

海口公立医院今年取消药品加成

医务人员薪酬不得与医院的药品、耗材、检查、化验等业务收入挂钩

本报海口5月23日讯 (记者马珂)海口市内省级公立医院“扎堆”,一直被视为医改中难碰的硬骨头。然而,随着我省医改不断深入,力度不断加大,海口市将全面启动公立医院改革,取消药品加成,也就意味着医院在出售药品过程中对药品加价出售的手段将取消。今天,记者从2016年全省医改工作会议(以下简称会议)上获悉,强化“三医联动”、构建分级诊疗体系,将成为我省医改的突破口。

会议总结了我省过去五年的医改成绩,卫生总费用由2010年的113.25亿元增加到2014年220.68亿元。

据了解,去年,我省应纳入县级公

立医院综合改革范围的15个市县28家县级公立医院(含人民医院和中医院)已全部取消了药品加成,15家妇幼保健院、省第二人民医院、省平山医院也取消了药品加成,以药养医的机制得以切断。

今年,海口市作为全国城市公立医院综合改革第四批试点城市,将启动省市医疗机构同步的公立医院综合改革,同时启动洋浦公立医院综合改革,实现全覆盖。海口市和洋浦开发区包括省级公立医院在内的所有公立医院将取消药品加成(中药饮片除外)。

今年,海南还鼓励试点城市探索

制定公立医院绩效工资总量核定办法,建立与岗位职责、工作业绩、实际贡献紧密联系的分配激励机制,逐步提高医务人员收入待遇。公立医院院长的绩效工资可由政府办医机构确定。严禁给医务人员设定创收目标,医务人员薪酬不得与医院的药品、耗材、检查、化验等业务收入挂钩。

会议表示,实施分级诊疗是从根本上解决看病难、看病贵问题的一项基础性制度设计,事关医改成败。今年我省将围绕县外转出率较高的病种,加强适宜技术推广工作,提升县

级医院疾病诊疗能力。并鼓励城市二级以上医院医师到基层医疗卫生机构多点执业,完善工资制度,提升基层医疗服务水平,加快推进分级诊疗制度建设。

今年我省还将探索建立包括医疗联合体、对口支援在内的多种分工协作模式。完善不同级别医疗机构的医保差异化支付政策,适当拉开不同级别医疗机构的起付线和支付比例差距,探索基层医疗卫生机构慢性病患者按人头打包付费,对医疗机构落实功能定位、患者合理选择就医机构形成有效的激励引导。

三亚整治运输行业违规行为

本报三亚5月23日电 (记者陈雪怡 通讯员袁思思)记者近日从三亚市交通局了解到,自5月21日起至8月31日,该局将全面开展三亚市内班线车、公交车、出租车行业整治“百日大会战”行动,重点查处该市道路运输行业的违规行为。

此次行动,三亚市交通局将通过加强日常巡查与暗访、建立投诉严惩机制等方式,重拳严处市内班线车超载、不按规定站点停靠的违规经营行为,查处公交车诱导乘客消费、不按规定线路经营、不按规定站点停靠、不按规定收费、服务态度恶劣、超载等6类违规经营行为,查处出租车拒载、议价、不打表、绕道、甩客等5类违规经营行为。一经查实,将严厉打击。

市民游客如遇到有违规、不文明行为等,可拨打12328、88667803投诉。



海南智造 享誉国际

5月20日,海南立昇膜分离设备产业化基地,工人正在生产优质超滤膜,准备出口欧美、日本等高端市场。该基地一期项目今年正式投产,可年产900万平米优质超滤膜。目前,立昇的国际市场项目处理总量为国内同行业第一。

本报记者 王凯 摄

专题 | 关注海南名粽展销会之海南名粽

不断提升境内外市场占有率 儋州粽子热销全国

千年儋粽 代代传承

粽香不怕巷子深。位于儋州市那大镇大明街的麦氏粽子厂家,远离主街道,但每天都迎来购买粽子的人群,并接到多笔订单。

“这段时间,除了很多顾客到实体店购买麦氏粽子,我每天都接到不少订购粽子的电话。”5月23日,儋州麦氏粽子厂家负责人麦永安微笑着说道。

年近七旬的麦永安,身体硬朗,语调有力。他介绍,麦家祖祖辈辈以制作粽子为业,因而生产出来的粽子,被人们称之为“麦氏粽子”。

麦氏粽子生产车间,放着一台天平。麦永安透露,天平用于称量配方,因为祖传配方务求精准,这样制作出来的粽子才更加清香可口。

不在于大街的儋州“五哥粽子”,也同样以祖传配方,制作出让消费者大快朵颐的美味。

作为70后的陈照用,兄弟姐妹多,他排行第五,人称“五哥”,他的粽子店也以此命名。

“我们店里的粽子配方,是祖母传承下来的。”陈照用的妻子黄秀英说。祖母名叫韦长妹,将“洛基粽子”的配方,传授给了黄秀英。

韦长妹曾长期坐镇指导,“五哥粽子”口味在同行中别具一格。

事实上,儋州粽子的历史源远流长。

东汉伏波将军马援坐骑倒井解渴的佳话,留下儋州“白马井”的传奇地名。此井中之水被将士们取来蒸煮以虾米为料的粽子,故名“伏波虾米粽”。

到了宋代,作为美食家的大文豪苏东坡,谪居儋州期间,不仅亲手创制“东坡粽”,还教当地人包豆子粽、干鱼粽、虾仁粽、鸭蛋粽等。道教南宗白玉蟾在儋州松林岭炼丹时,包清粽蘸蜂蜜糖而食之,被后世称为“白



儋州粽如今声名远扬,远销外地。图为外国游客在品尝儋州粽。

吴文生 摄

氏粽法”。

明代初年的“威武将军”符南进、“嘉应将军”符那宽,从儋州洛基地区走出,晚年荣归故里后喜欢吃粽子,推动了“洛基粽”的诞生。

历史悠久的儋州粽子,成为颇具地方风情的美味珍品。

种类多样 尝鲜不断

麦氏粽子有11个品种。其中,叉烧粽是先把瘦肉腌制日晒,接着用火烤,然后与其他原料一起制作,脆嫩鲜美,香飘街巷;贡豆粽曾因进贡皇室而得名,贡豆原名荷包豆,如今由麦氏自己种植不施化肥,突出原生态。

源于“洛基粽子”的五哥粽子,由糯米、本地蛋黄、五花肉、自制调料组成,并不需要市面上的香料,而是遵从古法精制而成。看似简单的配方,味道却不简单。这样的粽子经过蒸煮熟透后,以糯而不烂、肥而不腻、肉嫩味香、咸甜适中而著称。

儋州市商务局有关负责人介绍,儋州粽子不但历史悠久,而且品种丰富。该市海边和内陆居民做的粽子,在差异化营销中使购粽者享用到各种风味。前者原料多以鱼虾等海产品为主,后者原料则以猪肉、豆类等为主。

而对规模较大的生产厂家而言,原料一般比较多元,有猪肉、海产品,等等。

儋州广和食品有限公司总经理田传明介绍,“那大广和”粽子原料主要来源于本地优质糯米、新鲜咸鸭蛋及农家鲜猪肉,再加上多种传统秘制配料,采用本地新鲜野生粽叶包裹成型,经过8-10小时烹煮而成。其特点是:香味独特、形靓色雅、肉质不腻、香软松化、味道浓郁、清香甘醇。现已推出蛋黄鲜肉粽、蛋黄排骨粽、蛋黄虾米粽、蛋黄猪脚粽、蛋黄绿豆粽等多样化的粽子品种,以满足市民的不同口感。

百万人人口大市的儋州,人们的饮

食习惯有所区别,催生出不同的粽子品种。比如,咸水粽一反儋州粽子块头大的特点,而是做得相对小巧,吃了不上火,具有清热作用。

标准步伐 拓展市场

走进儋州粽子厂家,多种制度上墙。就连城区之外的那大镇力乍村,张贴的《食品安全企业安全责任须知》也对粽子等食品生产提出了明确要求。比如,“要落实进货查验记录、购销台帐、过程控制、产品召回等质量安全控制制度”,“食品生产企业要认真落实自检制度,增加自检频次,尤其是大中型企业要加强防控食品非法和滥用食品添加剂所必须的自检能力”。

“如果细化生产工艺,粽子制作过程更加复杂严谨。”田传明说,一个儋州粽子制作出来,至少有15道工序,诸如煮粽叶、泡洗粽衣、洗米泡米、肉食切割、咸鸭蛋取黄、猪肉腌制、包粽、绑粽、修剪、蒸煮、取粽、降温、包装、物理灭菌等步骤。

今年2月初,儋州市收到国家质量监督检验检疫总局发布的2016年第9号公告函,该总局正式批准对“儋州粽子”实施地理标志产品保护。

去年底,儋州市明确了新的冲刺目标,力争2016年端午节至2017年端午节期间,将生产销售儋州粽子3000万个。

对此,儋州粽子行业协会会长王开元充满信心。他说,儋州粽子畅销全国多个省份和香港、澳门等地区,这在于底蕴深厚、品种丰富、质量可靠,而更重要的是获评国家地理标志产品,大大提高了儋州粽子知名度、美誉度。下一步,该市将通过会展推介、进社区设营销点、在景区码头设营销点等九大营销模式,不断提升儋州粽子在境内外市场的占有率。

(撰文/平宗 张琳)



儋州肉粽的馅料十分诱人。

苏晓 摄

琼岛本周多雨

本报海口5月23日讯 (记者叶媛媛 通讯员王天巍 李凡)记者今天从省气象台获悉,琼岛上上周前期气温普遍不高,21日~22日,南部和东部地区普降中到大雨、局地雨量达到暴雨,最高气温略有下降。预计本周前期和中期全岛多阵雨或雷阵雨,后期天气晴好。

陆地方面,23日~25日,受偏南气流影响,全岛多云,大部分地区有短时阵雨或雷阵雨,最高气温31~34℃。26日~27日,受辐合带影响,全岛多云有阵雨或雷阵雨,其中东部、中部和南部的局部地区有大到暴雨,全岛最高气温略有下降。28日~29日,受西南气流影响,全岛晴间多云、局地午后有雷阵雨,最高气温逐日回升。

未来一周,北部湾海面和本岛四周海面风力5级,雷雨时阵风7~8级,近海的渔船要及时关注省气象台发布的最新天气信息。

机关事业单位养老保险6月征缴

本报海口5月23日讯 (记者王培琳 实习生符彦婷)近日,省人社厅下发《关于机关事业单位基本养老保险参保缴费有关问题的通知》,对参保登记、保费征缴等作出规定。预计6月份,我省机关事业单位养老保险征缴工作将正式启动。

通知指出,我省按照公务员法管理的单位、参照公务员法管理的机关(单位)、公益一类和公益二类事业单位,纳入我省机关事业单位基本养老保险参保范围。其中,2014年9月30日前已经成立的单位及已在本单位工作的编制内人员,按本通知规定进行参保登记和缴费;其他单位及编制内工作人员,按照《海南省机关事业单位工作人员基本养老保险经办规程》(以下简称《规程》)有关规定进行参保登记和缴费。驻琼中央国家机关事业单位,参照本通知规定执行。

我省机关事业单位基本养老保险费由社保经办机构负责征收,采取银行代扣代缴方式进行征缴。各市县机关事业单位基本养老保险费代扣代缴金融机构为当地农信社(农商行、农合行),省本级机关事业单位基本养老保险费代扣代缴金融机构为海口农商行。

今年6月开始,社保经办机构开始受理机关事业单位基本养老保险参保单位缴费基数核定业务。参保单位可在办理参保登记手续时向参保地社保经办机构申报核定缴费基数。

2016年5月24日 星期二

主编: 符王润 美编: 陈海冰

儋州名粽企业展示

1、儋州佳华麟实业有限公司 黄女士

电话: 13976292168

地址: 和庆镇和庆街 186 号

2、儋州广和食品有限公司 田先生

电话: 13807559296

地址: 那大镇农垦北路

3、儋州美乐美食品有限公司 陈先生

电话: 13976580708

地址: 那大镇伏波东路 164 号

4、五哥粽子包子店 陈先生

电话: 13907657578

地址: 那大镇东门街 34 号

5、福海黑姐香粽 薛先生

电话: 18976560577

地址: 儋州武装部宿舍

6、儋州涵瑞食品有限公司 孙先生

电话: 13976498053

地址: 那大军屯区西三巷 5 号

7、海口尚食实业有限公司 赵先生

电话: 13307600061

地址: 那大镇先锋路四街 24 号

8、儋州景隆食品有限公司 周女士

电话: 15338956000

地址: 那大镇先锋路四街 24 号

9、林玉珍小样美味粽 林女士

电话: 15595876667

地址: 那大镇幸福街 159 号

10、洛基粽 李先生

电话: 18608972088

地址: 儋州市那大镇力乍村

11、禾丰五姐妹粽子有限公司 彭女士

电话: 1889177662

地址: 那大镇中心大道法院对面

12、麦氏香粽 麦先生

电话: 13976298958

地址: 那大镇大明街 17 号

13、儋州市稻糯香食品厂 劳先生

电话: 13518039798

地址: 那大镇人民西路汇洋小区 8-9 号

14、周记粽子 李女士

电话: 13907657900

地址: 那大镇长乐街 112 号

15、海南盈中餐食品有限公司 简先生

电话: 13876617777

地址: 儋州市西联农场内

16、儋州乐意饮食有限公司 唐先生

电话: 13637618890

地址: 那大镇大洲桥聚龙小区 21 号