挤出医疗医药价格水分

国家医保局多场改革重头戏将上演

“三医”联动成为国家深化医改的核心，而新组建的国家医疗保障局被寄予厚望。记者获悉，为完善医保制度，统筹推进“三医”联动，国家医保局未来或将围绕治理机制、治理体系和治理结构的完善，开启多场改革重头戏，包括重点推进制度整合，健全基本医保筹资和待遇调整机制，完善医保基金区域平衡调剂机制，加快实施医保支付标准，挤出医疗医药价格水分等。

大整合结束“九龙治水”

5 月 31 日，国家医疗保障局正式挂牌。国务院机构改革方案提出，将人力资源和社会保障部的城镇职工和城镇居民基本医疗保险、生育保险职责，国家卫生和计划生育委员会的新型农村合作医疗职责，国家发展和改革委员会的药品和医疗服务价格管理职责，民政部的医疗救助职责整合，组建国家医疗保障局，作为国务院直属机构。

此前新农合相关职能分布在卫生部门，城镇医保相关职能集中在人社部门，医疗救助等相关职能由民政部门发挥，由此造成的“九龙治水”一直广受诟病。

成立国家医保局，首先带来的是行政效率的提升。“药品、医疗服务价格，医保支付，药品采购等功能原来分属不同部门，行政效率相对较低。比如，以往调整医疗服务收费标准，一般是由卫计委制定后，再通过发改委的价格司或者地方的物价局。现在整合到一起，理论上会提高行政效率，未来在相关政策制定和出台时也会减少很多障碍。”对外经贸大学保险学院健康保险与卫生经济学研究中心执行主任于保荣说。

发改委宏观经济研究院社会所副研究员关博表示，国家医保局整合了原来分散于人社、卫健、发改、民政等部门的相关职能，进一步理顺了医疗保障制度在“三医联动”中的定位和基本功能，有利于充分释放医疗保障制度对医疗资源配置结构和配置方式的调节作用。

控制医保基金套利和“穿底”风险

医疗服务体系(“医疗”)、医疗保障制度(“医保”)、医药生产和流通体制(“医药”)“三医联动”已经成为国家深化医改的核心。在专家看来，国家医保局的组建，也有助于推动“三医”联动,控制不合理医疗费用增长,化解医保基金套利和医保基金“穿底”风险。

近年来，城镇职工医保和居民医保的保障功能被快速上涨的医疗费用侵蚀。数据显示，城镇居民自费医疗费用占消费性支出比重已经从 2013 年的 6.1%攀升至 2016 年的 7.1%。

新组建的国家医保局承担着制定、调整药品、医疗服务价格标准,制定和实施药品耗材招标采购政策，监管纳入医保支出范围的医疗服务行为和医疗费用等基本职能。在关博看来，这有利于严控不合理医疗费用增长,使老百姓的医保“钱袋子”购买力更强。“各项保障资金集约利用和统筹使用,可以达到增效节支的目标。对医保支付的医疗行为和医疗服务费用直接监管，再加上药品耗材招标管理、医保支付方式改革等配套政策,能够有效治理过度医疗问题,约束公立医院不合理的费用增长势头；以医保支付为杠杆,以医保支付价格为信号,还能矫正医疗卫生服务市场中存在的资源配置扭曲,使医疗服务成本回归合理水平。”

医保基金套利以及医保基金“穿底”风险也将得到缓解。中国社科院世界社保研究中心执行研究员张盈华对记者称,首先,掌握药品和耗材的定价权和招标采购权,就遏制了“卖家”们通过过度包装、拉长链条、拉拢医院等从医保基金中套利的行为。其次,有了调整医疗服务价格的权利,医院可以将从过度用药和过度检查中挤掉的价格水分调整到医事服务上。此外,“三保合一”经办管理,可以大大减轻重复参保、多头报销带来的成本损失,节省医保基金的支出。

国家医保局组建只是第一步。记者了解到,完善医保制度框架和筹资机制,进一步理顺价格机制、挤出医疗医药价格水分等将成未来国家医保局重要政策方向。

据新华网

正宗章丘铁锅，正规商标注册，购买时请认准锅把和锅盖上“章丘铁锅”四个字！

舌尖上的章丘铁锅到衡阳了 明天开抢

原价1688元现只要398元！200口章丘铁锅空降衡阳，售完为止！

央视舌尖上的中国第三季热播 章丘铁锅一锅难求

《舌尖上的中国》第三季

2月19日晚，《舌尖上的中国》第三季正式开播，第一期的主题是器具篇，章丘铁锅榜上有名，《舌尖3》播出之后，随着章丘铁锅的爆红，库存的铁锅一日之内全部告罄，手工铁锅被纷纷预定，出现“章丘无锅”的局面，为了能买到一口正宗的章丘铁锅，络绎不绝的人群蜂拥而至，北京的、上海的、西安的客商纷纷来到章丘，铁锅的价格水涨船高，转行的铁匠纷纷重操旧业，才使得章丘铁锅重新有锅可卖。

章丘铁锅到底好在哪里

章丘，向有铁匠之乡的美誉，以前净是叮当响，锤声压过寺庙钟，家家不用打鸣鸡，锤声比鸡报五更。章丘人民几千年的铁匠气质，形成了独特的生活风俗，这一风俗，也被有关部门成功申报为省级非物质文化遗产，2011年，“章丘铁匠”入选山东省第三批非物质文化遗产。章丘铁锅制作工艺复杂而精，七次热锻，十次冷锻，12道工序，36000锤锻打，使章丘铁锅光可照人，每一道工序和锻打都凝结着匠人师傅们认真的汗水。铁锅表面手触光滑，眼可见锻打的痕迹，锅体完美的密度分布使铁锅整体受热均匀，炒出来的菜品更加美味可口。

章丘铁锅PK传统不粘锅

大家传统印象中不粘锅是这样的，制作过程简单快速，一般采用铸造或冲压模式，生产线流水作业，产量巨大，高科技不粘涂层，耐400度以上高温，不然涂层稳定性变差分解融入食物，由于该材涂层的稳定性较差，进入人体后几乎不会排出。其使用寿命短，更换频率比较快，买着便宜用着贵。但章丘铁锅是一块铁板，多次淬火，千锤百炼而成，不含化学成分，无涂层，不生锈，还不粘，炒出的菜品还富含铁质，一口锅能用几十年，这是[illegible]的好东西。

全民换锅
行动开始了

舌尖上的中国
章丘鐵鍋

章丘铁锅来到衡阳
全城只供200个

章丘铁匠师傅加班加点，昼夜无休，一周内赶制200口章丘铁锅。

原价1688元得章丘铁锅只要498元，凡是衡阳市民只要拿家中任何一口废弃旧锅就可以抵用人民币100元，实价398元，衡阳仅供200个，先到先得，售完为止，每天购买的前20名送锅盖一个。

抢购热线：18615234436
活动日期：6月6日至6月9日仅限四天
抢购地址：神龙传媒大酒店一楼会议室 衡阳市先锋路154号
乘车路线：乘159路、160路、131路等公交车到神龙传媒大酒店下车 工作时间：早上8:00至晚上18:00

广告