

消费日报

A

版 ■ 国务院国有资产监督管理委员会举办 中国轻工业联合会主管主办 ■ 国内统一连续出版物号 CN 11-0057 ■ 代号 81-9 ■ 广告经营许可证:京丰工商广字第 0054 号

奋进新征程 建功新时代

医疗保障制度体系更加完善

习近平总书记指出:“要继续加大医保改革力度”“推进国家组织药品和耗材集中带量采购改革,深化医保支付方式改革,提高医保基金使用效能”“做好医保基本民生工作,帮助群众解决社保、医保、就医等方面的实际困难”。

党的十八大以来,医疗保障事业发展进入新阶段,全民医保改革向纵深推进,我国已建立起覆盖全民的基本医疗保险制度,建立了大病保险等补充医疗保险制度,全面实施重特大疾病医疗救助,发展多种形式商业健康保险,构建起多层次、宽领域、全民覆盖的医疗保障体系,人人享有基本医疗保障的目标初步实现,为人民群众病有所医奠定了制度基础。

——兜牢民生底线、强调普惠公平,医疗保障网更密实。

去年初,海南省海口市的许先生因患有多器官功能障碍综合征、脑梗血症等住院,医疗费用共 45 万元,基本医疗保险报销 26 万元,大额医疗费用补助 15.9 万元,个人支付了 3.1 万元。“好政策帮我们减轻了很大负担。”许先生的家属说。

近年来,我国从改革职工医保起步,全面整合城镇居民医保和新农合两项制度,统一城乡居民医保制度,全面实施城乡居民大病保险,健全重特大疾病医疗保险和救助制度……基本医保和大病保险、医疗救助互补衔接,有效提高公平性普惠性,切实维护人民群众“病有所医”的保障需求。

目前,我国已建立世界上规模最大的基本医疗保障网,全国基本医疗保险参保人数 13.6 亿人,参保率稳定在 95% 以上;职工医保、城乡居民医保政策范围内住院费用支付比例分别为 80% 和 70% 左右;个人卫生支出占卫生总费用的比例从 2015 年的 29.27% 降至 2020 年的 27.7%;基金年收支均超 2 万亿元,惠及群众就医超 40 亿人次,极大缓解了群众看病难、看病贵问题。

——提高保障质量、切实减轻负担,医疗保障更有力。

医保制度改革不断深化,不仅实现全民“应保尽保”,也为人民群众提供了更加精细化和高质量的医疗保障。

更多药品可选,就医负担进一步降低。通过推进国家药品和耗材集中带量采购改革,动态调整优化医保药品目录,探索建立罕见病用药保障机制等,不仅将更多救命救急的好药纳入医保范围,群众就医负担也明显降低。2018 年以来,国家集采 6 批 234 种药品,平均降价 53%;2 批耗材,平均降价超 80%。2021 版药品目录品种增至 2860 种,67 种谈判药品平均降价 62%。截至 2022 年 3 月,16.7 万家医药机构供应谈判药品。

更加平衡、着眼长期,可持续能力显著增强。深化医保支付方式改革,提高医保基金使用效能;健全筹资运行机制,加强医保基金监管……党的十八大以来,医疗保障各项制度建设力度提升,确保医保基金整体运行稳健可持续,为进一步提升保障能力奠定坚实基础。

——加快信息化建设、提高服务效率,医保服务更便民。

“前些年,异地就医报销可没这么便捷。”在山东省青岛市,李海在为母亲办理异地就医出院结算时,很是便捷。近年来,山东搭建全省统一的医疗保障信息平台,优化异地就医结算机制,实现“一卡(码)通行”全覆盖。如今,参保人只需手持一张医保卡或通过医保电子凭证扫码,就可以全省通刷、异地支付。

2019 年,全国统一跨省异地就医线上备案服务试点启动。在 2019 年实现住院费用跨省直接结算统筹地区全覆盖的基础上,2021 年普通门诊费用跨省直接结算也实现统筹地区全覆盖。截至 2022 年 4 月底,累计接入 20.53 万家定点医疗机构,惠及就医群众 3242.19 万人次,所有省份均已启动高血压、糖尿病、恶性肿瘤门诊放化疗、尿毒症透析、器官移植术后抗排异治疗等 5 种门诊慢特病费用跨省直接结算试点;2020 年,国家医保局印发《全国医疗保障经办政务服务事项清单》,要求涉及群众的经办服务事项,办理材料均不超过 4 种,并逐一列明,取消了“其他材料”“有关材料”等模糊表述,9 个服务事项可以一证办理,4 个服务事项实行承诺制。

让数据多跑路,让百姓少跑腿。一站式服务、一窗口办理、一单制结算,医保服务事项均可在线办理。目前,我国医疗保障初步实现经办服务“网上办”“掌上办”“就近办”“集成办”,服务效率不断提升,群众获得感、幸福感、安全感不断增强。

(人民日报)

2022 年 6 月 7 日
星期二
总第 8219 期
第 5278 期
今日 4 版

稳增长、保民生多项政策效果显现
5 月份中国大宗商品指数回升至 101.3%

本报讯 6 月 5 日,中国物流与采购联合会调查、发布的 2022 年 5 月份中国大宗商品指数(CBMI)为 101.3%,较上月回升 1.6 个百分点。各分项指数中,供应和销售指数双触底回升,库存指数有所回落,特别是各商品销售指数均呈现上升态势,表明疫情影响正在减弱,稳增长、保民生多项政策效果开始显现,市场供需两端均在修复,企业生产经营活动正在显露积极的迹象。

“高离散高复水非油炸方便面加工关键技术与产业化”项目通过科技成果评价

非油炸方便面行业迎来迭代升级

如果说武术的最高境界是把技巧隐于无形,招式之间收发自如。那么,方便面的最高境界就是把加工痕迹隐于无形,吃起来就像面馆面的味道。5 月 24 日,中国食品科学技术学会组成专家委员会,以线上会议方式对今麦郎食品股份有限公司开展的“高离散高复水非油炸方便面加工关键技术与产业化”项目进行了科技成果评价。专家委员会一致认为,该项目对非油炸面体的配方、加工流程及设备进行了系列优化和原始性创新,解决了困扰行业多年的技术瓶颈,实现了非油炸方便面行业的新突破和方便面品质的迭代升级,整体技术达到国际领先水平。

突破技术瓶颈 还原面馆面的口感

会上,今麦郎中央研究所总监李振坤透露了这样一组数据:在全球方便面第五大消费国日本,非油炸方便面占比达到 30%,而消费量排名第一的中国,非油炸方便面占比仅为 2%,潜在增长空间较大。

非油炸方便面在“健康”“营养”等属性上更加突出,但是,因为生产技术存在瓶颈,口感和鲜面条差距较大,一直面临着推广难题。

据李振坤介绍,此前的非油炸方便面主要以波纹或波浪面为主,采用蒸煮熟化或挤压熟化工艺,利用一次热风干燥,最终成型,存在面饼不蓬松、复水时间长、吸水率低、离散差,以及口感偏硬不软弹等问题。

怎样才能做出一款与面馆面口感相似的非油炸方便面?为了突破技术瓶颈,李振坤表示,“我们先后与国内外十多家核心企业(包括设备公司、粮油公司等)和科研院校合作,经过了长达十多年的协同攻关,分别在小麦、面粉、蒸煮设备、干燥设备等相关领域开展了技术协作,集中解决了复水性差、离散性弱、口感偏硬等核心技术难题,最终掌握了非油炸面高离散高复水的关键技术,并顺利实现产业化。”

对于“高离散高复水非油炸方便面加工关键技术与产业化”项目,专家委员会认为,项目创造性地将蒸煮、多段干燥、整形和切丝等技术组合集成,构建了一套可以广泛应用于非油炸方便面的加工系统。研发的非油炸方便面产品复水时间为沸水 3 分钟,吸水率高达 155%,明显改善了产品的离散性、复水性和口感风味,优于国内外同类产品。

对此,今麦郎中央研究所所长李丽娜说:“我们将坚持‘大研发概念’,前端做好产品创新,后端做好生产赋能,确保实现为消费者提供极致产品,为人们美好生活。”



活带来方便。”

创新聚焦“三减” 反映行业健康走向

在专家委员会看来,此次评价的“高离散高复水非油炸方便面加工关键技术与产业化”项目反映了行业的健康走向,在“健康中国 2030”规划纲要指引下,方便面行业的创新渐聚焦“三减”。

中国工程院院士、中国食品科学技术学会理事长孙宝国认为,“非油炸方便面赶上了好时代,符合国家的健康战略。未来的产品研发还要从健康和风味两方面下功夫。”他建议,除减油之外,还要用科技手段实现减盐。提升品质,提升价值,才能在减油、减盐上有所突破。

中国食品科学技术学会名誉理事长孟素荷则表示,减油对行业的发展具有战略意义。未来,市场对健康的呼声愈来愈强,同时原辅料价格持续提升。在这一背景下,方便面食品生产企业必须做出战略调整,做好技术储备。近十年,今麦郎在自主创新的路上越走越稳,形成了从工艺到装备的整体创新。项目成果具有鲜明的迭代创新特征,反映了行业的健康走向。

在夯实基础和持续创新中,今麦郎对面体的研究也处于领跑行列。“企业创新的特点是接地气,但在科学的梳理和提炼等方面还有进一步提升的空间。应放眼企业之外,吸纳更多科研成果。此外,要对配料加大创新,根据不同季节和地域做到多样化。”孟素荷建议。

国家食品安全风险评估中心主任李宁表示,消费者越来越注重健康,在选购食品时会趋于低盐、低油。紧紧围绕“健

康”开展非油炸方便面产品的研发,符合我国的战略需求。非油炸方便面消费的提升,关键在于口感。项目成果的组合性创新,或将改变方便面行业的格局,也会引导消费风向。

中国食品科学技术学会常务副理事长邵薇也指出,项目产品的颜值高,同时通过工艺、装备的创新,解决了非油炸方便面复水等方面的问题。她建议,还需与市面上的同类产品对比相关指标。此外,配料方面还需有更多考虑。

中国疾病预防控制中心营养与健康所所长丁钢强表示,从技术成果可以看出企业在非油炸方便面科技创新上投入了大力气。产品有创新、有新意,品尝后更具食品的原味。他希望企业从食物多样化方向发力,今后研发更多具有中国特色的方便面产品,并在调料包上做出革新,如增加蔬菜和肉的含量。

中国食品科学技术学会副秘书长刘昊宇则认为,今麦郎的产品创新十分惊艳,项目成果让人耳目一新,未来期待在中式风味方面有更多创新。

配菜越来越丰富 根据地域差异挖掘更多亮点

玉米粒、胡萝卜、豇豆、木耳、笋片、青豆、枸杞、白芝麻、肉丸子……提前收到此次评价产品的专家,惊喜地发现,方便面的配菜越来越丰富。

在吉林农业大学副校长刘景圣看来,行业创新的思路应围绕“方便食品主食化、主食食品便捷化”的方向,并建议行业要从地域出发,配料不仅要做到多样化、专用化,还可以搭配“小菜”,让吃拉面有吃正餐的感觉。

中国工程院院士、南昌大学食品科学与技术国家重点实验室主任谢明勇则认为,对消费者而言,口味为王。如何让产品更接近像在家吃的面条,对企业是一种挑战。此外,从健康角度,还可以考虑添加一定比例的粗粮。

国家粮食和物资储备局科学研究院首席研究员谭斌认为,企业创新活跃度高对于营造行业的创新氛围十分有益。产品在工艺上实现了创新,配料的丰富也让产品更具颜值。他建议,企业应加大与高校及科研院所合作力度,深入挖掘项目成果亮点,讲好方便面精彩故事。

河南工业大学食品学院教授陆敬玉表示,非油炸方便面成功要有两个要素,一是技术要过关,二是要有踏踏实实的企业扎实做下去,加大推广。

盒马风险管理总监贾玲玲则建议,配料也要围绕“三减”有所改进,面饼也可以根据地域差异有不同设计。除“方便、快捷”之外,消费者还对口感有一定要求。企业要思考挖掘产品更多亮点。

对于专家的评价,今麦郎副总经理芦海英也表示,多年来,今麦郎从最初的口味变化到汤头、面体不断创新,对今麦郎来说,未来还有很长的路要走,企业将继续拓宽赛道。正如今麦郎董事长范现国所言,“今麦郎将秉承‘就是厚道’的品牌理念,创新求变,与‘Z 世代’新消费人群同频共振。我们将继续以品类带动品牌,增强品牌竞争力,我们的高端产品‘拉面范’将推动方便速食步入‘0 油炸’健康面的新时代。让每位消费者体验到健康优质的产品,是我们今麦郎人应有的责任和担当。”

(白 驹 文/摄)

商用三周年 5G 规模化应用抢抓关键期

6 月 6 日,我国 5G 商用迎来三周年。工信部日前发布一组数据,折射出 5G 建设应用的显著成果:目前我国建成 5G 基站超过 160 万个,成为全球首个基于独立组网模式规模建设 5G 网络的国家;5G 应用案例累计超过 2 万个;5G 移动电话用户达到 4.1 亿户。据悉,下一步工信部等多部门将适度超前加快 5G 等数字基础设施建设,同时抓住 5G 规模化应用的关键期,

聚焦新型信息消费、实体经济、民生服务等三大领域,加快 5G 赋能千行百业。

商用三年以来,5G 应用不断拓展和深入,涵盖交通、医疗、教育、文旅等诸多生活领域,案例累计超过 2 万个。在关键技术创新方面,从“3G 突破”“4G 同步”走向“5G 引领”,5G 芯片、移动操作系统等关键核心技术与国际先进水平差距持续缩小,我国企业声明的 5G 标准必要专利数

量保持世界领先。

近期包括工信部、国家发展改革委等多部门密集释放利好信号,加快 5G 建设和创新应用。

工信部表示,将进一步加快基础设施建设,适度超前系统化推进 5G、千兆光网、数据中心建设,深化数网融合、算网融合和云边协同发展,提升覆盖深度和广度。抓住 5G 规模化应用的关键期,聚焦

新型信息消费、实体经济、民生服务等三大领域,赋能千行百业、深耕重点行业、培育领军企业、打造典型场景,加快推进一批新产品、新业态、新模式。同时,深入实施工业互联网创新发展战略,加快推进“5G+工业互联网”引领发展。

国家发展改革委也明确,将适度超前部署建设新型基础设施。完善信息基础设施建设,推进光纤网络扩容提速、5G 规模部署和融合应用;加快传统基础设施数字化改造,建设协同、先进、开放高效的创新基础设施体系。

(经济参考报)

三部门联合征集大企业与专精特新中小企业对接需求

征集对接需求方面,将聚焦重点行业领域,征集技术研发、创新资源共享、科研成果转化、绿色低碳发展、产品配套、质量标准提升、采购订单、数字化赋能、供应链金融、空间载体服务、跨境电商合作、人才共享共用等领域的中小企业对接需求。

征集融通典型模式方面,将征集有典型性、代表性和特色性的大中小企业融通创新典型模式,如生态圈融通、供应链融通、创新耦合融通、融资供给融通、基地孵化融通、平台赋能融通、数据联通融通、内部孵化融通、产业集群融通等,也

可不限于以上融通模式,另行总结提炼其他类型的融通模式。

组织对接安排方面,将建立动态对接库。各省级中小企业主管部门会同同级国资委和工商联梳理本省大企业和专精特新中小企业融通创新对接需求,结合工作实际建立重点企业库、供需对接项目库。同时,分层开展对接活动。

对于选择省内对接需求的企业,由省级中小企业主管部门牵头会同同级国资委和工商联自行组织开展线上或线下供需洽谈、路演推介等对接活动。对于选择全国范围对接需求的企业,由工业和信息

化部中小企业局牵头,会同国务院国资委规划局、全国工商联经济服务部组织开展线上对接活动。下一步,拟依托征集系统探索建立常态化对接机制。

(辛 文)

本报新闻职业道德监督岗

电话:(010)67605353 67606237
邮箱:xfrbjw@163.com



快来
扫
我
吧!



消费日报微信公众平台

《消费日报》搜狐新闻客户端订阅流程:

步骤一:扫码下载搜狐新闻客户端
步骤三:选择“添加订阅”后搜索“消费日报”
步骤二:打开应用点击上方“订阅”
步骤四:点击右上角“+关注”即可

● 消费日报社出版

● 副社长、总编辑:赵 曦

● 副总编辑:刘 丁 张丽娜

● 实习编辑:闫 利

● 新闻中心电话:67605550

● http://www.xfrb.com.cn

● 北京市丰台区定安东里 20 号楼 邮编:100075

● 监督电话:67600827

● 总编室:67605115

● 广告处:67604888

● 发行处:67604545

● 印刷:人民日报印务有限责任公司

● 地址:北京市朝阳区金台西路 2 号

● 照排:网络照排中心

● 零售价:1 元