

2023年下半年医保改革热点扫描

新华社“新华视点”记者 彭韵佳 沐铁城

2023年7月1日,新一轮医保目录调整工作正式启动。

医保目录谈判药配备情况如何?新一批国家组织药品集采有哪些看点……国家医保局近日召开2023年下半年例行新闻发布会,对当前医保改革热点进行回应。

谈判药为患者减负超千亿元 新一批药品耗材降价“在路上”

覆盖罕见病用药、肿瘤用药、抗感染用药等治疗领域,2022年版国家医保药品目录中协议期内医保谈判药达到346种。

“截至2023年8月底,协议期内谈判药品在全国23.4万家定点医药机构配备。”国家医保局医药服务管理司司长黄心宇介绍,其中新增的91个谈判药已在5.5万家定点医药机构配备。2023年3月

至8月,通过降价和医保报销,协议期内谈判药累计为患者减负约1097亿元。

“共有388个药品通过初步形式审查,包括224个目录外药品、164个目录内药品。”黄心宇在发布会上介绍,预计此次目录调整结果将于12月初公布,从明年1月1日起执行最新版目录。

日前,最新一批的国家组织药品集采正式启动。国家医保局医药价格和

招标采购司副司长王国栋介绍,新一批国家组织药品集采拟纳入40余个品种,覆盖高血压、糖尿病、肿瘤、抗感染、胃肠道疾病、心脑血管疾病等多个领域,目前正开展报量工作。

此外,新一批国家组织高值医用耗材集采同步推进,拟纳入人工晶体和运动医学两大类医用耗材。

“第八批国家组织药品集采中选结

果已于7月份在全国落地实施。”王国栋说。第三批国家组织高值医用耗材集采中选结果也已于5月在全国落地,覆盖5种骨科脊柱类耗材,患者目前已经够用上集采降价后的中选产品。

据介绍,今年4月底至5月初,各地已全部落地口腔种植专项治理措施,种植牙整体费用从平均1.5万元降到六七千元。

普通门诊统筹报销更便捷 切实减轻群众护理负担

目前,5个医疗服务价格改革试点城市在医疗服务价格总量调控、价格形成、动态调整等方面进行了系统探索,首轮调价方案已全部落地实施。

王国栋介绍,将健全医疗服务价格动态调整机制,重点向体现技术劳务价值的手术、中医医疗服务项目等倾斜,同时推动检查、检验等物耗为主的医疗服务价格下降。

为让群众更便捷地享受普通门诊

统筹报销待遇,国家医保局推动报销定点零售药店门诊购药费用,提高居民医保门诊保障水平。国家医保局办公室副主任付超奇介绍,截至今年8月,32.09万家定点医疗机构开通了普通门诊统筹结算服务,25个省份14.14万家定点零售药店开通了门诊统筹报销服务。

在推动基本医疗保险覆盖全民方面,国家医保局指导各地继续落实持居住证参保相关政策,使更多人员在就业

地、常住地参保;同时不断完善筹资待遇机制。据介绍,城乡居民医保人均财政补助标准2023年已经上升到640元,中央财政城乡居民医保补助今年已经达到3840亿元。

“有条件的地区可将居民医保年度新增筹资的一定比例用于加强门诊保障,让更多参保群众感受到实实在在的好处。”国家医保局规划财务和法规司副司长谢章谢说。

目前,长护险制度试点已经扩大至

49个城市。付超奇在发布会上介绍,截至2023年6月底,长护险参保人数约1.7亿,累计超200万人享受待遇,年人均减负约1.4万元。

“长护险制度切实减轻了失能人员家庭经济和事务负担。”付超奇说,接下来将加紧研究失能等级评估管理、服务机构管理、经办管理、长期照护师培训培养等方面的配套措施办法,妥善解决失能人员长期护理保障问题。

解决群众看病排队缴费难 守护好群众“看病钱”“救命钱”

作为打通医保领域全流程便民服务的一把“金钥匙”,由全国统一医保信息平台签发的身份标识“医保码”正为不少群众解决排队缴费难问题。

“通过医保码,参保群众不需要携带实体卡证,就可以完成挂号就诊、医保结算、检查取药等服务。”谢章谢介绍,目前,医保码60岁以上激活用户已

超1.3亿人,更多智能化适老服务正为老年人提供便利。

针对医保关系转移接续、异地就医备案等痛点堵点,国家医保局日前发布了十六项医保服务便民措施,为参保群众提供更便捷高效的医保服务。以简化办理材料为例,材料办理时限由原来45个工作日压缩为15个工作日,参保人可

通过线上申请办理,不用再“两地跑”。

“截至8月底,已有56.68万人次享受线上转移接续服务。”付超奇在发布会上说,现在已征集到26个省份的便民举措144条,正在梳理并制定第二批医保服务便民措施实施方案。

国家医保局基金监管司副司长顾荣介绍,2023年上半年,全国医保部门

共检查定点医药机构39万家,追回医保相关资金63.4亿元。

为切实守护好群众的“看病钱”“救命钱”,2023年国家医保基金飞行检查在8月已正式开启,今年首次将定点零售药店纳入检查对象。目前,贵州、陕西、四川等15个省份已经开展检查工作,接下来飞行检查组还将入驻更多省份。

数说2023年下半年医保改革热点



2023年3月至8月

通过降价和医保报销,协议期内谈判药累计为患者减负
约1097亿元



共有**388个药品**
通过初步形式审查

包括**224个目录外药品**、**164个目录内药品**

截至今年8月

32.09万家定点医疗机构
开通了普通门诊统筹结算服务

25个省份
14.14万家
定点零售药店
开通了门诊统筹报销服务



城乡居民医保
人均财政补助标准
2023年已经
上升到640元



中央财政城乡居民医保补助
今年已经达到**3840亿元**



医保码60岁以上激活用户
已超**1.3亿人**

截至8月底

已有**56.68万人次**
享受线上转移接续服务



新华社北京10月20日电

较为模糊,一些沙拉、蔬果等也可作为主食,如果米面供应量过大,也可能造成浪费。

此外,一些机关、学校食堂管理比较粗放,米饭等主食免费供应,容易造成浪费。

共同行动防止主食浪费

不少部门高度关注主食浪费现象,积极引导勤俭节约的新“食尚”。今年3月,中国消费者协会等八家协会、学会、商会联合倡议,针对外卖点餐场景存在主食浪费的现象,加快推广“小份饭”“半份饭”等,更好地保障消费者的选择权。

国家市场监督管理总局食品安全总监王铁汉表示,餐饮浪费现象的出现,既有物质生活日渐丰富而忽视了粮食节约的因素,也有监测评估体系不够完善、违法行为处置不易到位、宣传引导不够深入等原因。多位专家认为,在形成社会共识的基础上,商家、消费者及相关部门还需发挥合力,防止餐饮浪费,保障粮食安全。

首先,餐厅在堂食菜单上可明确标注主食分量,为顾客提供多元化的点餐选择。天津社会科学院社会学研究所副研究员王小波认为,可进一步细化完善主食分量规格的标识说明,加快推广中份饭、小份饭,比照大份饭分量、售价合理设定价格。天津阿依来新疆餐厅董事长姜子介建议,点餐时米饭可以“两”为单位,让消费者按照饭量自由选择。

其次,进一步丰富主食品类,优化口味,注重“精烹细调”与管理细节。“现在消费者对口味要求越来越高,主食也要创新形式,如大米既能蒸制米饭,也可以做成糍粑、米糕等。”孔令涛表示,还可在部分餐厅尝试推出“智慧电子菜单”,将顾客所点的饭菜分量以及蛋白质、碳水化合物、维生素等含量自动进行计算相加,帮助顾客合理规划餐食。

中国消费者协会相关负责人建议,婚宴、自助餐、单位食堂等用餐场景应围绕制止浪费强化精细化、人性化,及时监测和评估就餐状况,按需供餐、科学配餐。

此外,要加强宣传教育,在全社会牢固树立节约粮食的意识。杜锦等业内专家建议,要加强科普,让公众对粮食来源、我国人均粮食占有量、粮食营养成分、饮食搭配等方面知识增加了解;学校教师与家长要从小帮助孩子树立起爱粮节粮意识,让“光盘行动”的理念深入人心。

一份饭,扔一半:谨防餐饮主食浪费

新华社“新华视点”记者 刘惟真



“新食尚”

近年来,我国餐饮业连续发起“减少食品浪费 提供小份菜”的倡议。今年以来,多地市场监管部门出台管理办法,推广鼓励餐饮单位提供“小份菜”“半份菜”,引导消费者科学消费、合理消费、文明消费,减少“舌尖上的浪费”。

新华社发 商海春 作

主食易浪费

写字楼外的垃圾回收处,多份外卖主食还剩近一半;婚宴结束后,很多主食动都没动;大会就餐区,有的团餐盒饭没打开就扔了……生活中,一些主食浪费的情景令人触目惊心。

近年来,随着“光盘行动”持续开展,节约粮食的良好风气正逐步形成。但“新华视点”记者走访发现,米饭、面条等主食仍然容易造成餐饮浪费。

餐馆就餐虽已吃饱,但习惯上还要点主食,餐后主食仍有大半剩在桌上;平时饭量不大,外卖配送的米饭却盛了满满一盒……这类主动或被动造成主食浪费的场景司空见惯。

根据中国科学院地理科学与资源研究所等机构发布的《中国城市餐饮食物浪费报告》对某市学校餐厅的调查,该市中小學生人均食物浪费量约为每餐130克,浪费率为22%;在浪费的食物构成上,主食为主要品种之一,占总量的45%。

外卖是主食浪费的高发场景之一。广东省外卖点餐浪费问题调研小组开展的一项问卷调查显示,在菜品品类浪费方面,选择快餐便当、米粉面食等主食的占比达68.3%。天津消费者魏女士说,自己饭量不大,点外卖时主食常常吃一半、扔一半。“剩下的米饭沾上了菜汤,带回家也不好处理。”

此外,随着商务会议、会展活动陆续恢复,会场团餐中的主食浪费现象也值得关注。“在外参会时,有的会场活动餐一订就是几百份,大批主食丝毫没动就被丢在垃圾桶旁,看着十

分可惜。”长期在天津从事写字楼物业管理运营工作的付彦斌说。

“当前我国人均粮食占有量虽已高于国际公认的400公斤粮食安全线,但我国人口基数大,近年极端高温干旱天气、低温冷害、洪涝灾害等不时出现,对粮食安全要时时敲响警钟。”天津农学院农学与资源环境学院种子科学与工程系副主任杜锦说,一些消费者对我国粮食种植“家底不清”,节约意识不足。

主食浪费率为何“居高难降”?

记者调研了解到,主食浪费的“老毛病”难以根治,既有部分消费者观念还需转变的原因,也与目前餐饮机构经营、外卖平台管理等方面存在的一些问题有关。

——怕被打差评,多给更保险。天津一位餐饮行业工作者说,对餐厅而言,主食给少了容易招致顾客投诉,而区分大小份则会增加后厨工作量,不如统一多给,“省事又讨好”。

有商家表示,相比堂食,外卖用餐者的饭量更难以预估,后厨一般会提前盛放好外卖份饭以便配送。“前段时间在一家连锁快餐品牌点外卖,每份米饭给了四两多。虽然下单时已和工作人员沟通少给些,但对方表示米饭分量是固定的,难以操作。”天津市烹饪协会副会长兼秘书长孔令涛说。

——讲排场,爱面子,“盛宴”变“剩宴”。在商务宴请、婚宴酒席上,主食往往是“标配”;但在享用完丰盛的菜品后,米饭、面条等时常乏人问津。“为了排场,菜不能少点,主食肯定也得有,不点不好看,吃不吃是客人的事。最后主食大家都吃得很少,剩下很多。”陕西某企业经理李先生说。

——追求“轻饮食”,口味更多元。杜锦说,一些消费者餐饮习惯趋于“轻量化”,对主食的需求有所减少。主食与非主食的界限也