



南京市江宁医院

NANJING JIANGNING HOSPITAL

南京医科大学附属江宁医院

The Affiliated Jiangning Hospital

of Nanjing Medical University

南京市江宁医院膳食服务分享

报告人:焦洁云

日期: 2024.08





目录

01 医院与膳食服务概述

02 膳食服务特色

03 服务对象与流程

04 安全生产与质量控制

05 数字化膳食服务

06 食堂文化活动

07 结语



一、医院与膳食服务概述

一、医院与膳食服务概况



南京市江宁医院创建于1935年，是一所集医疗、教学、科研、预防、保健、康复为一体的三级甲等综合医院，是南京医科大学附属医院、东南大学与江苏大学教学医院、第二批国家级住院医师规范化培训基地、国家药物临床试验机构，并挂牌南京医科大学康达学院江宁临床医学院、江苏医药职业学院临床学院、江苏卫生健康职业学院江宁临床医学院。

一、医院与膳食服务概况

“一院五区”新格局

湖山路院区：以危急重症为主。

鼓山路院区：作为区域儿童医学中心、老年病中心、健康服务中心和生殖医学中心。

开发区分院：拟建 体检中心。

滨江开发区分院：门诊为主。

汤山分院：在建。

——现核定床位2100张

湖山路院区



鼓山路院区



开发区分院



一、医院与膳食服务概况

入驻商铺

明德餐饮	百润餐饮	小秦淮餐饮	香朵思咖啡厅
自选王餐饮	邻仕家便利店	华联超市	鲜花水果店





一、医院与膳食服务概况

膳食服务宗旨与目标

膳食服务宗旨

提供营养均衡、健康美味的膳食，满足患者的营养需求，促进患者康复。

膳食服务目标

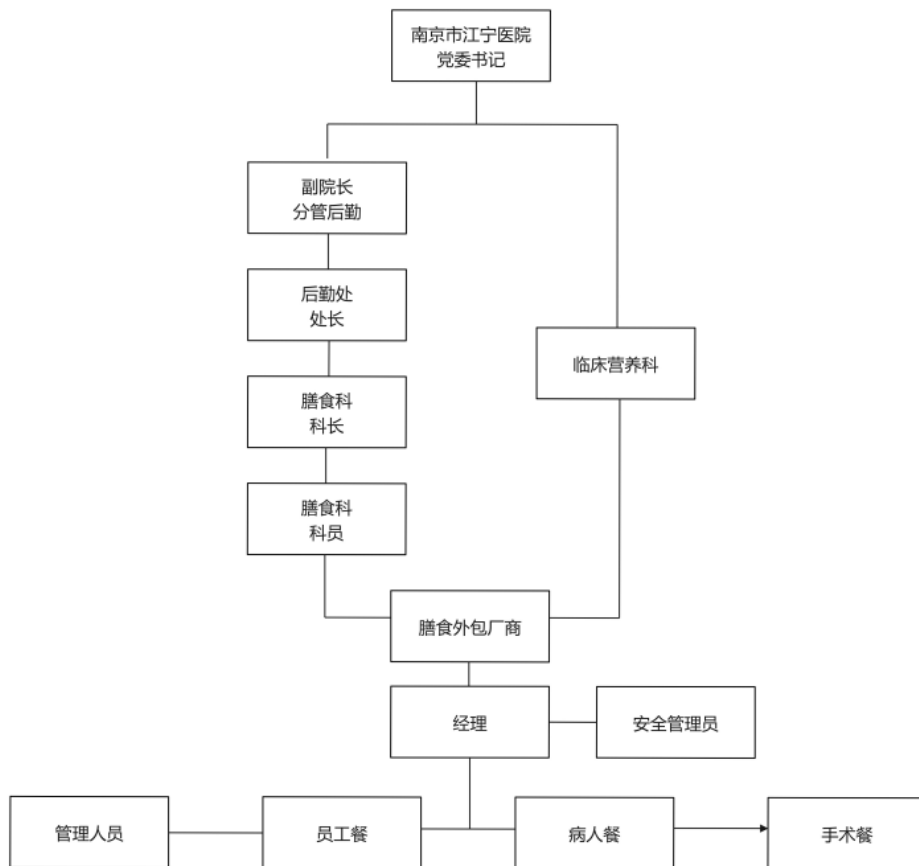
确保膳食质量，提高患者满意度，打造一流的膳食服务品牌。





一、医院与膳食服务概况

组织架构





一、医院与膳食服务概况

获奖情况： 第五届厨艺竞赛二等奖

第七届厨艺竞赛二等奖

第八届厨艺竞赛三等奖

第十届厨艺竞赛二等奖

2019后勤管理论文征集二等奖

2019后勤管理论文征集三等奖

2021首创杯征文活动论文三等奖

2022首创杯征文活动论文二等奖

2023首创杯征文活动论文三等奖

2023伯纳睿通杯征文活动二等奖



一、医院与膳食服务概况

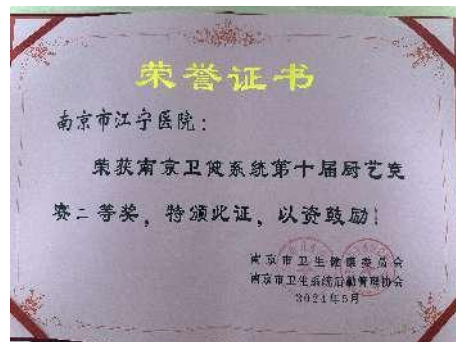
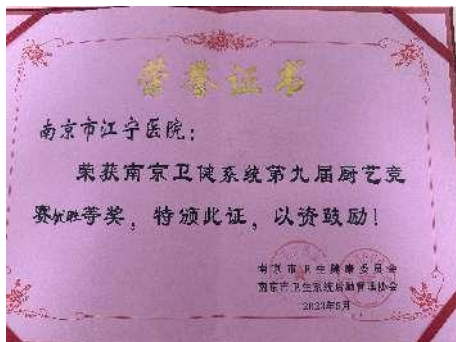
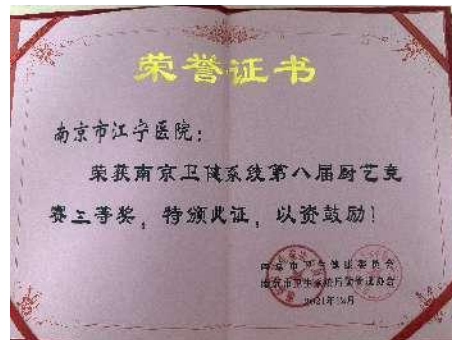
我院成功承办卫健系统第七届、第十届厨艺竞赛





一、医院与膳食服务概况

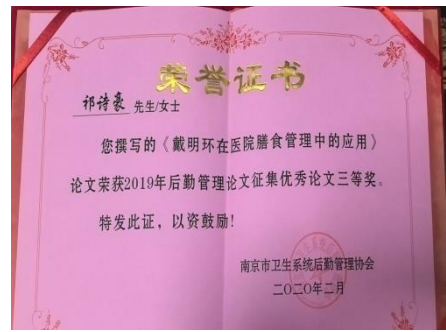
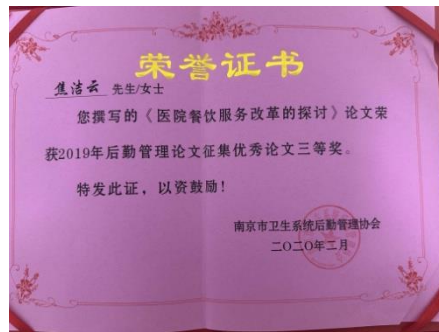
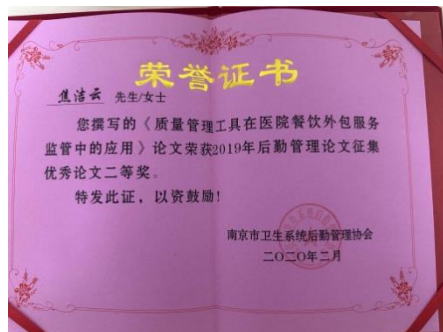
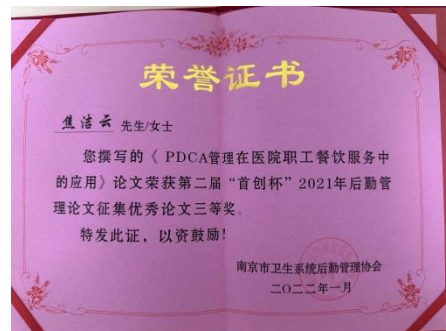
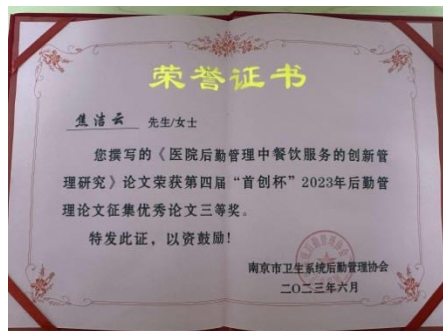
获奖情况





一、医院与膳食服务概况

获奖情况





一、医院与膳食服务概况

就餐数据：

2024上半年，湖山路病员餐厅订餐送餐累计32190人次，堂食12419人次；职工餐厅订餐送餐24039人次，堂食则高达69244人次。自选王餐厅订餐送餐5162人次，堂食亦不俗，达70157人次。鼓山路食堂订餐送餐16760人次，堂食11443人次。开发区食堂堂食亦热闹非凡，达9000人次。各餐厅均展现蓬勃活力，为食客带来便捷与美味。



一、医院与膳食服务概况

满意度数据:

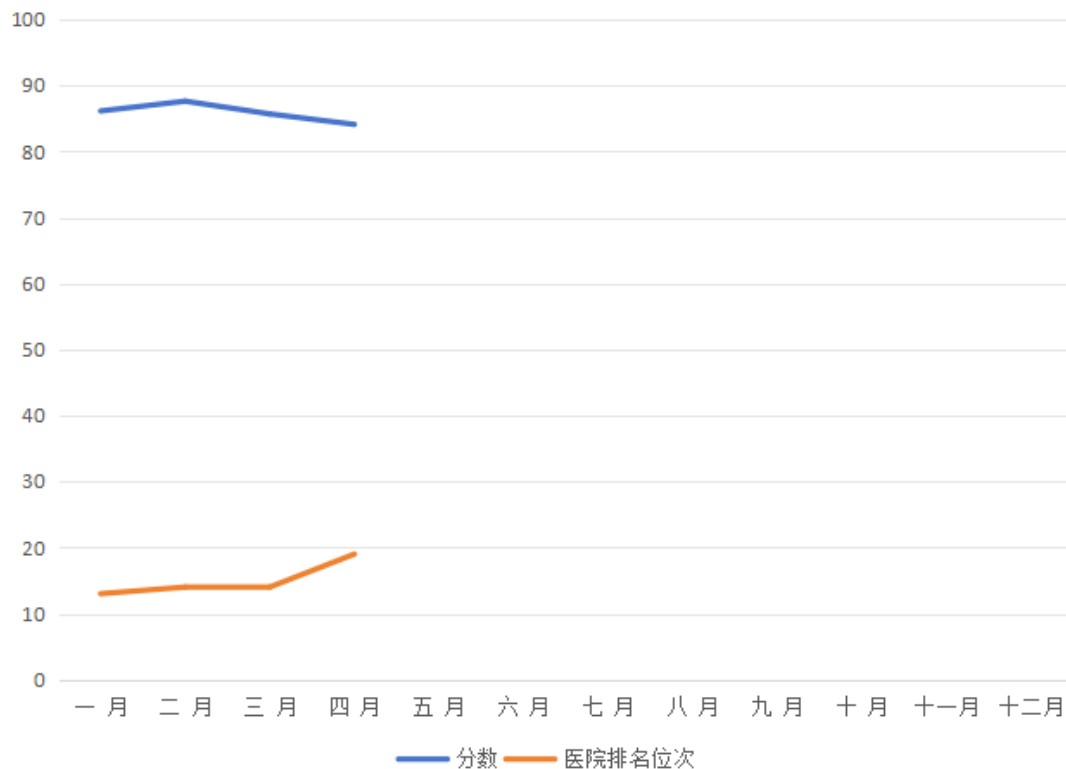
2024年1-4月南京市卫健委调查出院患者第三方满意度均分为85.88，
22家医院平均排名为15名。

2024年出院患者满意度第三方膳食调查汇总表		
月份	分数	医院排名位次
一 月	86.13	13
二 月	87.61	14
三 月	85.68	14
四 月	84.09	19



一、医院与膳食服务概况

2024年出院患者满意度第三方膳食调查分数与排名折线图



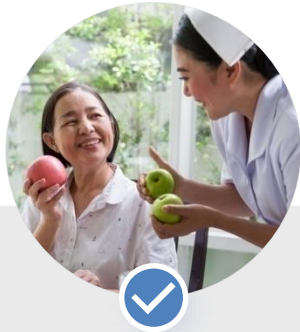


二、膳食服务特色



二、膳食服务特色

膳食服务特色介绍：



个性化定制

根据患者的身体状况和口味需求，提供个性化的膳食方案。



营养均衡

营养科定制食谱，注重膳食的营养搭配，确保患者摄入足够的蛋白质、维生素和矿物质等营养素。



健康安全

严格把控食材来源和制作过程，确保膳食的安全卫生。

二、膳食服务特色



膳食种类与搭配原则

膳食种类

根据患者的病情和营养需求，提供多种膳食种类，如低脂、低糖、高蛋白等。

搭配原则

根据营养学原理，合理搭配膳食，保证营养均衡，促进患者康复。



二、膳食服务特色

供餐品类一览：





二、膳食服务特色

科学的治疗膳食：

南京市江宁医院“糖尿病教育带量食谱”周食谱1400kcal

周三	每份含量	周四	每份含量
萝卜丝包 (小麦粉50g, 杂粮粉20g、萝卜 50g 油0.5g 盐0.1g)	能量：482kcal 碳水化合物：63.3g 脂肪：14.9g 蛋白质：23.2g	芹菜豆干包 (小麦粉50g, 杂粮粉20g 芹菜 50g 豆干5g 油0.5g 盐0.1g)	能量：495kcal 碳水化合物：60.1g 脂肪：16.4g 蛋白质：26.6g
纯牛奶250ml		纯牛奶250ml	
煮鸡蛋 1个		煮鸡蛋 1个	
黄金宝杂粮饭 (大米50g、玉米碎5g、荞麦10g 、燕麦米10g、)	能量：492kcal 碳水化合物：67.3g 脂肪：13.5g 蛋白质：28.7g	黑珍珠杂粮饭 (大米50g、黑米5g、荞麦10、 燕麦米10g)	能量：523kcal 碳水化合物：64.4g 脂肪：16.5g 蛋白质：33.4g
红烧带鱼 (带鱼70、油1g、盐0.7g)		毛豆仔鸡 (仔鸡80g、毛豆10g、油1g、盐 0.7g)	
花菜肉片 (花菜80g 猪肉20g 油1g 盐 0.7g)		白菜梗炒肉片 (白菜梗50g 瘦猪肉20g 油2g 盐0.7g)	
木耳青菜 (木耳10g、白菜90g，油2g、盐 0.7g)		蒜泥西兰花 (西兰花100g、油2g、盐0.7g)	
清炒黄豆芽 (黄豆芽60g，油2g，盐0.5g)		清炒菜秧 (菜秧100g，油3g，盐0.5g)	
黑珍珠杂粮饭 (大米40g、黑米5g、荞麦10g、 燕麦米10g)	能量：492kcal 碳水化合物：67.3g 脂肪：13.5g 蛋白质：28.7g	黄金宝杂粮饭 (大米40g、玉米碎5g、荞麦10g 、燕麦米10g、)	能量：458kcal 碳水化合物：57.8g 脂肪：14.0g 蛋白质：28.3g
豇豆烧肉 (猪肉40g、豇豆50g 盐0.7g、 油1g)		干张结烧肉 (干张结5g、猪肉30g、油2g， 盐0.7g)	
西红柿炒鸡蛋 (西红柿50、鸡蛋30g 油2g、盐 0.7g)		黄瓜鸡丁 (黄瓜50g 鸡丁50g 油 2g盐 0.7g)	
蒜泥茼蒿 (茼蒿80g、油 2g、盐0.7g)		清炒娃娃菜 (娃娃菜100g、油2g、盐0.7g)	
清炒包菜 (包菜100g、油1g、盐0.7g)		清炒菠菜 (菠菜100g、油2g、盐0.7g)	
能量：1442kcal 碳水化合物：190.81g 脂肪：44.5g 蛋白质：76.8g		能量：1475cal 碳水化合物：182.3g 脂肪：46.9g 蛋白质：88.3g	



二、膳食服务特色

治疗膳食称重：





三、服务对象与流程

三、服务对象与流程

膳食服务对象：

住院患者

为住院患者提供营养均衡的膳食，帮助他们恢复健康。



探视家属

为探视家属提供便捷的膳食服务，让他们在探视过程中也能享受到美食。



医护人员

为医护人员提供健康美味的膳食，让他们在工作中保持精力充沛。





三、服务对象与流程

住院患者治疗膳食：





三、服务对象与流程

日常提供病员各类饮食类型
日均供餐800—1000份餐次/日
专职营养师1名
送餐人员10名，送餐车辆8辆为
各病区提供配送服务



餐别	高位数/份	低位数/份	配餐时间
早餐	300+	250+	05:30-07:00
中餐	380+	310+	09:00-11:30
晚餐	340+	290+	15:00-17:00
合计	1020+	850+	





三、服务对象与流程

医护职工餐： 供餐方式：采用自选餐方式

消费模式：员工餐卡消费

餐品数量：24种 / 餐（大荤8种、小荤6种、
素菜5种、特色5种）

供餐体量：800人次 / 天





三、服务对象与流程

特殊送餐:

- 1、为延迟看诊、特殊岗位等情况的员工提供送餐服务
- 2、对于一些特殊科室（如手术室），提供现场形式的自助餐
- 3、为院级会议提供送餐保障





三、服务对象与流程

普餐:





三、服务对象与流程

膳食服务流程：



01

入院评估

在患者入院时，由营养师进行膳食评估，了解患者的饮食习惯、营养需求和健康状况。



02

制定膳食计划

根据评估结果，营养师会为患者制定个性化的膳食计划，包括食物种类、数量和营养成分。



03

膳食制作与配送

根据膳食计划，厨房工作人员会制作相应的膳食，并由配送人员将膳食送到患者手中。



04

膳食反馈与调整

在患者食用膳食后，营养师会收集患者的反馈，并根据反馈对膳食计划进行调整，以确保患者获得最佳的膳食服务。



四、安全生产与质量控制

四、安全生产与质量控制

安全生产制度与应急预案：

安全生产制度与应急预案上墙。

安全生产制度

贯彻食品卫生安全、消防安全管理相关规定及条例，严格执行《食品安全法》、《食品安全事故应急预案》、《安全生产法》、《安全生产事故隐患排查治理暂行规定》等相关法律法规和公司的各项安全管理制度及规程，严格遵守企业安全生产制度。

严格遵守公司的各项安全管理制度和操作规程，自觉接受管理和监督，确保不出任何安全事故。

认真履行各岗位安全工作职责。

上级安全管理工作，积极配合安全检查，对安全隐患绝事故发生。

各岗位安全自查内容搞好安全自查，主动消除不安全。

遵守国家有关安全生产的法律、法规及公司各项安全管理制度和安全生产知识水平，自觉遵守各项安全管理制度。

安全工作经验，为改善部门安全管理工作及时提供。

全工作环境，进入工作场所时，按规定穿戴。

工作服、工作帽、防静鞋、一次性口罩和手套。

承诺：确保“安全生产承诺”工作效果。

制度规定的行为及发生安全事故，自愿承担相应。

发生重大事故，按相关法律法规追究法律。

秦缘餐饮

发生人身伤害突发事件应急处理方案

(一) 发生人身伤害事故时正确处理办法

- 1.发生人身伤害事故时，不管伤害者是不小心产生的还是餐饮服务过程中行为疏忽产生的，应急小组成员及时采取应急处理。
- 2.根据伤情使用餐厅备用的药品或应急急救措施。
- 3.同时上报应急工作小组成员。

(二) 发生人身伤害事故应急处理方案

- 1.应急工作小组成员在接报后，必须亲临现场协调指挥。根据察看情况，视伤情大小必须采取应急措施。
- 2.如人身伤害等较严重，应立即拨打医院急救电话或拨打市急救中心电话120。积极组织人员协助医护人员把伤者送往医院救治。
- 3.提醒现场其他人员注意，避免类似情况再次发生。
- 4.协助调查事故原因，做好善后处理工作。
- 5.查明事故原因后，写出书面报告报医院候候处理。

(三) 成立应急工作小组

成员：项目负责人、餐厅经理、厨师长

秦缘餐饮

疑似食物中毒突发事件紧急处理方案

(一) 发生疑似食物中毒应急处理办法

- 1.成立预防和处置疑似食物中毒的应急小组，明确职责、职责。
- 2.任何人发现或接到疑似食物中毒信息，都必须迅速报告处置疑似食物中毒的应急工作小组。
- 3.预防和处置疑似食物中毒的应急工作小组成员接报后，必须亲临现场调查处理。根据察看情况，视发生的疑似食物中毒情况采取应急措施。
- 4.立即保护好现场，了解事故发生的时间、地点、事故发生的原由、危害程度。具体涉及的人数等有关事宜。

(二) 成立应急工作小组

成员：项目负责人、餐厅经理、厨师长

(三) 预防和处置疑似食物中毒的应急处理方案

- 1.预防和处置疑似食物中毒的应急工作小组成员接报后，向上级领导和上级单位汇报。并向当地的卫生监督主管部门进行报告。江宁区卫生监督所电话：025-52282424
- 2.组织抢救。把患者送往医院门诊或就地抢救或拨打市急救电话“120”打开绿色通道。组织人员协助医护人员把患者送往医院救治。
- 3.组织现场人员立即封。守现场，并保存好样品食品，为调查事故的发生提供原始依据。积极配合卫生监督机构人员进行调查处理，以便及时对疑似食物中毒或食物中毒原因做出正确认定，并采取有效控制措施，以防止事故的再次发生。
- 4.事故原因查明后。应写出书面报告，上报相关部门，接受处理。

秦缘餐饮

停水、停电突发事件紧急处理预案

(一) 发生停水、停电应急处理办法

- 1.若有水、电力部门预先通知停水、停电，应立即将详情和文件转发到下属各部门。
- 2.若突然发生停水、停电现象，餐厅工作人员应迅速和管理人员或值班人员取得联系，查明原因，若短时间内不能供水、供电，要询问恢复供水、供电时间，同时告知下属各部门，保证正常生产经营。
- 3.若因电力故障引起的停电，应立即报告并通知供电维修部门安排维修，通知相关餐厅和部门做好停电准备情况，然后迅速了解故障原因及停电的影响程度，做好解释工作和预防工作，处理善后事宜。
- 4.当供电恢复时，必须与电力技术人员检查重要设备的正常运作情况，如有损坏，要及时报修。

(二) 成立应急工作小组

成员：项目负责人、餐厅经理、厨师长

秦缘餐饮

发生火灾突发事件紧急处理预案

(一) 发生常见火灾的正确处理方法：

- 1.油锅失火采用隔绝空气的方法(切断燃气)。然后用锅盖覆盖法、湿棉被覆盖法。灭火毯扑灭法。
- 2.电路火、电器失火采用先切断电源，再实施灭火器扑灭法、水灌扑灭法。

(二) 成立应急工作小组

成员：项目负责人、餐厅经理、厨师长

(三) 发生火灾险情时的应急处理方案：

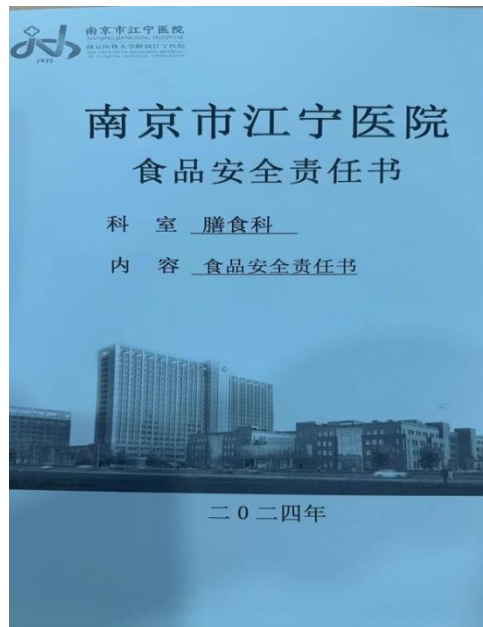
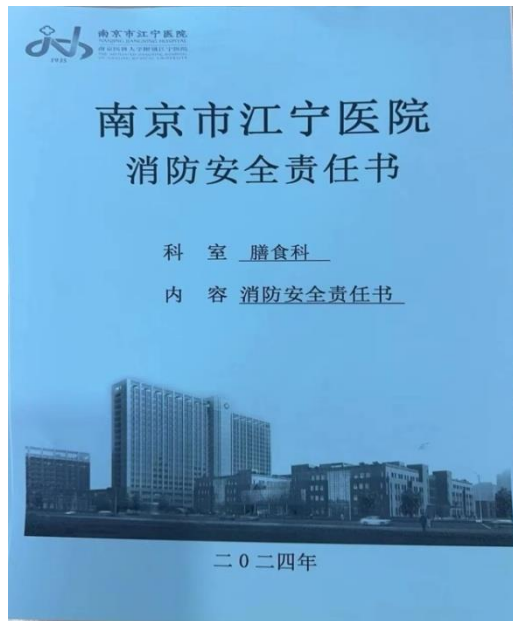
- 1.应急工作小组成员在接报后，必须亲临现场协调指挥。根据察看情况，视火情大小必须采取应急措施。
- 2.火情较小时，各单位的火警应急工作小组成员，应立即采取正确方法扑灭火灾，并迅速采取预防措施，做出应急响应。
- 3.根据火情轻重，火警应急工作小组成员，及时向医院领导汇报。并决定是否拨打“119”报警。(特别火警，任何人都可拨打“119”)
- 4.应急工作小组成员积极组织单位人员赶赴现场灭火，组织安排与现场无关人员撤离。火警“119”到来时，配合维持秩序，协助灭火。
- 5.如有伤者应拨打“120”急救电话或将伤者送往门诊急救。
- 6.火警解除后，暂时封锁现场，做好配合调查事故原因工作。
- 7.事故原因查明后，餐厅应写出书面报告，上报医院处理。

秦缘餐饮

四、安全生产与质量控制

安全生产责任书:

每年与所有第三方膳食服务单位签订相关安全生产责任书，明确责任。



月度考评：

每月由膳食科对所有第三方膳食服务单位从制度、服务、卫生、质量、安全方面进行全方位深层次的考评。

[illegible]

南京医科大学附属江宁医院 湖山路食堂质量督查整改报告表	
督查时间：2024.7.4 督查内容：食安考评标准 ☐ 制度 ☒ 服务 ☒ 卫生 ☒ 品质 ☒ 安全 存在问题： 1、后厨墙面不整洁。 2、后厨地面有油渍。 3、职工在二楼餐厅吃到虫子。 4、冰箱连接接线路。 5、电箱旁放垃圾桶。	督查人：焦清云、祁珍豪、陶静
原因分析： 1、负责人监督不到位，没有监督员工定期检查下水道。 2、负责人监督不到位，没有监督员工及时清理后厨地面油污。 3、负责人监督不到位，没有监督员工及时检查后厨的配货以及卫生。 4、负责人监督不到位，没有监督员工不能用接线路直接连接电路。 5、负责人监督不到位，没有监督员工及时将垃圾桶搬走远离电箱。	
整改措施落实人： 1、请负责人监督员工定期检查下水道是否。 2、请负责人监督员工及时清理后厨地面的油污。 3、请负责人监督员工及时检查后厨的配货及卫生。 4、请负责人监督员工不能用接线路连接 5、请负责人监督员工及时将垃圾桶远离电箱以安全隐患。	
整改效果： 已无。	承包商签字：赵文斌
评价时间：2026.6.8	督查人：曹士江 孙明 祁珍豪 承包商签字：赵文斌



四、安全生产与质量控制

安全生产培训：

每季度对所有第三方膳食服务单位进行安全生产培训，培训内容包括燃气安全、消防安全、食品安全等。





四、安全生产与质量控制

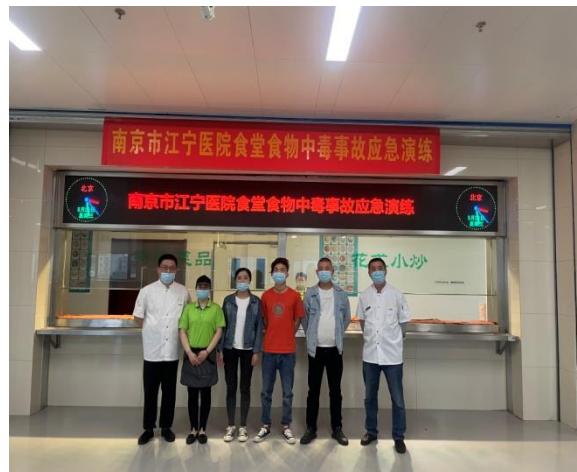
应急演练：

每年组织食堂进行食物中毒事故应急演练和燃气泄漏应急演练。在食物中毒事故应急演练中，医院的应急团队有效对患者进行了及时的救治和处理。演练过程中，人员分工明确，配合默契，有效地控制了事故的扩大和蔓延。在燃气泄露应急演练中，医院的安全管理部门迅速启动了应急预案，对燃气泄露进行了有效的控制和处理。演练中，参与人员严格按照应急预案执行，确保了演练的顺利进行和人员的安全。



四、安全生产与质量控制

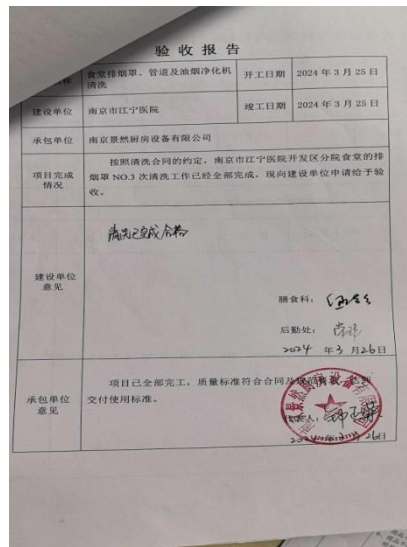
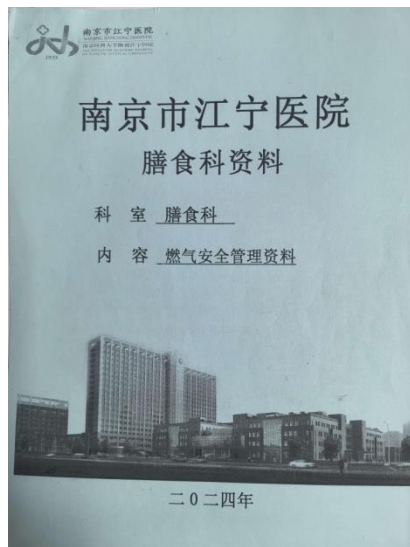
应急演练：



四、安全生产与质量控制

燃气的安全管理—油烟管道清洗

每两个月对所有食堂和其他生产过程中产生油烟的膳食服务单位进行油烟管道清洗工作，并留存照片记录和验收报告。



四、安全生产与质量控制

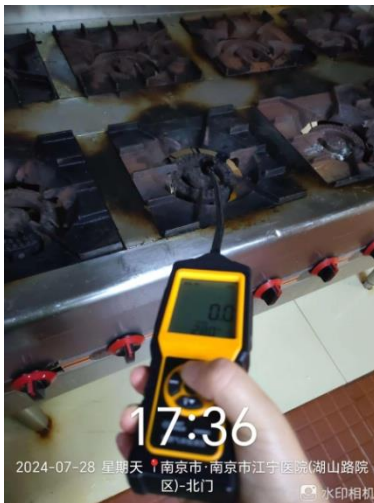
燃气的安全管理—燃气开关记录

每天结束生产后，使用燃气的膳食服务单位自行关闭燃气阀门，并拍照群内打卡，填写燃气阀门开关记录。



燃气的安全管理—燃气测漏

每天结束生产后，使用燃气的膳食服务单位使用可燃气体检测仪对灶头、燃气阀门和燃气管道进行测漏。





四、安全生产与质量控制

消防安全：

- 1、每个灶台都配备有联动灭火装置
- 2、灶台附近配备灭火器、灭火毯
- 3、每日专人餐后对现场做检查
- 4、每月对区域内消防设施做巡检



日期	项目	检查结果	巡查人	备注
2024/1/1	灭火器	完好	张三	
2024/1/2	灭火器	完好	张三	
2024/1/3	灭火器	完好	张三	
2024/1/4	灭火器	完好	张三	
2024/1/5	灭火器	完好	张三	
2024/1/6	灭火器	完好	张三	
2024/1/7	灭火器	完好	张三	
2024/1/8	灭火器	完好	张三	
2024/1/9	灭火器	完好	张三	
2024/1/10	灭火器	完好	张三	
2024/1/11	灭火器	完好	张三	
2024/1/12	灭火器	完好	张三	
2024/1/13	灭火器	完好	张三	
2024/1/14	灭火器	完好	张三	
2024/1/15	灭火器	完好	张三	
2024/1/16	灭火器	完好	张三	
2024/1/17	灭火器	完好	张三	
2024/1/18	灭火器	完好	张三	
2024/1/19	灭火器	完好	张三	
2024/1/20	灭火器	完好	张三	
2024/1/21	灭火器	完好	张三	
2024/1/22	灭火器	完好	张三	
2024/1/23	灭火器	完好	张三	
2024/1/24	灭火器	完好	张三	
2024/1/25	灭火器	完好	张三	
2024/1/26	灭火器	完好	张三	
2024/1/27	灭火器	完好	张三	
2024/1/28	灭火器	完好	张三	
2024/1/29	灭火器	完好	张三	
2024/1/30	灭火器	完好	张三	
2024/1/31	灭火器	完好	张三	



四、安全生产与质量控制

质量控制：



食材采购

严格筛选供应商，确保食材来源可靠，新鲜无污染。



加工过程

严格执行食品安全操作规程，确保食品加工过程安全卫生。



成品检验

对成品进行严格的质量检验，确保食品安全无虞。



四、安全生产与质量控制

采购工作

(1) 对原材料供方评价 (2) 对采购的原材料进行索证、验收

A、资质的证书确认

B、样品评定

C、现场调查

D、以往业绩评定

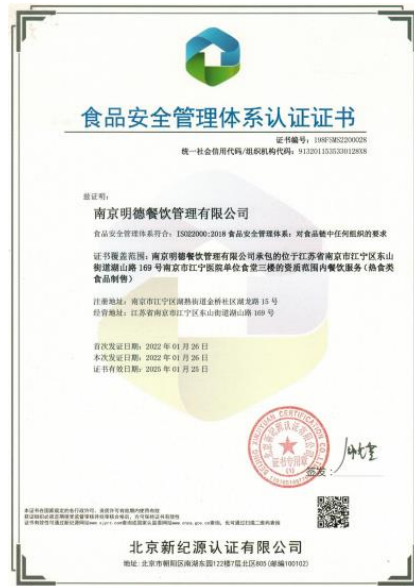
A、肉类检疫合格证

B、豆制品特许证

C、蔬菜无农药残留物检测证明

D、粮食、调味品择用QS标志

E、每天对原料进行验收并纪录在册





四、安全生产与质量控制

切配、加工工作流程

(1) 区域分开:

A、蔬菜类加工区域

B、荤菜类加工区域

C、水产类加工区域

(2) 分类加工:

食品原料分检、清洗、切割、加工制作



烹饪工作流程

(1) 烹饪加工工艺实施标准化

(2) 检测菜肴的温度（要求中心温度达到75° C以上）

(3) 对食品时间进行控制（2小时以内）

(4) 发现有腐败变质或其他感官性状异常的食品不得进行烹调加工

(5) 对荤类食品原料，如肉类、家禽、水产等烧熟煮透，以保证杀菌

(6) 按食用具形状区别盛放生熟食
品



四、安全生产与质量控制

成品检验

- (1) 菜肴留样要求每一品种280克，留样时间48小时，专人负责及记录，放入专用冰箱
- (2) 菜肴盛放于清洗高温蒸气消毒（温度 100°C 以上）的密闭专用容器内
- (3) 揩布按颜色分类，专间专用，生熟分开
- (4) 工作人员操作前清洗和消毒手部
- (5) 进入专间二次更衣
- (6) 进入专间前应更换洁净的工作衣帽，戴好口罩
- (7) 出售人员认真检查待供应的食品，发现有感官性异常的不得供应





四、安全生产与质量控制

食品留样





五、数字化膳食服务



五、数字化膳食服务

数字化系统：

引入智能点餐系统

通过引入智能点餐系统，患者可以通过手机扫描二维码轻松点餐，提高点餐效率和准确性。

智慧云餐盘

开发膳食营养分析工具，帮助患者了解每道菜品的营养成分，提供个性化的膳食建议。

五、数字化膳食服务

智能点餐系统:

住院患者床头即贴有二维码，患者本人和家属均可扫码在系统内下单，快捷方便高效低误差。极大的提升了订餐效率和订餐数量，系统的减少了错送和漏送的订单数量。



苏州健盟信息科技有限公司

病员营养餐厅订餐提示卡

扫一扫

订餐须知



1. 使用手机扫二维码订餐
2. 关注“南京江宁医院”打开右下角
→ 医院服务 → 患者订餐
3. 输入住院号、姓名后，登录即可

订餐服务热线: 15261474736
二楼餐厅: 52087000-60375
三楼餐厅: 52087000-87088

注意事项

1. 病员营养餐厅电话微信订餐时间:
早餐 4: 00—6: 30、中餐 8: 00—11: 30、晚餐 15: 00—17: 00
2. 病员营养餐厅配送起止时间:
早餐 6: 30—8: 00、中餐 10: 30—12: 00、晚餐 16: 30—18: 00
3. 扫码订餐付款成功后，可在10分钟内选择退款退餐，超过时间请和餐厅联系。

尊敬的患者朋友，感谢您选择江宁医院病员营养餐厅，为确保您顺利就餐，请提前做好预订餐准备，祝您用餐愉快，并期待您早日康复！

五、数字化膳食服务

智慧云餐盘：

餐碟内置有数字芯片，放置到云餐盘上，即可读出不同餐盘对应菜品的标价，实现菜品数字化识别。大大加速了菜品价格计算的时间，极大提高了就餐人员的结账效率，节约了人力成本，减少了计算失误。





六、食堂文化活动

丰富的食堂文化活动

江宁医院食堂——节日反馈

人文关怀，除了正常的供餐保障，每当传统节日、护士节等节日来临，食堂会为为员工准备一些应节小惊喜（水果、鲜花、巧克力等等）。

-疫情下，对前线医护人员做好饮食保障



○ 文化活动



时令活动——中秋



○ 文化活动



时令活动——端午



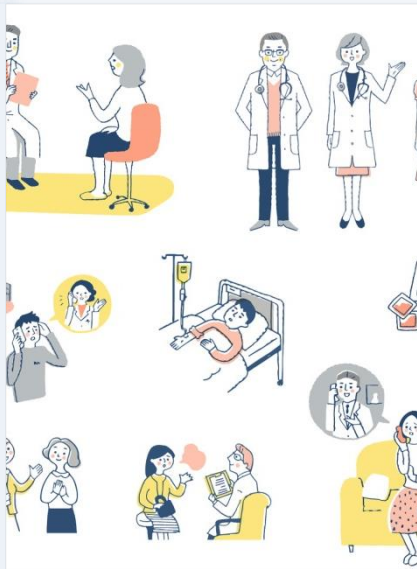


七、结语



感谢

感谢各位听众的耐心聆听，以及对江宁医院膳食服务的关注和支持。



期待

期待在未来的日子里，江宁医院膳食服务能够继续为大家提供健康、美味、营养的膳食，助力大家健康生活。



南京市江宁医院

南京医科大学附属江宁医院
The Affiliated Jiangning Hospital
of Nanjing Medical University

谢谢！

