

培育和践行社会主义核心价值观·百姓故事

价格挤水分 质量不打折

国家集中带量采购冠脉支架今起在皖落地

本报讯(记者 朱琳琳)记者从省医疗保障局获悉,1月20日起,国家集中带量采购冠脉支架中选结果正式在安徽落地执行,均价从1.3万元降至700元左右。

2020年,国家以冠脉支架为突破口,探索对高值医用耗材实施集中带量采购。11月5日,中选结果揭晓,10个品种中标,价格由均价1.3万元下降到700元左右,与2019年相比,相同企业的相同产品平均降价93%,国内产品平均降价92%,进口产品平均降价95%。

- ◎ 10个中标品种均价从1.3万元降至700元左右
- ◎ 国内产品平均降价92%,进口产品平均降价95%
- ◎ 采购周期从2021年1月20日起执行,为期2年

省医疗保障局相关负责人介绍,本次冠脉支架集中带量采购周期为2年,首年采购周期从2021年1月20日起执行。凡是全省填报冠脉支架需求量的医疗机构,都能使用上国家集中带量采购

的10种冠脉支架。按我省报量医疗机构首年约定采购量测算,预计节约资金3.3亿元,大幅降低患者费用负担和医保基金支出。

为更好冠脉支架中选结果在我省落

地实施工作,省医保局按照国家联采办要求,及时完成中选产品挂网、分解约定采购量、组织签署配送协议,确保医疗机构在采购周期内按中选价格采购中选品种,确保患者第一时间能用上降价的支架产品。同时,要求生产企业全面落实质量安全主体责任,严格质量管理,保障中选产品质量和供应,确保按时保质保量供货,防范因价格下降而降低支架质量的行为,切实做到“价格挤水分,质量不打折”。

■ 本报记者 朱琳琳
本报通讯员 刘理扬

2岁多的患儿萧萧(化名)在做完精密囊腔手术后被送进了麻醉恢复室。由于麻醉恢复室不允许家属进入,刚从麻醉中苏醒的萧萧看不到父母,哇哇地哭了起来。“90后”护士陈珊见状主动把萧萧抱了起来,耐心安抚,唱着儿歌哄萧萧开心,不一会儿萧萧的情绪就稳定下来,开心地笑了起来。萧萧紧紧搂住陈珊的脖子,久久都不愿意松开,对“临时妈妈”充满信任与依恋。

这是近日安徽医科大学第二附属医院麻醉与围术期医学科二病区麻醉恢复室发生的温情一幕。

“他抱我抱得可紧了,抱他的时候不觉得累,放下他后,觉得两只胳膊又酸又麻。”陈珊说。

在麻醉恢复室,陈珊抱着萧萧足足有半个小时,直到萧萧的各项生命体征平稳,经过麻醉医师全面评估后,她才把萧萧护送回病房。

“我很喜欢孩子,在陌生的环境中见不到亲人,孩子一定会感到害怕,我就把他们抱起来安抚。”陈珊的言语神情流露出对小患者真诚的关爱。

陈珊所在的麻醉恢复室,是麻醉后未完全清醒的患者观察复苏的场所。接受手术麻醉后未完全清醒的患者,都会

被送到这里,接受至少30分钟的密切监护和观察,直到各项监护指标正常后方可护送回病房。

据悉,由于患者疾病病种、合并的基础疾病不同,手术风险和麻醉风险也不同,每个患者术后复苏经历的时长、表现的症状也不尽相同,不排除会发生意外情况的风险。术前麻醉医师的全面评估、术中麻醉管理和术后复苏期的密切监护缺一不可。

“如果把做手术比作一次飞行,那么术前麻醉诱导和术后复苏,就是飞机的起飞与降落,都是非常重要的。”陈珊如是说。麻醉护士需要密切关注着患者术后的病情,当发现患者出现病情变化时,要及时反馈情况并协助医生及时进行有效的处理。

“尤其对于年幼的宝宝,他们无法用言语沟通,我们会通过观察四肢、面部、口唇的颜色,手术部位的情况,结合心率、呼吸、血氧饱和度等监护指标,来判断患儿的情况。”陈珊说,孩子哭闹表明意识已经清醒,医护人员的安抚能减轻孩子的恐惧,也能更好地判断孩子的状况。

“在这里,我就是‘临时妈妈’,对于这一角色,我都很适应,也能胜任。”陈珊坦言,作为麻醉恢复室的护士,她和同事们的日常工作就是用心照顾患儿。

·民生快递·

长江铜陵段基本实现禁捕全线监控

本报讯(通讯员 邓妍 吴彬)今年是长江全面禁捕第一年,为全面提升长江禁捕技防水平,铜陵市细致谋划、强力推进,通过渔政信息化建设,提升渔政执法能力,基本实现了长江铜陵段的全线监控。

铜陵市渔政指挥系统于2020年11月开始建设,目前已基本建成。该系统利用雷达重点监控行动轨迹、航行速度异常的可疑船只,对可能发生违

法捕捞的重点水域设置电子围栏,实现智能分析和预警。对可疑对象和电子围栏预警的,利用光电监控画面进一步判定,完成抓图操作,有效固证。长江铜陵段干流全长112公里,目前共设置8台雷达和25台光电视频监控摄像头,通过24小时全天候、不间断对违法捕捞和违规垂钓行为的巡查,基本实现了全线监控。

文化传真·非遗传人

匠心传承“霸王酥”

■ 本报记者 徐旻昊 文/图

腊月里,和县乌江老街年味渐浓。从全记霸王酥店里飘出的阵阵香味,弥漫了这条老街。

2017年,和县“乌江霸王酥制作技艺”人选安徽省第五批省级非物质文化遗产代表性项目名录。做了30多年霸王酥的全茂龙,成为“霸王酥”省级非遗传承人。

“霸王酥”有2000多年的历史呢。”全茂龙一边制作“霸王酥”,一边给记者介绍“霸王酥”的来历。相传,西楚霸王项羽从四溟山(今驷马山)突围后,败走乌江城,人困马乏。城边一位卖蛤蟆酥的老翁,将酥饼献给项羽,项羽手捏即碎,连赞:“脆酥!脆酥!”此后蛤蟆酥易名“霸王酥”,成为当地颇负盛名的风味点心。

全茂龙1968年出生于和县乌江镇,高中毕业后在当地一家饭店工作。1985年继承祖业,制作乌江“霸王酥”至今。聪明好学、吃苦耐劳的全茂龙,潜心研究、用心传承“霸王酥”的制作技艺,致力对传统制作工艺的改进创新,经反复实验和探索,成功地探索出了在不加防腐剂、添加剂,不改变传统口味的情况下延长乌江“霸王酥”保质期的方法。他从制作工具、制作技术、工艺流程等方面



1月15日,在和县乌江老街上,全茂龙在展示刚出锅的“霸王酥”。

大胆进行革新,谋求传统工艺与现代技术的结合,成功地探索出一整套新的生产工艺,改变了传统土炉子存在卫生问题和不能批量生产的缺陷,提高了乌江“霸王酥”品质。

“现在,我每天一大早就开始制作,一天要做

2500个。腊月里是一年中最忙碌的时期。”全茂龙告诉记者,“霸王酥”制作工序较多,擀面、摘胚、点酥、制胚、撒芝麻,每道活都要做得讲究,经他这双手制作出的“霸王酥”,酥松脆香,油而不腻,成为乌江老街百姓记忆中最浓郁的年味。

安徽日报 公益广告

光盘行动

每个人都是资源消耗者,如果生活习惯良好,对大自然的索取就少很多。不要小看个人的作用,再细微的需求,乘以14亿多,也是不得了的数量。勿以善小而不为,每一次开一次车,少倒掉一桶垃圾,涓涓细流汇成大河,都会使社会生巨大改变,对此应坚持不懈。

一粥一饭,当思来之不易 半丝半缕,恒念物力维艰