

医疗机构医疗保障定点管理暂行办法

第三十一条 有条件的统筹地区经办机构可以按国家规定向定点医疗机构预付一部分医保资金,缓解其资金运行压力。在突发疫情等紧急情况时,可以按国家规定预拨专项资金。

第三十二条 定点医疗机构违规申报费用,经审查核实的,经办机构不予支付。

第三十三条 经办机构应当依法依规支付参保人员在定点医疗机构发生的医疗费用,为参保人员提供医保政策咨询。除急诊和抢救外,参保人员在非定点医疗机构就医发生的费用医疗保障基金不予支付。

第三十四条 经办机构向社会公开医保信息系统数据接口标准。定点医疗机构自主选择与医保对接的有关信息系统的运行和维护供应商。经办机构不得以任何名义收取任何费用及指定供应商。

第三十五条 经办机构应遵守数据安全有关制度,保护参保人员隐私,确保医疗保障基金安全。

第三十六条 经办机构或其委托符合规定的第三方机构,对定点医疗机构开展绩效考核,建立动态管理机制。考核结果与年终清算、质量保证金退还、协议续签等挂钩。绩效考核办法由国家医疗保障部门制定,省级医疗保障部门可制定具体考核细则,经办机构负责组织实施。

第三十七条 对于定点医疗机构结算周期内未超过总额控制指标的医疗费用,经办机构应根据协议按时足额拨付。对定点医疗机构因参保人员就医数量大幅增加等形成的合理超支给予适当补偿。

第三十八条 经办机构发现定点医疗机构存在违反协议约定情形的,可按协议

约定相应采取以下处理方式:

(一)约谈医疗机构法定代表人、主要负责人或实际控制人;

(二)暂停或不予拨付费用;

(三)不予支付或追回已支付的医保费用;

(四)要求定点医疗机构按照协议约定支付违约金;

(五)中止相关责任人员或者所在部门涉及医疗保障基金使用的医疗服务;

(六)中止或解除医保协议。

第三十九条 经办机构违反医保协议的,定点医疗机构有权要求纠正或者提请医疗保障行政部门协调处理、督促整改,也可以依法申请行政复议或者提起行政诉讼。

医疗保障行政部门发现经办机构存

在违反医保协议的,可视情节相应采取以下处理方式:约谈主要负责人、限期整改、通报批评,对相关责任人员依法依规给予处分。

医疗保障行政部门发现经办机构违反相关法律法规和规章的,依法依规进行处理。

第五章 定点医疗机构的动态管理

第四十条 定点医疗机构的名称、法定代表人、主要负责人或实际控制人、注册地址、银行账户、诊疗科目、机构规模、机构性质、等级和类别等重大信息变更时,应自有关部门批准之日起30个工作日内向统筹地区经办机构提出变更申请。其他一般信息变更应及时书面告知。

涑源县医疗保障局 宣

机关档案管理规定

第六十条 机关应当建立电子文件归档与电子档案管理制度,按照《电子文件归档与电子档案管理规范》(GB/T18894)确定的职责与分工开展电子文件归档与电子档案管理工作。

第六十一条 机关配备的网络基础设施、系统硬件、基础软件、安全保障系统、终端及辅助设备应当满足档案信息化的管理需要并适当冗余、方便扩展。

机关档案部门应当配置独立的专业服务器和专用存储设备。服务器和存储设备应当满足高效、可用、可扩展等要求。

机关在电子政务云或自建私有云上建设电子档案管理系统,其计算资源、存储资源和安全防范等应当满足电子文件和电子档案管理要求。不得使用电子政务云之外的其他公有云存储管理电子文件、电子档案。

第六十二条 机关办公自动化系统和其他业务系统应当嵌入电子文件分类方案、归档范围与保管期限表和整理要求,在电子文件形成时自动或半自动开展鉴定、整理工作,实施预归档。

电子档案管理系统应当功能完善、适度前瞻,满足电子档案真实性、可靠性、完整性、可用性管理要求。电子档案管理系统基本功能和可选功能应当参照《数字档案室建设指南》、《数字档案室建设评价办法》、《电子文件管理系统通用功能要求》(GB/T29194)以及同级国家综合档案馆的相关要求执行。

电子档案管理系统等级保护不得低于二级标准,分级保护等级应当与电子档案最高密级相适应。使用电子政务云服务的,应当与电子政务云管理机构明确安全管理责任。

第六十三条 电子档案的文件格式和质量应当符合标准要求,元数据应当齐全完整,满足长期保存和同级国家综合档案馆进馆要求。

第六十四条 机关应当为电子档案安全存储配置在线存储系统。在线存储系统应当实施容错技术方案,定期扫描、诊断存储设备。

第六十五条 机关应当制定电子档案备份方案和策略,采用磁带、一次性刻录光盘、硬磁盘等离线存储介质对电子档案实行离线备份。具备条件的,应当对电子档案进行近线备份和容灾备份。

机关应当根据需要制定电子档案转

换与迁移方案和策略,转换与迁移活动应当记入电子档案管理过程元数据。

第六十六条 机关应当统筹开展传统载体档案数字化、电子文件归档与电子档案管理的保密工作,采取有效措施严防信息篡改、丢失、外泄。涉密档案进行数字化、涉密电子文件归档与电子档案管理应当严格遵守保密规定。

第六章 奖励与处罚

第六十七条 有下列情形之一的,由县级以上档案行政管理部门单独或联合有关部门,或由本单位给予表彰奖励。

- (一)档案收集、整理、移交做出显著成绩的;
- (二)档案保管、保护和现代化管理做出显著成绩的;
- (三)档案利用、开发取得突出效果的;
- (四)档案学研究、档案科研做出重要贡献的;
- (五)同违反档案法律、法规的行为作斗争,表现突出的;
- (六)从事专(兼)职档案工作满15年的。

第六十八条 有下列行为之一的,由县级以上档案行政管理部门责令限期改正;情节严重的,由有关主管部门对机关直接负责的主管人员和直接责任人员依法给予处分;构成犯罪的,依法追究刑事责任。

- (一)机关未统一管理机构档案或未按照规定形成、收集档案的;
- (二)机关未按规定设置档案工作机构或未指定档案工作负责部门,未按规定配备专(兼)职档案工作人员的;
- (三)将机关应当归档的文件材料据为己有,拒绝移交机关档案部门的;
- (四)档案管理不符合档案安全保护要求的;
- (五)拒不按照国家规定向国家综合档案馆移交档案的;
- (六)明知应保存的档案面临危险而不采取措施,造成档案损失的;档案工作人员、对档案工作负有领导责任的人员玩忽职守,造成档案损失的。

第七章 附 则

第六十九条 本规定由国家档案局负责解释。事业单位、社会团体登记管理条例界定的社会团体可参照执行。

第七十条 本规定自2019年1月1日起施行。

涑源县档案馆 宣

盐吃多了真的很伤身 学会三招 轻松控盐

9月15日,我们迎来了第6个中国减盐周。

自2019年起全民健康生活方式行动国家行动办公室将每年9月15日所在的第三个星期确定为“9·15”减盐周,向公众宣传“就要5克”减盐理念,传播低盐饮食知识,促进全社会共同关注并践行减盐行动,倡导“人人行动,全民控盐”。

一、食盐过多的危害

食盐不仅是美味佳肴的重要调味品,同时为我们的身体提供了必需的钠元素,钠元素对于调节机体细胞外液的容量和渗透压、维持酸碱平衡、正常血压等也起到重要作用,但高盐(钠)摄入可增加高血压、脑卒中、胃癌和全因死亡的发生风险。

有研究表明,膳食钠摄入量平均每天增加2g/d,收缩压和舒张压分别增高2mmHg和1.2mmHg,高血压患者将钠盐每日摄入量控制在不超过6g,可获得收缩压2~8mmHg的下降效果。

《中国居民营养与慢性病状况报告(2020)》指出,我国18岁及以上居民高血压患病率为27.5%,包括脑卒中、冠心病、心力衰竭、肾脏疾病在内的高血压严重并发症致残和致死率高,已成为我国家庭和社会的沉重负担。

减盐是预防心脑血管病最具成本效益的公共卫生措施,已被世界卫生组织列为最具性价比的健康干预措施之一。

《中国居民膳食指南》(2022)推荐我国11岁及以上儿童和成年人每日摄入食盐不超过5g,其它年龄段儿童要更少,7-10岁儿童不超过4g,4-6岁幼儿不超过3g,2-3岁幼儿不超过2g。

二、家庭烹饪控盐很重要

严格地说,影响身体健康的是食盐中的“钠”元素,减盐的主要目标是减钠。我国居民钠的摄入来源主要为烹调用盐,占72%,1g普通食盐中约含400毫克钠,家中的酱油、鸡精、味精、蚝油等调味品也含有大量的钠,同样需要减少使用。

家庭烹饪过程使用的奶酪、奶油、罐头食品、火腿等含钠量也比较高。此外,盐还可能隐藏在您感觉不到咸的预包装食品中,比如方便面、面包、粉条、粉丝等,要警惕这些“藏起来”的“隐形盐”,烹饪这些食品时要格外注意少放或不放盐。

您可以菜品出锅后再放盐,或使用葱、姜、蒜、辣椒、花椒等天然香料为食物提味,减少味蕾对咸味的敏感,逐步养成清淡的口味。

三、超市购物关注营养成分表

在选购预包装食品时,应仔细阅读食品包装上的营养标签,包括营养成分表、营养声称和营养成分功能声称等重要信息,大家可从营养标签中直接了解食品的钠含量水平,是否为低钠产品(钠含量≤120mg/100g(固体)或100mL(液体))等信息,通过对比选择钠含量相对较低的食品。

注意减少选购钠含量高的酱腌菜、腌腊肉制品、蜜饯等食品,关注挂面、面包、饼干等含有较多隐形盐的食品的选购。

购买含盐调味品(如酱油、蚝油、豆瓣酱、味精等)时建议对同类产品进行比较,选择“钠”含量相对较低的调味品。有条件的地区可以去超市中低盐、低脂食品专柜选购健康食品。选购预制菜时,主动了解预制菜所用的食材、配料、加工处理方式等,选择低盐烹调方式所制菜肴。

四、想要控盐,可以试试这3招!

研究表明,减少5%至10%的烹调用盐通常不会对菜品口味产生明显影响,每个人的口味都是可以一点点逐步改变的。

如果你已经认识到了盐摄入过高危害健康,并且决心要做什么,可以看看以下3条:

①首先可以先学会使用限盐勺或限盐罐控制用盐量,同时记录家庭用盐情况,做到心中有数;

②其次,要知晓酱油、蚝油等常见调味品是含盐大户,都要尽可能减少使用频次和每次使用量;

③另外,要改变一些日常生活小习惯,比如居家烹饪时临出锅后再放盐,点外卖时备注“清淡、少盐”,餐馆点餐时叮嘱服务员少放盐;

这些生活小技巧都是最容易做到的,但可以使自己的味蕾慢慢地适应清淡变化。经过一段时间后,你会惊喜地发现自己的口味不再那么重了,那么也就离健康更近了。