

农村贫困人口福利来了

本月起门诊慢性病报销比例提高至85%

□本报记者 齐放
通讯员 袁继伟

4月18日,记者从市人力资源和社会保障局了解到,为进一步提高农村贫困人口医疗保障水平,我市近日扩大保障范围,提高报销比例,切实减轻农村贫困人口看病就医负担。

扩大保障范围

据市医疗保险管理处相关负责人介绍,我市将在城乡居民基本医疗保险门诊慢性病15个病种的基础上,将原来对建档立卡贫困人口增加的肝豆状核变性、帕金森综合征、终末期肾病非透析、肾病综合征四个病种,

保障范围扩大到农村贫困人口(含建档立卡贫困人口〔含贫困残疾人〕、农村低保对象、农村特困人员救助供养对象),使农村贫困人口城乡居民基本医保门诊慢性病病种达到19种。

新增四个病种的医保月报销定额为:肝豆状核变性每月650元、帕金森综合征每月260元、终末期肾病非透析每月600元、肾病综合征每月350元。农村贫困人口同时患多种慢性病的,经鉴定后可同时享受所患病种的门诊慢性病待遇。

提高报销比例

据介绍,农村贫困人口城乡居民基本医保门诊慢性病和门诊重大疾病政策范围内报销比例统一调

整为85%。保障对象按自然年度享受保障待遇,与城乡居民基本医保年度一致。

简化审批程序

为了方便农村贫困人口办理,我市医保将对农村贫困人口简化门诊慢性病审批程序,缩短审批时间,实行按月申报,10个工作日内完成鉴定审批。各县区可根据实际情况实行随时鉴定,随时审批,确保农村贫困人口及时享受门诊慢性病待遇。

另外,此次针对农村贫困人口的医疗保障待遇自2018年4月1日起执行,执行期限到2020年,届时按照国家的相关政策要求再做调整。

出门看天



灿烂明媚的天气,到明天要戛然而止了。据市气象台预报,20日夜里起我市将有一场明显的降水过程,并可能伴有短时强降水、雷暴大风等天气,偏南风3~4级,但温度变化不大,最低气温也稳定在20℃左右。

俗语说:“雨前椿芽嫩无比,雨后椿芽生木体”。谷雨前后,正是吃香椿的好时候,这时的香椿醇香爽口营养价值高,一年之中也只有在这个时候才能尝到这口“春味”,而且香椿具有提高机体免疫力,健胃、理气、止泻、润肤、抗菌、消炎、杀虫之功效。

今明后三天天气

4月19日



晴间多云
15℃~29℃

4月20日



阴有中到大雨,局部暴雨
16℃~27℃

4月21日



小雨转多云
20℃~23℃

感谢武威提供信息

手上起的水疱可能是寻常疣

医生:寻常疣不会自动消失,有一定传染性

□文/图 本报记者 陶小敏

三四个月前,网友“菜菜”的左手长了几个水疱,她一直不在意。4月16日,她去医院被诊断为寻常疣。之后医生对她手上的寻常疣进行了冷冻治疗。

4月17日,记者见到了网友“菜菜”。她告诉记者,她的左手指在三四个月前,陆续出现了两三个破损的水疱,摸上去硬硬的,边缘是黄褐色。刚开始她以为是洗衣服后手上水疱破损留下的,没有在意。但随着时间的推移,她发现正常的手指上也出现了新的水疱,由于工作忙,加上这些水疱不痛不痒,她依然没有在意。4月16日,网友“菜菜”去市第三人民医院探望病号,顺便来到皮肤科,想找医生开些药膏。但医生诊断后告诉她,她手上起的水疱是寻常疣,不会自动消失,还会传染,如果不及时治疗,水疱会越来越越多。随后,医生对她手上的水疱进行了冷冻治疗。

4月17日,记者来到市第三人民医院皮肤科时,一位女士正在进行寻常疣冷冻治疗。皮肤科副主任医师万



网友“菜菜”患了寻常疣的手指。



医生正为一名患者进行寻常疣冷冻治疗。

红新告诉记者,网友“菜菜”所患的正是寻常疣,属于寻常疣初期症状,患部为硬固的小丘疹,呈灰黄或黄褐色等,表面粗糙角化。而寻常疣后期,一般会会长出突出皮肤的增生组织,即俗称的“刺疣”。

万红新介绍,寻常疣是由于感染了人类乳头瘤病毒引起的皮肤病,多由外伤、碰撞、挤压、蚊虫叮咬等引起,好发生于青少年,多见于手指、手背、足缘等处。由于本病不痛不

痒,且发展缓慢,所以经常被忽略。据了解,不少患者到医院治疗时,基本已经扩散较多,治疗起来更复杂。万红新说,寻常疣具有一定的传染性,且自我传染性较强,尤其是患者把疣抓破后,周围皮肤会感染病毒产生新的疣。

万红新提醒,市民在发现身体有类似寻常疣的症状时,不可大意,要及时到正规医院就诊,以免病情扩散严重,造成后期治疗麻烦。

生活小常识

对腰好的三个小建议

- 1.首先要保持正确的姿势,比如坐在电脑前,腰要挺起来,后腰部垫一个小靠垫。“塌腰”式的姿势,对腰椎损伤很大。
- 2.平躺时可在腿部垫个枕头,如果是侧身睡觉的话,枕头夹在两腿之间。这样,有助于保持脊柱的生理弧度。
- 3.坚持锻炼,推荐游泳和爬行。这两个运动姿势腰椎不受力,让腰椎得到休息,又对全身肌肉有锻炼作用。

分类信息

2cmx4cm 单份50元 4cmx4cm 单份100元

本报对所有信息的手续都严格进行审查,仍不能保证每一条信息的真实性,请客户在使用本版信息时认真核实相关资料,签订有效法律合同,因本版信息导致的一切纠纷自行负责。

联系电话:0395-3132295 3117189 13781707655

家政服务

洁爽保洁公司

专业单位家庭保洁 外墙玻璃幕墙清洗 石材 地毯 专业外墙漆

6188458 13653950591

欢迎刊登

分类信息

婚介信息

世纪缘

白领相亲会所

2003年~2018年

世纪缘全城寻找

诚心找对象的人

地址:市人民路美盛大厦B座十楼

相亲热线:3398505 2121213

●征婚:女,(33028) 28岁,无婚史,1.67米,本科学历,企业单位,活泼开朗,寻年龄相当有共同爱的男孩。电话:2121213 微信:13523953597

●征婚:男,(31963) 36岁,无婚史,1.73米,大专学历,个体商户,踏实可靠,寻温柔善良的女孩。电话:13193907179 微信:13193907179

●征婚:女,(91844) 43岁,丧偶,1.65米,事业单位,性格随和,有包容心,寻顾家有责任心的男士。电话:18839527539 微信:luohe6179

●征婚:男,(61433) 38岁,离异,1.73米,大专学历,公务员,成熟稳重,责任感强,觅善良大方的女士为伴。电话:15939597782 微信:15939597782

槐花吃出新花样

□文/图 本报记者 朱红
见习记者 党梦琦

又到了吃槐花的季节,槐花最常见的吃法就是将洗净的槐花用面粉拌匀,上锅蒸熟,淋上蒜泥直接吃,也可以再炒一下,吃着更香。38岁的市民高群华自创的槐花饼,深受全家人喜欢。4月18日,记者来到高群华家看她是如何制作槐花饼的。

“以前槐花都是蒸着吃,今年我试着做了槐花饼,没想到家人吃过后都表示很好吃。”高群华说,“槐花最好选用带苞没开花的,这样的比较鲜嫩最好吃。”

高群华告诉记者,做槐花饼要先把槐花腌一下。“槐花择好

洗干净后,要先控水,然后放入少许盐、十三香,稍微搅拌一下,这时候得腌一会儿,等槐花塌架,不然不好摊。”

等待了一会儿,高群华在腌好的槐花里加入了几个鸡蛋,少许面粉,搅拌均匀,“这个和摊煎饼有点儿像,糊可以调的比煎饼糊稍微稠些。有的人喜欢吃胡椒,也可以加些胡椒粉,调料可以根据个人的口味添加。”高群华说。

糊调好后,高群华把电饼铛通电加热,等到锅烧热后刷上一层油,倒入和好的槐花面糊,“这时候用小铲将槐花面糊摊平,这样受热均匀,不然一会儿有的地方糊了,有的地方还没



高群华做好的槐花饼。

熟。”高群华说。

盖上盖加热三分钟左右,然后把槐花饼翻个面继续加热,煎至金黄,一张清香扑鼻的槐花饼就出锅了。