

残疾人友好医疗机构建设有章可循

■ 首席记者/姚常房

近日，国家卫生健康委、中国残联联合发布《关于开展残疾人友好医疗机构建设的意见》。《意见》提出，通过残疾人友好医疗机构建设，引导综合性医院、专科医院、康复医院、护理院和基层医疗卫生机构等，推广残疾人友好就医服务理念，完善无障碍环境和各项制度措施，优化残疾人就医流程，落实便利残疾人就医措施，提供合理就医便利，切实改善残

疾人就医体验。

《意见》提出，在残疾人友好理念方面，职工手册、行为守则等规范中有对残疾人态度、行为和用语等要求。在无障碍环境建设方面，设置符合标准的无障碍标识、无障碍停车位（含残疾人机动轮椅车），建有可供轮椅通行的无障碍通道，设立低位服务窗口，设置无障碍卫生间。挂号、叫号、缴费等自助公共服务终端设备具备语音、大字等无障碍功能，或保留现场指导、人工办理等传统服务方式。鼓励医疗机构结合自身实际，配

备可租借的轮椅、平车，方便残疾人移位的辅助工具及防洒餐盘、助食餐具等照护器具。在入口或者显著位置，对机构内主要无障碍设施或咨询服务台、人工服务窗口、自助服务终端等进行标注指引。

《意见》提出，完善电话、网络、现场预约等多种挂号方式，畅通家人、亲友、家庭医生等代残疾人预约挂号渠道，提供一定比例的现场号源。鼓励医疗机构安排社工、志愿者或其他工作人员，为残疾人提供导医服务。优化就诊路径，简化入院手续办理、医保审核等

服务流程。通过签约、巡诊等多种方式为确有需要的残疾人开展上门诊疗、康复、照护等服务。积极发挥家庭医生作用，畅通双向转诊渠道。

《意见》提出，坚持机构自愿与正向引导相结合，引导医疗卫生机构积极参与。各级残联要积极会同卫生健康行政部门开展工作，在建设残疾人友好医疗机构方面提供必要的支持。地方各级卫生健康行政部门和残联要联合研究解决残疾人友好医疗机构建设工作中存在的问题。同时，合理引导预期，帮助更多残疾人得到优质医疗服务。

《适老家具 设计指南》国家标准发布

■ 本报记者/吴少杰

近日，由市场监管总局(国家标准委)批准发布的《适老家具 设计指南》国家标准，将于2026年2月1日起实施。该标准立足老年人的实际需求与生理心理特点，从适老家具的外观材料、智能化、功能配置等方面提出细化设计要求，旨在提升家具产品与老年人需求的适配度。

该标准明确外观材料设计时应考

量潜在的风险。产品主色调宜选择浅米色等柔和的中性色，辅助色宜选择浅黄色等低饱和的暖色调，与墙面、地面的颜色需形成适度对比，以便老年人清晰识别边缘，减少磕碰情况的发生。鼓励采用天然环保材料，不使用带有刺鼻气味、易引发过敏的材料，沙发等软包家具优先选用高阻燃材料。

该标准强调智能化设计时应遵循简单实用原则。提倡引入适合老年人的智能设计，智能应用的交互形式需易于学习和

理解，操作提示要明确直接，且能根据使用者的认知水平进行调整。控制器和操作系统需与家具功能、使用环境相适配，操作流程应尽可能简化，从而避免因误操作带来的危险。

该标准要求功能配置设计时紧密贴合适老化需求。产品功能宜基于老年用户的实际需求进行配置，必要时可增加辅助功能的适老化部件。产品尺寸需依据老年人的身体数据进行设计，并列明常用家具适老化功能尺寸的推荐值。

精准营养产业发展亟须建立统一标准

■ 首席记者/张磊

近日，中国营养学会精准营养产业分会第一届精准营养创新大会在上海市举办。本次会议由中国营养学会精准营养产业分会、中国科学院上海营养与健康研究所等共同主办。学术界、产业界专家齐聚一堂，呼吁尽快建立精准营养相关标准规范。

中国营养学会理事长杨月欣表示，随着《“健康中国2030”规划纲要》《国民营养计划(2017—2030年)》等落地实施，营养科学在疾病防治、全民健康促进以及健康治理体系建设等方面的重要性凸显，精准营养正迎来前所未有的发展机遇。“从‘千人一方’到‘一人一策’，精准营养不仅为应对慢性病高发、人口老龄化等挑战提供了营养科学方案，更是健康中国建设的重要支撑。”中国工程院院士、中国农业大学教授任发政说。

与会专家表示，当前人群营养干预研究缺乏统一标准，科学证据可靠性不足，制约了行业创新发展的步伐，尽快制定标准规范将为精准营养产业高质量发展铺设快车道。

安宁疗护实践指南(2025年版)施行

■ 本报记者/孙艺

近日，国家卫生健康委组织对2017年印发的《安宁疗护实践指南(试行)》进行修订。8月26日，修订形成的《安宁疗护实践指南(2025年版)》发布。

《安宁疗护实践指南(2025年版)》明确，安宁疗护实践以终末期患者和家属为中心，以多学科协作模式进行，主要包括疼痛及其他症状控制等。此版指南对症状控制、舒适照护、心理支持和人文关怀相关内容进行修订更新。同时，进一步优化完善相关评估和观察要点、治疗原则、护理要点、支持要点和注意事项等内容，供各地参照执行。

《安宁疗护实践指南(2025年版)》自印发之日起施行，《安宁疗护实践指南(试行)》同步废止。

“我们的节日·七夕”主题文化活动引导各地群众体验节日文化

据新华社北京8月29日电（记者杨湛菲）今年8月29日是农历七月初七，是我国传统佳节中的七夕。为传承弘扬中华优秀传统文化，深入推进传统节日振兴，七夕前后，“我们的节日·七夕”主题文化活动在全国各地开展。

请七姐、蒸花馍、葡萄架下听夜话等传统习俗再现风采，穿针、织布、剪纸、泥塑等手工活动趣味盎然，健康婚恋文化讲座、乞巧对歌比赛、读书分享会吸引目光，美食、文创产品市集等活动特色浓郁。

江苏东台因“董永与七仙女”的经典爱情故事闻名，七夕当天，人们既可以在

黄海森林公园参与“与‘林’有约 爱语森森”活动，也可以到安丰古镇体验“七夕限定”古法缫丝；在“牛郎织女”故事广为流传的河北邢台，“红娘帮帮团”为单身青年搭建起相识相知的桥梁，连日来，5300余名公益红娘依托新时代文明实践中心(所、站)，在全市范围内掀起公益相亲服务与婚俗新风宣传热潮；内蒙古乌海市人民公园里，汉服妆造、传统乞巧体验、情景剧巡演吸引市民游客驻足流连；湖北郧西“乞巧花馍店”中，省级非遗代表性传承人为七夕订单忙碌不停，“云赏七夕·直播郧西”等多项活动陆续登场；云南

大理洱海边，60对来自全国各地的新人共同举办文明节俭、温馨浪漫的集体婚礼……人们在各具特色的活动中，加深对七夕节日的文化认同和价值认同。

据悉，中宣部文明实践局、民政部社会事务司、文化和旅游部非物质文化遗产司、共青团中央宣传部、全国妇联宣传部、中国文联文艺志愿服务中心联合举办“我们的节日·七夕”主题文化活动，旨在大力弘扬勤劳智慧、忠贞爱情、家庭美满、追求美好的价值理念，推进移风易俗、培育文明新风，更好构筑中华民族共有精神家园。

多食超加工食品有害男性生育能力

据新华社巴黎8月28日电（记者罗毓）法国国家科学研究中心参与的一项新研究表明，在热量摄入相同的情况下，富含超加工食品的饮食不仅不利于体重管理，还会对男性生殖功能产生负面影响。研究成果已于28日发表在美国《细胞—代谢》月刊上。

超加工食品指经过一系列复杂的工业加工制作，添加香料、色素、增味剂、乳化剂等多种食品添加剂，普遍含有高糖、高盐、高脂肪、低蛋白、低膳食纤维、低微

量营养素的食品，如糖果、饼干、冰淇淋、薯条和含糖饮料等。

为探究超加工食品对健康的影响，研究人员让43名年龄在20至35岁之间、身体健康的男性接受了两种热量相同的饮食方案，在方案一中，77%的热量来自超加工食品（如牛肉汉堡、奶油培根意面等）；而在方案二中，66%的热量来自未经工业加工的食品（如水果、蔬菜、谷物等）。参与者先遵循其中一种饮食方案三周，然后恢复三

个月的日常饮食，之后再遵循三周的另一种饮食方案。

结果显示，富含超加工食品的饮食方案使大多数参与者的促卵泡激素（刺激精子生成的激素）和睾酮（男性生育能力关键激素）水平下降。研究还观察到精子运动能力下降的趋势。

法国国家科学研究中心代谢表观遗传学研究主任罗曼·巴雷斯说，该研究未涉及女性，但“观察到的效应很可能并非男性独有”。