

# 信用之锤落地有声 医药招采环境更趋清朗

近日,国家医保局印发《关于进一步完善医药价格和招采信用评价制度的通知》,对制度框架和执行标准进行了优化升级,释放出一个清晰而强烈的信号:诚信经营将得到鼓励,虚高定价、带金销售、商业贿赂等乱象将被更有力地整治。

从制度建设角度看,我国医药价格和招采信用评价制度自2020年建立以来,已形成较为成熟的运行机制。数据显示,截至2024年底,已有735家失信企业被纳入信用评价名单,不乏“特别严重”级

别的企业。这不仅起到警示作用,也倒逼企业主动修正失信行为,推动药品价格理性回归,切实惠及百姓。

此次制度“升级”,关键词是“更严”:一方面,提高失信成本,进一步下调触发失信的金额门槛,针对“特别严重失信”企业实施跨省份全面惩戒;另一方面,强化制度威慑力,通过收紧标准和扩大处置范围,形成高压监管态势,为市场建立清晰的行为边界。

但监管不只是“亮剑”,也要“扶正”。此次《通知》也强调信用

修复机制和正向激励的双轨并行——对轻微失信行为给予纠正机会,对长期守信企业提供实打实的政策倾斜。这种“宽严相济”的治理理念,有助于引导企业在合规轨道上稳步前行,不至于因“一次差错”被长期边缘化。

更进一步,信用评价不应只是事后的惩戒,还要融入事前事中的教育与提醒。从推动信用承诺制度,到普及政策法规知识,再到建设透明可追溯的信用记录系统,都应成为制度落地的“前置工程”。当企业在行为之初就意识到后果的

严重性,制度的作用才能从事后惩治转向过程引导,实现治理效能最大化。

医药招采不仅涉及企业发展,更关乎群众利益和医保基金安全。此次信用评价制度的完善,是医药治理体系现代化的重要一环。唯有以更精准、更刚性的制度设计强化市场秩序,以更清晰的规则传导形成“诚信为荣、失信可耻”的行业文化,才能让医药采购市场真正风清气正,护好群众“药瓶子”,看紧医保“钱袋子”。

姚晓柏

## 发展中药餐饮需依靠“科普+监管”

近年来,中药餐饮作为健康消费新趋势,逐渐在年轻群体中兴起。从中药奶茶、中药咖啡,到中药冰淇淋、中药面包,商家借助“中药+”的创意概念,把传统中医药元素融入日常饮食,打出了“养生”“调理”甚至“延年益寿”的旗号。看似传统文化与现代消费的巧妙融合,实则隐藏着科普不足、监管滞后等现实隐忧。

中药具有显著的专业属性,不同药材功效各异,讲究辨证施治、因人而异。将其随意加入食品饮品中,虽能满足消费者“吃得健康”的心理期待,却也容易误导公众,甚至埋下安全隐患。一些消费者盲目相信“加了黄芪就能补气”“放点枸杞就能明目”,却忽视了药材的适应症、剂量要求以及可能存在的不良反应。而一些商家则打着中药的旗号,炒概念、抬价格、蹭流量,却对产品中药成分的来源、质量和剂量讳莫如深,甚至用劣质药材、香精代替,既欺骗消费者,也有



悖于中医药文化的本意。

发展中药餐饮,不能止步于“好看好卖”,更要让其“好吃又靠谱”。这离不开“科普+监管”两个关键支撑。一方面,应由权威机构主导,加强对中药知识的科普,帮助消费者厘清中药食品与真正药膳、中药制剂之间的区别,正确认识其功能边界,不被“中药”二字误导消费。新闻媒体、社交平台也应承担起传播科学养生理念的责任,避免片面宣传和虚

假营销助推消费泡沫。

另一方面,有关部门应尽快建立中药餐饮的标准体系,对中药添加剂量、适用范围、标识规范等进行明确规定,同时加强市场准入和日常监管。一旦发现商家使用来源不明的中药材、虚假宣传、以次充好等行为,应依法查处,形成震慑。此外,还应鼓励医药、食品等专业机构参与研发真正科学、安全的中药食品,引导行业从“概念创新”走向“质量创新”。

若彤

## 冲泡炖煮话红枣

日前和家人到成都旅游,在锦里古街一间参药行里,偶然品尝到一款红枣桂圆茶。茶色如琥珀,热气氤氲,黑糖的焦香与红枣的甘甜交织升腾,桂圆的醇厚、红枣的清甜在唇齿间层层展开,令人回味悠长。我当即买下几包作伴手礼,却也因此对这颗小小的红果产生了浓厚兴趣。

红枣在梵文中被称为“跋达罗果”,原是古印度医学中的药材。唐代玄奘《大唐西域记》中便有记载,反映出它在古代中外文化交流中的角色。红枣传入中国已久,早在《山海经》中就有“美枣”的记载。作为适应力极强的作物,红枣能在干旱贫瘠的土地上生长,素有“铁杆庄稼”之称。记得我曾在陕北看见枣树根扎黄土、果缀枝头,老农说:“越是旱年,枣越甜。”

红枣品种繁多,如灰枣、黑枣、羊奶枣、金丝小枣等,栽培历史可追溯四千年前,与桃、李、杏并列为“五果”。其用途广泛,果可食、木可器、花可酿蜜,甚至在民俗中被视作辟邪之物。红枣年糕寓意“甜蜜蜜”,婚俗中“红枣+桂圆+莲子”则祝愿“早生贵子”。

“一日吃三枣,一辈子不显老”,这句俗语点出了红枣的养生价值。现代研究发现,它富含维C、多酚类物质及矿物质,被誉为“天然维生素丸”。中医则认为其性温味甘,归脾胃经,有补气养血、安神定志、健脾益胃等功效。红枣还具有抗过敏、抗癌、护肝、降压等作用,是药食同源的典范。

红枣食法丰富,既可鲜食、入药,也常与枸杞、银耳、桂圆等搭配,炖煮成汤或泡茶。尤以红枣桂圆茶为经典:红枣拍破去核,与桂圆、枸杞、黑糖同煮,温润甘甜,最适合秋冬时节暖身养心。广东人喜将红枣入老火汤,配党参黄芪可益气,配当归熟地可养血,配莲子银耳则润肺养颜。红枣被称作“药膳和事佬”,能调和诸药之性,温和持久。

从丝绸之路到市井茶摊,从中医药方到节日吉祥物,红枣承载的不仅是味觉记忆,更是文化、情感与健康的交汇。下次端起一杯红枣茶,不妨细细品味其中甘甜——那是几千年文明积淀后的温柔馈赠。

龙悦

### ■医疗时评

## 临床“微创新”也可有大作为

在高端医疗科技领域,公众关注的往往是手术机器人、AI诊断系统、基因编辑等“天花板”级别的突破。但真正贴近患者体验、不断提升诊疗温度的,往往是那些生发于临床一线的小发明、小创意——也就是“微创新”。它们不如大型科研项目那样轰轰烈烈,却能在细节中见真章、在平凡中显智慧。

最近某医院举办护理创新评选,负压无烟艾灸装置、多功能疼痛评估“发声器”、术后保暖护肩等项目从200多个参赛作品中脱颖而出,充分说

明临床“微创新”的潜力与价值。这些创意看似“微不足道”,实则精准对接患者需求,解决的是临床过程中的“痛点”甚至“难点”。比如,无烟艾灸装置解决了传统艾灸烟雾带来的不适问题,不仅优化了患者体验,也体现了对传统疗法的现代升级。

这类创新之所以打动人,在于它们跳出了以论文、专利数量为唯一标准的科研路径,转向了“以患者为中心”的实践逻辑。相比于“顶天”的高精尖技术,“微创新”更具“立地”的优势,尤其适合

我国基层医疗场景——人口密集、老龄化加快、需求碎片化,正需要更多便捷、经济、有效的创新产品。

推动“微创新”走得更远,关键在于观念更新和机制保障。一方面,医疗机构要鼓励一线医护人员发现问题、提出解决方案,为他们提供试验空间和研发支持;另一方面,也需要打破“从实验室到市场”的单一路径,建立从需求端反向驱动的创新转化机制。用患者的真实需求牵引科研方向,才能让创新更快落地、更快见效。

熊大