

慢性病患者福利来了

医保最多可配3个月药量,药品种类也增加了上千种

本报讯(记者 林伟 通讯员 任社) 为提高我市城乡居民医保参保人员慢性病保障水平,方便参保人员配药取药,切实提升我市群众医疗保障获得感、幸福感、安全感。昨天,宁波市医疗保障局会同宁波市卫生健康委员会、宁波市市场监督管理局出台了《进一步做好城乡居民医保慢性病门诊保障工作的通知》,对全市的城乡居民医保慢性病门诊保障制度进行了完善。新政策自7月1日起实施。

记者注意到,完善后的新政策主要有六个亮点。

比如,明确了慢性病病种。城乡居民医保慢性病病种共有12种,具体为:高血压、糖尿病、肺结核、冠心病、支气管哮喘、慢性肾脏病、慢性阻塞性肺疾病、慢性肝病、帕金森病、类风湿性关节炎、阿尔茨海默病、精神分裂症(情感性精神病)。

新政还扩大了慢性病药品种类。在我市原153种慢性病用药的基础上,新增加了浙江省确定的1000多种慢性病药品。这也意味着,慢性病药品品种更加丰富了。

对慢性病人来说,新政带来的更大福利是:提高了慢性病一次处方量。今后,慢性病参保

人员在签约社区卫生服务机构内配取慢性病药品时,根据病情需要,一次处方最长可配取3个月药量。

与此同时,慢性病配药更便捷了。参保人员可凭定点医疗机构的外配处方,到本市任何一家定点零售药店刷医保卡购买慢性病药品。通过社区卫生服务机构开具外配处方到药店购药的,根据病情需要,一次处方最长可配取1个月药量。

下一步,我市还将按照省里统一部署,积极推进第三方药品配送服务,进一步方便慢性病患者配药取药。

再如,特殊病种有了保障。12种慢性病病种中,肺结核(包括耐药肺结核)、中重度阿尔茨海默病、精神分裂症、情感性精神病(包括双向情感障碍)已纳入了我市门诊特殊病种范围。这些患者办理特殊病种核准手续后,在进行门诊特殊病种治疗时,能享受到更高的医保待遇。相关待遇标准、用药和就医管理等仍按我市城乡居民医保门诊特殊病种的现行规定执行。

此外,新政明确,慢性病门诊保障制度除了覆盖城乡居民医保参保人员,职工医保参保人员的慢性病药品范围、配药管理,也参照执行。

政策链接

7月1日起,我市慢性病门诊保障制度的药品范围为全省统一公布的《浙江省城乡居民医保慢性病药品范围》(共有1097个药品通用名,药品品种达5000多种),加上我市原有的《宁波市基层医疗机构部分慢性病门诊常用药品范围(2016年调整)》,共涉及1150个药品通用名的药品,统称为“宁波市慢性病药品”。慢性病药品的医保支付标准按省统一规定执行。参保人员配取宁波市慢性病药品时,根据病情治疗需要,一次处方的用药量分以下三种情况:

到家庭医生签约的社区卫生服务机构(指乡镇卫生院、社区卫生服务中心)内配取,根据病情需要,一次处方可最长配取3个月的用药量。

到社区卫生服务机构配取但未进行家庭医生签约,或持社区卫生服务机构出具的外配处方到定点零售药店配药的,根据病情需要,一次处方可最长配取1个月的用药量。

到除社区卫生服务机构以外的定点医疗机构内配取,或持该医疗机构出具的外配处方到定点零售药店配药的,一次处方最长配药量仍按我市常规用药管理办法执行,即急性病一般不超过3日量、慢性病一般不超过7日量,结核病、糖尿病、病毒性肝炎、高血压病、冠心病不超过1个月量。



余姚市政府机关事务管理局举办消防安全应急培训演练

本报讯(记者 马涛 通讯员 王董) 为切实做好“防风险、除隐患、遏事故”安全主题教育活动,进一步加强政府机关消防应急安全工作,近日,余姚市机关事务管理局组织开展主题为《责任担当、平安迎大庆》专题消防应急教育培训活动。

机关事务管理局分管领导、安保人员、勤务职工等共计100余人参加了此次应急培训。本次培训主要从安全事故隐患排查和初期火灾扑救及逃生等方面展开。

课上,首先运用理论联系实际的方式进行多角度的讲解和分析,事例丰富,数据详实;同时,培训人员还针对119报警流程、用火用电安全、防火减灾和灭火器的种类及使用方法进行了详细讲解,并邀请部分参训人员上前示范,亲身体验。

课后,现场还组织了一场百人火灾逃生大演练。假设单位发生火情,安保人员迅速拨打了119火警电话,组织扑救初期火启动应急预案、报警呼救和开展救援。应急广播响起后,楼内的工作人员用湿毛巾捂住口鼻、以半蹲的姿势、手搭在前面人的肩上,顺着消防通道楼梯向室外安全区域疏散。

通过此次消防安全大培训、大演练,进一步提高了政府机关单位的消防安全意识和初期火灾处置能力,有效提升了安全隐患排查和事故处置的综合能力,以及提升政府机关消防应急综合管理水平。

未来餐桌,冷冻海产将是主角

作为吃货的你,踩过这些“坑”吗?

一提到海鲜,你想到的是什么?活蹦乱跳的鱼虾,横行霸道的螃蟹,肥美的肉质,鲜甜的口感……不过,听听一些业内人士的“爆料”,你可能会大吃一惊:“药泡”、“海鲜瘦身”等,已经成为海鲜市场的“坑”了。

据一位有着多年海产品采购经验的朱先生介绍,要海水养殖活鱼虾,运作的成本非常高,确保鱼虾类鲜活需要注氧、保持水温、喂食、杀菌等;同时,为满足消费者需求,还要尽量保证品类的齐全。正因为如此,市场上靠低成本养活的活鱼虾,吃起来却极有可能产生食品安全危害。

比如海鲜在捕捞出海后因为不适应环境,运输途中容易死亡,想要让它“活下去”,有些不良商家就会依靠“海水晶”续命,而“海水晶”是一种工业盐,是通过将海水或卤水进行蒸发、离心等程序生产出来的“浓缩海水”,食用后会对人体造成一定伤害。

有时,你满心欢喜地买了很昂贵的海产品,如蟹、龙虾等,煮熟后却发现,壳里有一半都是空的,肉质也不实。这是因为离开生长海域的海鲜经过长途运输,往往会消耗很多的“生命值”,其出肉率大大打折。有时候卖家为达到增重的目的,会在出售前降低水的盐度。由于外界盐度低于海鲜细胞液浓度,就会导致细胞吸水,通过这种方法能让海产品增重,吃到肉量空空的鲜活海产品,也就在意料之中了。

看到这些,作为吃货的你,是不是有点发懵?

高品质的冻品日益受青睐

在鲜活海产品的安全问题被曝出时,笔者注意到,越

来越多的讲究生活品质的人士,开始逐渐转而食用高品质的冻海产。

据业内的资深人士介绍,高品质的冻鲜通常是指在捕捞后即利用急冻处理技术,在-18℃以下储存的海鲜。因为是中心温度迅速下降达到完全冻结,因而能有效阻止水分流动所造成的质量变动,从而确保海鲜的营养与质量。此法还能杀灭细菌和防止细菌侵入,保持产品原有的品质,利于长时间保存。而且,冻鲜还能防止各环节投放禁药,实现标准化管理。目前,高品质冻鲜是欧美海鲜市场的主流。

但与此同时,高品质的冻品需要有一整条出色的供应链支撑,海域的选择、急冻的处理、冷链运输的把控,每一环节都至关重要。即使有好的源头、一旦在中间环节低温保存不到位,美味就只能在反复解冻中走向变质。

而真正能提供高品质的冷冻海产的,也只有一些知名的连锁大品牌商超,比如山姆会员商店。

山姆冷冻海产,全球供应链下的舌尖盛宴

笔者在山姆会员商店看到,“活冻”、“熟冻”、“保护冰低于10%”……那些在海鲜市场上会让消费者吃哑巴亏的“猫腻”,在山姆的冷冻海产中都标得清清楚楚。据宁波山姆会员商店的有关负责人介绍,“从源头到餐桌把控安全”和“从深海到口中营养不流失”是山姆冷冻海鲜商品的特有标签。在大资本的运作下,山姆在选种捕捞、加工工艺、远程运输及终端售卖过程中都有严格的标准。相比一般的“死冻”,山姆的“急活冻”工艺最大程度上保



证了海产的口感。对于更加珍贵的海鲜,则在远洋捕捞船上直接加工“船冻”,最大程度地在最短时间内锁死肉质、汁液,饱满弹滑细腻。在运输、销售过程中的全冷链闭环,保证了海产品全程在-18摄氏度到-20摄氏度的环境中保存。

比如山姆的一款马达加斯加黑虎虾,是全球唯一有WWF(国际自然基金会)标识的虾类产品,这个标识一般应用在野生产品上。为了保证龙虾的肉质饱满度及规格,山姆的龙虾均是6月份新鲜捕捞的850克到900克以上的生虾,这样熟冻后的龙虾规格才能在700克以上,市场上通常的规格只有450克;山姆的犬牙鱼选的都是10公斤到20公斤的鱼切成片,因为“这种青少年的油脂和蛋白质含量是最平均的”。

基于这样的高标准,自打宁波山姆会员商店开业以来,包括进口冷冻白对虾、黑鳕鱼在内的冷冻销售量均相当可观。

“海产品大多都是进口,品质和规格都高于普通商超。”市民徐小姐第一次逛山姆,购买了这里的冷冻品后,山姆就成为她周末的常规打卡地。在冷冻海产领域布局多年,山姆已经赢得了数以百万计的类似徐小姐这样的高端人群。

包佳/文