

“家门口”怎样看好病

——基层卫生健康综合试验区样本观察



8月25日,医护人员在北京密云区康复医院指导病人进行康复训练。

新华社记者 张玉薇 摄

新华社北京8月26日电 基层医疗卫生机构是守护群众健康的“第一道防线”。2021年,国家卫生健康委启动基层卫生健康综合试验区建设,积极探索高质量发展路径。综合试验区有哪些改革创新举措?8月26日,国家卫生健康委举行新闻发布会,对此进行介绍。

努力把优质医疗送到群众“家门口”

作为国家基层卫生健康综合试验区之一,北京市密云区将二三级医院50%以上的号源预留给基层,让优质医疗资源直达群众“家门口”。

密云区副区长张博介绍,密云区依托“互联网+健康乡村门诊”、名中医身边工程、中医博士下基层等项目,实现每周约有30名市、区级专家下沉基层坐诊。同时,为高龄、失能等特殊人群开设家庭病床,提供上门医疗服务。

整合医疗卫生服务项目资金,新建、改建18个医疗卫生机构;建设县域医疗卫生次中心,增配CT、胃镜、腹腔镜等设备,建成“CT检查1小时服务圈”……作为国家基层卫生健康综合试验区之一,四川省泸州市泸县一系列暖心举措让优质医疗资源下沉基层。

泸县县委书记张程介绍,泸县还建立医保数据共享机制,实现医保基金使用情况动态监测与风险预警,引导医疗机构合理诊疗、提升服务效率。

“破题”慢性病管理

密云区果园社区卫生服务中心是北京市基层健康体重管理门诊建设单位,常态化进学校、机关、社区开展科学减重、健康生活知识科普活动,配备专业的体成分检测设备。

果园社区卫生服务中心主任王明富介绍,2026年4月以来,中心已为200多名超重居民完成精准体测,根据每个人的身体数据,一对一量身定制饮食方案、运动方案和减重计划。还

利用针灸、拔罐、耳穴压丸、埋线等技术进行个性化体重管理。

在泸县,当地将高血压、糖尿病、慢性阻塞性肺疾病、腰椎间盘突出、6个月内新发脑卒中五个病种纳入重点管理,全县20多万名慢性病患者实现分类分级精准服务。同时,全县20个基层医疗卫生机构均建成慢性病一体化门诊,提供一站式服务。

据了解,泸县县域内心脑血管疾病、癌症、慢性呼吸系统疾病、糖尿病等四类重大慢性病过早死亡率较2020年降低3.25个百分点。

织牢急救“一张网”

2025年9月,泸县潮河镇42岁的黄先生突发心梗,依托三级联动急救体系,该镇分院急救人员4分钟到达现场施救,29分钟将患者转至泸县人民医院医共体总院,总院提前做好手术准备,患者抵达后26分钟完成心脏介入手术。

危急重症救治是守护群众生命安全的重要防线。泸县人民医院医共体党委书记王彬介绍,泸县依托县人民医院医共体总院急救中心,建立县、镇、村三级急救体系,在各分院设立急救站(点),建设标准化胸痛单元和卒中单元,统一接受总院调度指挥。

基层医疗卫生机构均建成胸痛、卒中救治单元;开展全科医师综合能力提升项目……针对群众急救需求,密云区加速补齐短板弱项。

作为2022年参与全科医师综合能力提升项目学员,密云区高岭镇社区卫生服务中心全科医生王蕊说,通过6个月的培训,已经可以准确冷静处理危急重症。

王蕊举例,2025年6月,她接诊一名57岁重度呼吸困难的患者。她快速判定为哮喘持续状态,立即为其进行高流量吸氧等干预,并全程监护患者生命体征陪同转运至区医院,最终患者呼吸困难逐渐缓解,生命体征恢复正常。

(记者李恒)

一杯冰为何卖得比水还贵?



湖南省长沙县一家制冰企业的食用冰杯生产线。

新华社记者 余春生 摄

新华社长沙8月26日电(记者余春生)立秋已过,暑气渐消,但便利店里的冰杯依旧是不少年轻人的“心头好”。买一个冰杯,再拿一瓶乌龙茶、美式咖啡或者气泡水,往冰杯里一倒——“便利店特调”就成了。“吃冰”热度持续攀升,正在把冰杯从配角逐渐变成主角。

有统计数据显示,当前我国食用冰单一赛道市场规模约600亿元,其中冰杯品类连续两年增速超300%。一块看似不起眼的冰,为何能卖出比同容量的水还高的价格?“吃冰热”又折射出我国食品工业哪些技术进阶与产业链变革?记者深入走访了相关领域的专家与企业,试图解开这杯冰里的“科技密码”。

同样是冰,很多人最直观的感受是:家里冰箱冻出来的冰白蒙蒙的,放进饮料没一会儿就化了;而便利店买的冰杯却颗颗晶莹剔透,融化慢得多。制冰看似普通,但其实背后却是科技力量的体现。

“核心差异在于水质和冻结方式。”中国制冷学会冰霜雪技术工作委员会主任委员、北京理工大学制冷与低温工程研究所副所长宋孟杰教授表示,家用冰箱冻冰多用自来水,水里含有矿物质和溶解空气,冻结时水从四面八方同时结冰,气泡和矿物质就被锁在了冰的内部,这些气泡不仅让冰块发白,更导致其内部结构疏松、充满微裂纹,一旦接触液体,局部对流加速,冰块便从内部迅速崩解融化。

相比之下,工业化食用冰的生产则是“慢工出细活”。在位于湖南省长沙县的长沙寒江雪食品有限公司的生产车间,记者看到,用于生产食用冰的水首先需要经过多次过滤,净化后流入工业制冰机,采用活水缓冻工艺制冰,即让水在流动中被逐层缓慢冻结,这给气泡留出了“撤离通道”,最终形成的晶体致密坚实。

业内人士表示,在专业化的制冰工厂,制备常见的方块食用冰需耗时约6小时,而高端慢融冰的冻结周期甚至长达20小时以上。这种对时间与工艺的苛求,构成了冰杯成本的第一重支撑。

除了冰本身,常被消费者忽视的另一项成本来自“盛冰的容器”。

“根据行业分析,一杯160克的零售冰杯,其成本结构中,耐低温包材成本占比高达65%。”宋孟杰告诉记者,冰杯的杯子须采用能耐-40℃到-80℃的食品级PETG材质,保证在冷冻和运输中不脆裂、不析出有害物质,材料成本比普通饮料包装高出50%以上。

冰的形态不同,成本和售价也大不一样。记者在市场上看到,普通方冰杯售价3元,球形冰杯标价6.9元,一袋精品碎冰甚至能卖到20多元。价格差异的背后,是不同形态的冰在生产损耗和工艺成本上的显著差别。“通常2吨水净化后只剩1吨,制成成品冰时还要再打八折,如果做碎冰、冰球等产品,加工损耗更高,工时更长,成本自然水涨船高。”宋孟杰说。

“在过去,如果把这些成本叠加起来,一个冰杯的零售价会比现在高得多,所以市场很难打开。”长沙寒江雪食品有限公司负责人聂托夫告诉记者,如今冰杯之所以能成为便利店“标配”,得益于制冰工艺、包材制造及冷链物流全产业链的协同升级。

首先是核心设备的国产化突破。“目前国内企业在制冰技术和包材逐渐实现了国产化突破,为食用冰杯这个细分领域的发展奠定了重要基础。”湖南冰励制冷设备有限公司负责人鲁岳雷告诉记者,当前国产高端制冰机不仅满足国内需求,更迎来出海热潮,企业海外订单翻倍。

其次是冷链物流体系的完善。聂托夫回忆,早期配送冰块就是面包车加被子,真正用冷藏车的不多,而现在随着冷链基础设施完善,流通效率大大提升,成本也较以往有所下降。

技术降本叠加新消费风潮,为这个行业打开了广阔的市场空间。业内人士普遍表示,随着食用冰市场的进一步成熟,产学研合作的加强,技术迭代将持续推动成本结构优化。未来,冰的形态将更加丰富多元,为消费者提供更高品质、更具性价比的选择。一杯冰的身价,也许将从“贵得有理”走向“物有所值”。