

对顶风违规吃喝的人和事形成强大震慑

丁小溪

就在节日期间，中央层面深入贯彻中央八项规定精神学习教育工作专班、中央纪委办公厅公开通报2起党员干部在学习教育期间违规吃喝、严重违反中央八项规定精神典型问题。相关问题性质极为严重，影响极为恶劣，教训极为惨痛。

通报显示，今年4月，湖北省黄冈市黄梅县、安徽省安庆市宿松县千岭乡两地发生党员干部在学习教育期间违规吃喝并致人死亡的案例，引发社会广泛关注，再次凸显出党员干部违规吃喝绝非小事，作风建设一刻也不能松懈。

开展深入贯彻中央八项规定精神学习教育，中央多次明确要求推动解决违规吃喝等突出问题，但仍有人我行我素，怀有侥幸心理，这是典型的顶风作

案、目无法纪、不知敬畏。

违规吃喝，暴露出一些党员干部对中央八项规定精神毫无敬畏戒惧之心。此次通报涉及的党员干部，一边参加学习教育，一边却带头顶风组织和参与违规吃喝。其中有的是值班带班领导，有的还在党校学习，有党政领导班子全体成员违规吃喝，有事后还存在瞒报问题，折射出对违规吃喝问题严重政治危害认识不够，对中央八项规定精神置若罔闻，责任意识之淡漠、纪法观念之薄弱，令人警醒。

违规吃喝，暴露出一些地方和单位对纠正歪风陋习没有一严到底。管住一些领导干部的嘴，才会赢得无数人民群众的心。开展学习教育，既要“过关”，更要“过硬”。对于吃喝歪风，必须坚持响鼓重锤、猛击一掌，要层层压实责任，强化制度执行，真正形成严的

氛围，让中央八项规定成为实实在在的“铁八条”。

违规吃喝，暴露出畸形的“圈子文化”仍时有滋生。“吃老板”“吃食堂”“吃下级”，表面上吃的是“饭”，实际上做的是“局”，组的是“团”。“吃什么喝什么不重要，和谁吃喝才重要”，一场场看似普通的饭局，背后可能隐藏着请托办事、利益输送的勾当。必须深挖违规吃喝背后的腐败问题，进一步纯洁党的组织，构建亲清政商关系。

近期多地陆续通报违规吃喝典型案例，更加凸显整治“舌尖上的腐败”、狠刹违规吃喝之风决不能手软，决不能松弦，必须守牢铁规矩、硬杠杠，对顶风违规吃喝的人和事形成强大震慑，让党员干部受警醒、知敬畏、守底线。

把好群众看病就医“价格关”

孙秀艳

出院结算，长长的收费明细单里，有不少看不懂的花费；在A省做了个核磁，收费450元，到了B省，可能就变成了500多元，而且还可能有不同价格的材料费。这样的情况并不鲜见，也给群众带来了很多困惑和不便。

随着近期心血管系统类、神经系统类医疗服务价格项目立项指南(试行)发布，截至目前，国家医保局已印发相关指南近30项，这意味着，全国医疗服务价格项目规范统一进入“快车道”。

医疗服务价格项目是医疗机构提供诊疗服务的计价单元，也就是大家所熟知的“诊查费”“护理费”“手术费”，以及各种检查检验费。医疗服务价格涉及14亿多人民群众、广大医务人员和医疗机构，既关乎医保统筹支出，也关系到人民群众的钱袋子。

长期以来，医疗服务价格实行各省份属地管理，由地方医药价格主管部门制定价格项目、确定价格水平，地区之间价格项目的数量、内涵、颗粒度差异都很大。项目数少的地区有四五千项，多的地区超两万项。有的同一个小项目名，在不同的省份却有完全不同的服务内涵。这不仅增加了医疗机构计费负担，不利于医疗服务价格规范管理监督，也不适应异地就医直接结算等现实需求。不仅如此，不同的标准，也催生了很多不合理的收费项目，迫切需要统一收费标准，替群众看病就医把好“价格关”。

医疗服务收费长期存在的问题，要以改革来破解。2021年8月，八部门联合印发《深化医疗服务价格改革试点方案》，希冀以改革推动建立科学确定、动态调整的医疗服务价格形成机制，确保群众负担总体稳定、医保基金可承受、公立医疗机构健康发展可持续。

自去年以来，医保部门持续提速价格改革步伐，医疗服务价格项目立项指南成熟一批下发一批，规范落实一批。立项指南对存量价格项目进行系统性重塑，无论是项目名称、服务产出、价格构成，还是加收项、扩展项都更加准确，边界清晰。

增强医疗服务可及性和普惠性。聚焦群众多样化就医需求，医疗服务价格立项有了很多突破，比如，新设“航空医疗转运”价格项目，支持医疗机构为危重症患者提供跨地区紧急医疗服务；新设“上门服务费”“家庭病床建床费”“安宁疗护”等价格项目，以匹配人口老龄化的照护需求。

有效促进医疗服务质量和提升。立项指南注重体现临床医务人员技术劳务价值，尤其对高难度技术给予更多的价格政策支持，探索对高级别医务人员实行适当差异化定价。这对保障医务人员合理收入，激发其工作积极性，提高服务能力和服务质量都将起到促进作用。

支持新技术最快应用于临床。脑机接口、人工心脏、质子放疗等多个“崭新”服务项目立项，意味着立项指南将为新技术新项目进入临床应用提供强有力支持，有利于创新技术进入医疗机构服务患者。

当然，立项指南仅仅是一项技术性的文件，要让指南发挥“把好价格关”的作用，还有赖于各地医保部门做好对新立项指南的落地执行，有赖于医疗机构的积极配合。去年，《放射检查类医疗服务价格项目立项指南(试行)》出台之后，各地对放射检查类医疗服务项目进行价格规范，目前已经有22个省份医保部门制定了具体的价格方案。其中，医院放射类检查中收费水平较高的PET/CT类检查价格明显下降。如安徽省PET/CT价格已从单部位5000元降至2500元，全身扫描也由6700元降至4980元，有效降低了患者负担。

保障人民健康，把好看病就医“价格关”需要协同发力。期待相关部门和单位从人民群众的健康需求出发，从医疗机构的可持续发展出发，积极落实指南，促进医疗机构依法依规合理收费，让医院收费更清楚，让患者付费更明白。



利企便民

国家政务服务平台上线运行以来，推动政务服务业务协同和数据共享，持续赋能“高效办成一件事”。

看病出示医保电子凭证、大学生在线查询英语四六级分数、用一杯咖啡的时间完成企业开办手续……作为全国一体化政务服务平台的总枢纽，国家政务服务平台不断拓展服务应用场景，覆盖更多“关键小事”，让企业群众办事更加高效便捷。

新华社 朱慧卿 作

地方美食如何香飘四海

韩松妍

前不久，江苏省卫生健康委官网发布通告，就黑蒜、鸡糕、糯米藕3项食品安全地方标准公开征求意见。近年来，从江苏南京鸭血粉丝汤到广西柳州螺蛳粉，从新疆大盘鸡到广式虾饺，给地方美食“立规定矩”逐渐成为一种趋势。

有人质疑，给风格各异的小吃立规矩是不是没事找事？事实上，这对地方美食长远发展有重要意义。从供给侧看，受商家素质良莠不齐、食品安全基础薄弱、环境欠佳等问题影响，一些特色小吃店无法满足消费者的高品质饮食需求，亟须通过标准化规范市场秩序。从需求侧看，不少地方美食乘着文旅热东风，知名度越来越高，市场需求越来越大。截至今年3月，全国小吃快餐总门店数已超360万家。但另一方面，小吃快餐门店连锁化率不高，消费者难以获得优质且稳定的餐饮体验，这影响了地方美食的整体声誉。

长久以来，传统小吃与地方美食从业者多遵循口传心授的传承模式，其口

味品质与食品安全依赖制作者的个人技艺与职业操守。从原料要求、感官要求，到调味料及食品添加剂选用，再到环境卫生、服务保障，制定标准、对美食制作提出明确要求，可以促使品质更加可控、经营更加规范，让“正宗”的地域特色更为可知。

进一步说，制定标准还有利于规模化运营，让地方美食走向更广阔的市场。柳州螺蛳粉之所以能从街边摊逆袭成网红粉，就得益于标准化、工业化改造，如今年产值达数百亿元；来自福建的沙县小吃也通过标准化，辐射全球约80个国家和地区。经验表明，标准化能为地方美食的规范化、品牌化和规模化发展提供坚实基础，有助于不断增强品牌影响力，提高市场竞争力。

当然，标准如何定、怎么定，其中大有学问。有人担忧，标准化会不会让美食失去“灵魂”？确实，美食的魅力在于“千人千味”。但需要厘清的是，制定标准，追求的是“味道标准”，而不是“标准味道”；是要避免“难吃的下限”，而非限制“好吃的上限”。比如，天津煎饼馃子

职业标准对制作馃子和馃箅儿的面粉等作出规定，但对制作过程中添加的秘料等并未给出标准界定，给制作者留有发挥空间。只要标准制定得当，完全可以实现“风味”与“标准”的统筹兼顾。

去年，商务部等9部门发布《关于促进入餐饮业高质量发展的指导意见》，鼓励围绕地方菜系制作等重点领域制定技术标准。让标准更好服务地方美食产业发展，需要相关部门和行业协会在制定标准时坚持科学合理的导向。一方面，要接地气，提升可操作性。可通过深入调研，筛选出对产品特色具有关键意义的指标，将其转化为可量化的参数。另一方面，要为差异化发展预留空间，对于体现美食品质的“加分项”，可采取柔性管理，通过推荐性标准等形式进行正向引导，避免事事强制约束。

标准不能一出了之，关键在实施。相关部门要加强监管，商家也应高度自律，以实际行动维护地方美食品牌。我们乐见更多地方在传统和标准之间找到“黄金分割点”，让地方美食越走越远、香飘四海。