

今年将有一系列医疗惠民措施出台

增病床 减负担 远程会诊不遥远



核心提示

□记者 李砾瑾 通讯员 路璐

市区新增病床2000多张,加大对基层卫生服务机构的投入力度,稳步推行医院检验、检查结果互认工作……记者从昨日召开的2013全市卫生工作会议上了解到,今年我市卫生建设将有一连串的新“动作”,每一个新“动作”都跟咱们的生活密不可分。

1 【关键词】基层卫生服务

继续实施药品零差率 加大建设投入力度

取消药品加成,让药价降下去、服务提上来,最终使老百姓得实惠,这一政策在去年曾使不少农村患者获益。今年,这项政策将继续实施。

除了继续实施县级公立医院药品零差率销售,去年11月,5项医疗服务项目调整,按规定纳入医保支付范围,不增加患者实际医药费用负担。

如何实现“小病不出村、大病不出县”?除了取消药品加成,实现零差率,硬件设施的投入也是一个重要方面。今年,我市要完成栾川县、洛宁县、洛龙区的3个县级医院建设,完成9县(市)和吉利区卫生监督中心、120急救指挥中心建设,完成135个乡镇卫生院取暖工程和17个乡镇卫生院达标改造任务。

2 【关键词】新农合

新农合人均筹资标准提高 重大疾病将二次报销

今年,将持续实施新农合支付制度改革,进一步提高慢病及普通门诊费用补偿比例,实际报销比例力争比去年提高5%。今年的新农合人均筹资额达到340元,其中政府补助增加到人均280元。

除此之外,还有一项新政策:用新农合基金购买大病保险,将重大疾病病种、特殊慢性病、非自然性疾病

纳入新农合保障范围,终末期肾病、肺癌等20种重大疾病纳入大病保险范围,先由新农合按照不低于70%的比例进行补偿,对补偿后个人负担费用超过大病补偿标准的部分,再由大病保险按照不低于50%的比例给予补偿。该政策力争第二季度末形成方案,第三季度启动试行。

3 【关键词】医疗机构满意度

引入第三方评估 结果及时向社会公布

群众对医疗机构满意度如何?引入第三方评估,公正客观还能接受媒体监督。

据介绍,今年卫生管理部门将委托有资质的中介机构具体操作,定期对

医疗机构群众满意度进行暗访调查,将调查结果作为卫生行政部门评价医疗机构的依据,并通过媒体向社会公布。该项工作将先在城市区二级以上医院试行,预计第二季度启动实施。

4 【关键词】医疗条件

全年新增病床2000多张

今年我市市区内的医院,继续推进倍增项目建设,将增加更多病床,以使患者享受更好的医疗条件。市妇女儿童医疗保健中心新区医院、东方医

院新建综合病房楼、市第五人民医院门诊医技楼、新区人民医院(原洛钢医院)外科楼等项目,将按计划投入使用,实现全年新增病床2000多张。

5 【关键词】基本公共卫生服务经费

从人均25元提高到30元

今年10月底,我市将基本建成洛阳市全民健康信息保障工程,构建互通共享的医疗服务信息化体系,实现卫生行政部门对医疗服务的有效监管、医疗服务信息互通、居民健康信息共享。

有了全民健康信息保障工程为依托,可以稳步推行检验、检查结果互认工作,减轻大家的就医负担。

年底前,我市将力争实现二级以上医疗机构远程会诊工作目标,优化

诊疗程序,方便群众就医。

今后,我市还将加大“居民健康卡”建卡和发放力度,实现真正意义上的“一卡通”,该项工作第一季度末准备就绪,争取第二季度初启动发放。

除此之外,今年我市5家卫生局局属医疗机构将招聘155名专业技术人才。今年我市基本公共卫生服务经费从人均25元提高到30元,全面实施基本公共卫生项目和妇幼项目,扩大基本公共卫生服务覆盖人群。

浪费那些事儿

小份菜、拼盘菜、“光盘”就送礼……市内部分餐饮企业针对餐桌上的浪费现象,向消费者推出多项服务,同时向您发出“邀请”——

来吧,加入“光盘”一族!

□记者 谢磊/文 张晓理/图

本报对于餐桌上的浪费现象的连续报道,引起各方关注和热议。如何让消费者吃得实惠吃得好,又避免浪费情况发生?我市许多餐饮企业也在探讨这一话题。记者昨日了解到,包括洛阳餐饮旅游集团在内的部分餐饮企业纷纷拿出对策,邀您在乐享美食的同时,加入光荣的“光盘族”。

减量又减价,小份菜、双拼菜已经出现

这两天,洛阳餐饮旅游集团旗下的大酒店新区店推出了一份特别的菜单,上面有凉菜双拼8道,凉菜小份菜20道,热菜小份菜20道和两道小份主食。

“到饭店吃饭,就是想换换口味,多吃几道家里不会做的菜,但又怕点多了剩下。这下好了,有了小份菜和双拼菜,就可以解决这些困扰了。”昨日中午,市民刘先生对该酒店推出的新菜单表示肯定。

宴天下大酒店新区店总经理任晓红说,菜量减少,并不意味着菜的品质和成色会下降,“小份菜与大份菜的烹制程序与配料选择都是一样的,虽然原料少了,但烹制工艺不会变”。

申城全聚德大酒店总经理郭春莉介绍,该店打算在菜单的醒目位置增加彩页,提醒顾客有小份菜出售。另外,针对商务宴请包桌,该店会考虑推出小份菜宴席。在记者昨日的走访中,表示将推出小份菜、半份菜或冷热菜拼盘的餐饮企业不在少数。

做“光盘族”,有“礼”

近期,只要您登上微博,“光盘族”或“光盘”等词语总会映入您的眼帘,“你加入‘光盘族’了吗?”成了时下网友网聊时常抛出的一个问题。

有报道说,餐饮企业设置小份菜、半份菜可以减少50%左右的家庭就餐浪费,但不少业内人士都认为,应当双管齐下,让消费者加入“光盘族”也是解决浪费问题的重要方法。

对此,洛阳餐饮旅游集团董事长、省餐饮与饭店协会副会长申灵杰表示,餐饮企业应向服务员强调一个观念:在顾客点餐时进行主动提醒,在顾客就餐后主动帮其对饭菜进行打包。“对乐意打包或经提醒后打包剩菜的顾客应该予以奖励,增强大家‘杜绝浪费’的意识。”申灵杰说,该集团已着手



在市区一家饭店内,服务员在顾客就餐后整理餐具

推行相关奖励机制。

据记者了解,与洛阳餐饮旅游集团做法相似的企业不在少数,为鼓励消费者适量点餐,主动打包,不留剩饭,有些酒店打算向消费者赠送纪念品,有些酒店甚至考虑赠送代金券或指定菜品餐券。

饭菜打包有啥讲究

打包剩菜,做一个“光盘族”值得提倡,那么在打包饭菜时有哪些讲究呢?就此,我们帮您咨询了申城全聚德大酒店总经理郭春莉。

据她介绍,凉拌食物由于制作后已放置了一段时间,不适合打包。打包回家的菜肴要迅速放入冰箱,保存时间不宜过长,以不隔夜为宜,应尽快食用。打包的熟食进入冰箱前,须凉透,否则食物带人的热气会使水蒸气凝聚,使冰箱内滋生霉菌,从而导致冰箱内放置的肉类发生霉变。

从冰箱里取出打包的熟食后,必须回锅加热,直接食用很可能引胃肠不适。另外,郭春莉强调,打包的鱼和海鲜类菜品必须经过彻底加热处理,同时另加一些葱、姜、蒜、料酒等,不仅可以使食物更鲜美,也能起到杀菌的作用。

对于蔬菜类,郭春莉建议当餐吃完,最好不打包。淀粉类食品(如年糕),最好在4个小时内吃完。

150医院
引进国际新技术PET-CT
肿瘤早期诊断精确
电询:冯主任15138785259