院(成都市第一人民医院)在成都率先完成DeepSeek本地化部署后,2月19日,成都、南充、遂宁、绵阳等地多家医院也官宣完成DeepSeek本地化部署。

一场“拥抱”AI、提升医疗效率的变革,在四川拉开帷幕。

诊疗效率提升 细节仍需人工把关

“早在春节前,医院信息部团队便已捕捉到这一技术变革的机遇,探索DeepSeek本地化应用。”成都市中西医结合医院(成都市第一人民医院)信息部工程师雷欢介绍,春节假期结束后,该院仅用2天便完成资源配置、技术封装及应用场景的搭建,让DeepSeek在医院顺利“安家落户”。

DeepSeek的应用方式包括直接访问应用、调用云服务接口以及本地化部署定制开发等。要深入应用,还需调用其进行二次开发,这样既能有效保障数据安全和保护隐私,又能利用医院真实数据训练出贴合实际需求的AI智能体。

“我们最先在治未病系统尝试应

用,这是我们医院自主研发的临床诊疗系统。我们发现DeepSeek对中医知识的掌握程度高,能帮助医生判断、验证病人症状,还能提供全面的诊疗和康复建议。”雷欢边说边熟练地进行演示,只见在电脑页面上,模型自动获取患者相关信息,“治未病中心就诊建议”自动弹出和生成一份详实的内容——涵盖复诊、饮食、运动调理、作息规律等方面建议,以及监测与随访、注意事项等全方位就诊指导。

该院还将DeepSeek运用到营养诊疗和评估中,并开启了患者端的探索。该院信息部部长陈郁表示,通过互联网医院入口试点患者端口,在随访中接入DeepSeek技术,可方便医患交流。患者用手机或电脑进行个性化医疗咨询,医生实时指导,实现医疗服务的连续性、便捷性与安全性,为远程医疗随访开辟新路径。

不少医生使用后反馈,DeepSeek提高了诊疗效率。该院临床营养科副主任刘言是最早“内测”的医生之一。“以前计算患者营养素需求量,一堆公式、表格要查,现在有了DeepSeek帮忙,那些繁琐计算都省了。”她举例,判断儿童青少年生长发育情况,以前需查生长曲线,现在输入数据,几秒钟出结果,效率大幅提升。“DeepSeek在制定治疗方案时,把思考过程和各方面考虑得清清楚楚,对培养年轻医生规范诊疗思路有帮助。”

“但在使用中,我也发现,它和医生意见偶尔会有分歧。”刘言举例,比如给糖尿病患者制定食谱时,DeepSeek不太能考虑到四川人的饮食喜好,有

时给出的方案不太符合减重需求。“医生直接面对病人,而DeepSeek给出的治疗意见是基于提供的信息,细节上还需要医生根据实际情况调整。”

陈郁介绍,目前该院每天使用DeepSeek的医生已超100名。“我们发现,DeepSeek对不同层级的医生都有助力。对于初级医生而言,它可帮助他们学习和掌握诊疗流程、治疗方案等基础知识,提升学习效率;对于中级医生,它能提高诊疗效率,快速完成一些固定公式式的工作,让医生腾出更多时间与病人沟通,深入了解病情,完善诊疗方案;对于高年资医生,在处理常见疾病时,它能节省时间,让医生有更多精力去研究疑难病症,提升医疗水平。”

多地医院官宣 全场景应用未来可期

除了成都市中西医结合医院(成都市第一人民医院),四川多地医院也官宣完成DeepSeek本地化部署——

四川省人民医院完成DeepSeek大模型全流程本地化部署,成为省内首家实现医疗全场景智能化落地的三甲医院。在患者服务端,公众号接入模型成“智能医疗顾问”,通过收集患者的症状、病史等关键信息,运用先进算法和医学知识图谱,精准匹配就诊科室与医生,提供科室导航功能。同时,该院将模型集成到临床业务系统,门诊和住院医生有了“智能助手”,医生可随时输入患者病情,询问诊疗方案建议、查询医学知识、辅助解答疑难问题等,提升决策效率与准确性。其“病历质控功能”还能自动识别病历中的

术语错误、逻辑漏洞及格式问题,一键优化表述规范性,助力医生高效完成高质量的病历书写。

遂宁市中心医院也在内网部署DeepSeek-R1 32B、70B两个大模型,联合DeepSeek与临床辅助决策系统为医务人员临床工作提供辅助,为医疗质量管理部门提供更为精准快速的管理手段,还邀请国内知名专家和学者围绕大数据挖掘、人工智能辅助医疗等技术应用培训全院职工。

川北医学院附属医院本地化部署DeepSeek,可高效支持医学报告智能分析、电子病历结构化处理、临床辅助决策等核心场景,实现患者诊疗数据“零外流”。

多家医院相关人员均表示,医院将充分利用高度专业化数据,从诊断、治疗、预后判断、疾病科普、病历书写、病历质控等多个环节入手,完成本院定制化DeepSeek部署。未来还将开放更多应用场景,为患者提供更加个性化、精准化的医疗服务。

四川之外,深圳大学附属华南医院、复旦大学附属华山医院、湖南省人民医院、北京大学第一医院、北京清华长庚医院等国内大型医院近日也密集官宣,完成DeepSeek本地化部署,核心应用场景涵盖病理与影像分析智能化、临床决策与病历管理、患者服务与流程再造等多个领域。

“‘拥抱’AI不是让AI替代医生,而是让其赋能医疗,让医疗服务更加高效、精准。”陈郁说,雷欢也表示,AI是医疗的有益补充,它能给出客观公正的建议,激发医生新的诊疗思路和治疗方向。

卫生健康系统组织实施为民服务实事项目 二、三级公立综合医院 均提供儿科服务

人民日报北京2月17日电(记者白剑峰)国家卫生健康委决定2025年在全国卫生健康系统组织实施一批为民服务实事项目,用心用情做好8件为民服务健康实事,让人民群众有更多获得感、幸福感。

全国二、三级公立综合医院均提供儿科服务。扩大儿科服务供给。结合医院所在地儿科医疗资源布局,医院专科基础以及儿童就医需求,有序规划儿科门诊和病房。在推进儿科设置期间,要通过医联体牵头医院派员下沉、对口帮扶医院支持、开展远程医疗服务等形式,帮助尚未完成儿科设置的医院不迟于11月底提供儿科服务。增强儿科服务能力。面向各级各类医疗机构的全科、内科等专医师积极开展儿科医师转岗培训,经考核合格且符合条件的医师,按规定增加儿科执业范围并上岗服务。

地市内医疗机构之间检查检验结果互认项目超过200项。稳步推进结果互认。结合实际制定发布辖区检查检验结果互认项目清单,医疗机构医师积极开展儿科医师转岗培训,经考核合格且符合条件的医师,按规定增加儿科执业范围并上岗服务。

地市内医疗机构之间检查检验结果互认项目超过200项。稳步推进结果互认。结合实际制定发布辖区检查检验结果互认项目清单,医疗机构

检验、放射影像、核医学等相关专业质控工作,实现国家、省、市质控中心全覆盖,同时扩大室间质评覆盖面,推动质控工作向县(区)延伸。推广“分布式检查、集中式诊断”服务模式,在紧密型医联体内实现检查检验同质化管理基础上,有序扩大互认机构和区域范围,逐步实现地市内互认。建立互认统计分析及结果反馈机制,对互认项目数量、互认比例明显低于平均水平的,要查找原因,督促改进。

取消门诊预交金,将医保患者住院预交金额度降至同病种个人自付平均水平。规范预交金管理。原则上不迟于3月底,公立医疗机构停止收取门诊预交金,并对存量门诊预交金陆续进行清算、退款。提升结算便利和效率。公立医疗机构要持续改进内部工作流程,积极探索推进“一次就诊一次付费”“诊间结算”等便民措施,优化门诊收费流程。大力推行“一站式结算”“床旁结算”和“线上结算”等住院结算便利措施,原则上要在患者出院后3个工作日内完成住院费用结算,逐步实现24小时内结算。

我州将日间手术 正式纳入医保支付

从今年3月1日起,甘孜州医疗保障局将日间手术正式纳入医疗保障支付范围,进一步深化医保支付方式改革,减轻参保患者就医负担。

日间手术是指按照诊疗计划,患者在1日(24小时内)入院并完成手术或介入治疗,如因病情需要延期住院的特殊病例,住院时间不超过48小时。符合卫生健康部门规定,

具备进行日间手术临床路径和诊疗规范的州内二级及以上定点医疗机构可开展日间手术。报销比例按照甘孜州现行医保住院政策执行(其中,门诊医疗费用在同一定点医院发生的,与本次日间手术直接相关的术前7个工作日门诊检查和检验费用一并纳入医保住院政策执行)。

州医保局供稿

德格县送医保政策进乡镇 让全民参保深入人心

为进一步扩大城乡居民政策宣讲范围,提高广大农牧民群众对医保惠民政策的知晓率和参保积极性,有序推进2025年城乡居民参保征缴工作,2月17日,德格县医疗保障局宣讲队与乡镇携手开展城乡居民医疗保险政策宣讲活动,全力推进医保征缴工作,营造全民参保的良好氛围。

宣讲队深入竹庆镇、拖拖镇,联合村干部、卫生院和医保经办人员,组织2025年未参加医疗保险的农牧民群众,针对“2025年城乡居民基本医疗保险集中参保缴费期进入最后十几天,于2月28日未完成参

保缴费的城乡居民,将设置3个月的待遇等待期”进行重点宣讲,同时就“门诊统筹”“特殊门诊”“大病保险报销”等群众关切的医保惠民政策进行解读,工作人员在现场对群众提出的问题逐一解答。

下一步,该县医疗保障局将持续推进医保征缴工作走深走实、见行见效,用心用情广泛动员农牧民群众积极参保缴费,努力提高居民参保意愿,进一步做好医保政策宣讲、提高政策知晓率,营造“人人参与医保、人人共享医保、人人满意医保”的良好氛围。

德格县医疗保障局供稿

义诊送健康 服务进家门 理塘县格聂镇卫生院将健康送到群众身边

本报讯 为进一步提升全镇健康素养水平,护航群众健康生活。近日,理塘县格聂镇卫生院医务人员进村入户,上门开展暖心义诊服务活动。

活动中,签约家庭医生对重点签约人群进行健康随访,对患者及其家属提供心理疏导和用药指导,确保各项健康服务落实到位。同时卫生院医护人员充分发挥专业优势,为老年人、重点人群进行细致的身体检查,并免费开展测量血压、血糖、心肺听诊等健康服务,耐心解答群众的疑惑,针对不同症状和身体

状况,给出科学合理的诊疗建议与健康指导。在此基础上,还向大家科普健康知识,为他们制定个性化健康指导,叮嘱群众杜绝暴饮暴食,做到合理饮食,要求高血压人群减盐、减糖、减脂,建议血压偏高的老人科学饮食,适当锻炼,贴心提醒老人们随着气温的变化,要在衣食住行方面做好合理规划。

此次义诊活动共为全镇10个行政村120余户群众提供了免费医疗服务,发放健康宣传资料150余份。

苟雪艳 叶强平 文/图



图为医护人员为群众测量血压。

四川:守护1816万老年人“最美夕阳红”

日前,四川省政府新闻办召开“推进全省民政事业高质量发展”新闻发布会。记者从发布会上获悉,近年来,四川省实施公共服务适老化改造10项行动,温情守护全省1816万老年人的“最美夕阳红”。

四川省民政厅副厅长、新闻发言人张晓玲介绍,5年来,四川省健全覆盖城乡、均衡可及的养老服务网络,建成覆

盖所有街道的社区养老服务综合体484个、县级失能特困人员养护院183个、区域性养老服务中心638个、标准化老年助餐点1506个、村级养老互助点5070个,城市居家社区“15分钟养老服务圈”基本成形,农村三级养老服务网络逐渐完善。创新发展智慧养老新模式,90%的市县建成居家养老服务信息平台。创新实施“蜀养人才培养工程”,

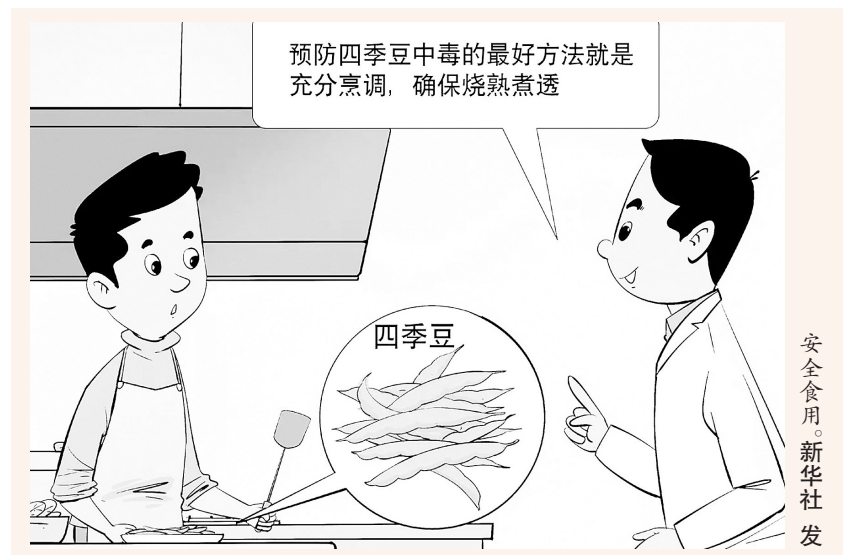
推动59所高职院校开设涉老专业,累计培训养老人才超过25万人次。

据介绍,未来几年,四川省将推进四川省养老服务条例立法,制定深化养老服务改革系列政策措施,推动养老事业与产业协同发展。以人口变化和服务需求为导向,建立“人口地图”,加快制定“十五五”养老服务体系建设规划和养老服务设施布局规划。在养老服务供

给上,四川省将分类分层制定服务清单和服务包,不断优化助浴、助医、助洁、助行、助急和探访关爱等居家上门服务;分类建设嵌入式、综合性、特色化的养老服务站点;实施养老机构分类改革,分类制定兜底保障型、普惠型、市场型扶持政策,建设复合型、开放式养老机构,推动专业机构养老服务向居家和社区延伸。

转载自《健康报》

四季豆有食品安全风险? 专家建议这样吃更安全



就是充分烹调,确保烧熟煮透。”皂素和红细胞凝集素都可被高温破坏,充分煮熟后可以放心食用。

浙江大学和杭州市市场监管局于2019年进行的一次对照实验显示,用开水分别煮5分钟、10分钟的样品四季豆中仍有红细胞凝集素,而煮了20分钟和30分钟的样品四季豆中没有检出。

“并不是说四季豆让人中毒,而是没煮熟的四季豆会引起中毒。”成都川菜博物馆馆长张辉强解释,如果食材用量大,加工时间紧,容易因追求色泽和口感而忽视充分烹调,另一方面如果大锅制作菜肴,容易出现受热不均从而导致四季豆夹生。

因此,张辉强建议,烹调前最好把四季豆两头的尖及荚丝去掉,在水中泡15分钟。在烹调过程中,首先注意菜量不能超过锅的一半;用油翻炒后,加适量水,盖上锅盖,保持100°C小火焖

10余分钟;最后用铲子翻动,使其均匀受热。

受访专家还提醒,放置过久的四季豆会霉烂生虫或产生较多的亚硝酸盐,进食后可能造成霉菌或者亚硝酸盐中毒,因此在选购时要挑选新鲜的嫩四季豆,最好不买、不吃老四季豆。

除了四季豆 春季这些食品风险也需警惕

春季到来,各类新鲜食材陆续上市。除了四季豆,还有哪些食材需小心处理、烹饪?专家提示,野生蘑菇、野菜和春笋等也容易导致食物中毒,需要特别注意。

我国有毒野生蘑菇有数百种,仅凭颜色、生长环境等经验难以准确判断毒性。专家建议,最好规避风险的方法就是不采摘、不购买、不食用不认识和不熟悉的野生蘑菇。

“我们在日常接诊过程中经常遇

到自行在野外采摘野生蘑菇食用中毒的患者,甚至还有在家庭聚餐上食用导致多人同时中毒的情况。”曹洪英医生提醒,野生蘑菇中毒不可小觑。

“在前期出现消化道症状后可能进入‘假愈期’,腹痛呕吐等症好转,但是实际上这个时候可能已经进入器官功能损伤期。因此建议及时到医院进行正规的检查。”曹洪英说。

很多人爱好春天的“第一口鲜”,对春季野菜青睐有加。但部分野菜与有毒不可食用的植物很相似,如水芹与毒芹、血皮菜与化儿草、桑葚和马桑果等,如果不具备专业知识,误采误食可能引起中毒。蕨菜等野菜含有微量毒素,如果烹饪不当或一次性食用过多也可能引起中毒。

专家提醒,自行采摘野菜时要仔细辨识,尽量选取具有典型特征的野菜,不建议采摘卫生环境较差的地方以及公路、城市公共绿地等场所的野菜,更建议在菜市场、超市等正规渠道购买人工种植的“野菜”,避免食品安全风险。

近日,一些地方也出现因过量食用春笋,出现晕厥、呕血等症状的患者。医生提示,春笋纤维素含量高,且含有草酸,大量进食对胃肠道刺激明显,有消化道基础疾病的患者大量食用春笋容易引起胃溃疡甚至消化道出血,卧床老年人和过敏体质人群也不宜多食用。在食用春笋时,最好提前进行焯水处理,一个人一顿的进食量不要超过200克,尽量不要跟富含钙的食物如菠菜、海鲜等搭配。

(新华社成都2月24日)

生活观察

◎新华社记者 唐文豪 董小红

新鲜四季豆味道鲜美、营养价值高,深受消费者喜爱。然而专家提醒,四季豆等豆类含有皂素和红细胞凝集素,如果烹饪不当,极易引发中毒。另外,除了四季豆,还有一些春季“第一口鲜”食用时需要小心。

小小四季豆可能引发大问题

中国农业大学营养与食品安全博士王王国解释,皂素主要存在于豆类外皮中,对人体消化道黏膜有较强的刺激性,可引起胃肠道局部充血、肿胀甚至出血性炎症;红细胞凝集素则主要存在于豆粒中,能破坏红细胞并引发凝血,导致人体出现强烈的呕吐反应。

西南医科大学附属医院急诊医学部副主任医师曹洪英提示,四季豆中毒症状一般发生在进食烹饪不当的四季豆后1.5-4小时。主要为胃肠道症状,表现为恶心、呕吐、腹痛、腹泻等,也可能伴随头痛、头晕、胸闷、心慌、冷汗、脱水、胃灼烧感、四肢麻木等症状。重度中毒还可能进一步出现嗜睡、抽搐、意识障碍、呼吸困难、尿尿,甚至溶血性贫血、黄疸、血红蛋白尿等症状,威胁生命健康。

“不管是在外聚餐还是在家吃饭,如果多人出现这些症状,就要怀疑是否是食物中毒。”曹洪英建议,“如果有类似症状发生,务必及时前往医院急诊科进行诊断治疗。”

美味不能停 这样吃更安全

风险这么大,四季豆还能吃吗?国家食品安全风险评估中心副主任刘兆平介绍:“预防四季豆中毒的最好方法