

快乐老人报



国内统一连续出版物号: CN 43-0024 Happy Maturity 快乐伴一生 邮发代号: 41-178 第1576期 零售价: 1.80元

老年医学科为何踉踉跄跄

老年医学科近年迎来爆发式增长,然而,实际上老年医学科走得踉踉跄跄。老年医学科面临的困境,也是国内老年健康服务体系尚不完善的缩影。(摘编自央视网、《工人日报》)

老年医学科驶入快车道

老年医学科主要收治60岁以上患者,核心诊治范畴是老年综合征和共病患者。相较于专科追求单一疾病“治愈”,老年医学科的理念是“全人管理”。为此,老年综合评估(CGA)是核心方法,即从疾病、生理功能、认知能力、心理状态、营养状况、社会支持(家庭关系、经济状况、照护资源)、生活环境安全(跌倒风险)等多个维度进行全面系统的评估,对症治疗。近年来,政策催化

下,老年医学科驶入快车道。截至2023年底,国内共有6877个二级及以上综合性医院设立了老年医学科。据《财新》报道,截至2024年3月,全国设有老年医学科的二级及以上综合性医院占比超过62%,提前完成到2025年60%的目标。而根据国家卫健委下达的量化任务指标,“2027年末,二级以上综合医院规范设置老年医学科的比例力争达到80%”。

老年医学科“不受待见”

“老人越来越多,按理说我们大有可为,可实际上却举步维艰。”谈及老年医学科的现实境遇,一位医生感叹。

北京海淀医院院长张福春观察到,虽然近年来老年医学科数量急速增长,但真实运转情况却不尽如人意,部分医院仅

为应付要求挂牌,未单独建制或实际运行。原因很简单:“不赚钱,考核拖后腿。”多位医生表示,目前面临的最大困境便是收费体系不完善。老年医学的核心技术——老年综合评估,至今未被纳入国家医疗服务收费项目,无法正规收费。“事实上,这是一项非常耗时耗力的事,劳动价值却得不到认可。”海淀医院老年内科主任医师郭晓斌表示。

同时,老年医学科多为保守治疗,有创操作少,而康复、照护医疗服务,也没有纳入医保支付范围,“只能象征性地收几十或一两百元钱”。因此,科室收益普遍远低于心内科、骨科等专科。

呼吁多层面协同发力

正在进行的医保支付方式改革(DRG/DIP)对老年医学科更是雪上加霜。医保机构按病组(种)支付标准对医院“打包付费”。“非常不利于老年科。”海淀医院老年内科副主任医师芦志雁坦言,老年患者普遍多病共存、住院时间长,尽管DRG付费考虑了合并症,但结算费用仍难以覆盖,这导致老年医学科治疗费用容易超额。

此外,每年由国家卫健委组织的针对二、三级公立医院的绩效考核,其结果与公立医院财政补贴、医保基金拨付、医院管理者考评直接挂钩。而考核指标,如四级手术(技术难度大、风险高的手术)占比、床位周转率、平均住院日等,都是老年医学科的劣势。

面对阻碍,多位专业人士呼吁在政策设计、人才培养、服务模式创新等多层面协同发力,构建一个真正以老年患者需求为中心的支撑体系。



“码”上听报
用手机扫描二维码,随时随地收听本期报纸。

全国性“医保+商保”清分结算中心上线

3日,记者获悉,首个全国性“医保+商保”清分结算中心成功上线,实现了基本医保数据和商业保险数据的互联互通,使购买相应商业保险的患者在医疗机构就能够“一站式”完成医保和商保的同步结算。(摘编自央视网)

食品安全内部知情人举报系统上线

近日,市场监管总局开发的“全国食品安全内部知情人举报系统”正式上线运行。该系统与“全国12315平台”形成联动,推动构建“全民参与、全程监督”的食品安全社会共治格局。公众可通过总局及地方市场监管部门官网登录该系统。(摘编自《北京日报》)

社长:王翀
总编辑:周刚
执行总编辑:何谷
本版主编:邹东锋
本版版式:孔丽 校对:尹华智

本报常年法律顾问
金州律师事务所 刘岳 冯观

扫描二维码
网上订阅
《快乐老人报》

读者服务热线:11185(邮局)
0731-88906498(报社)
广告热线:0731-88902498
新闻热线:0731-88905158



老人买火车票能打折? 假的

这两天,网上一则“7月1日起,60到69岁老人坐火车有新规定,买票能打折”的消息引发广泛关注,但在买票时发现并没有网传的这个优惠政策。

记者查询了中国铁路12306网站,并没有找

到折扣信息。在官方网站能查询到的关于老年旅客购票优惠的最新政策,还是今年3月17日发布的“国铁集团自2025年4月1日起,在现行常旅客会员服务基础上,对年满60周岁的老年常旅

客会员实施更大幅度的积分优惠”。国铁南昌局上饶站客运值班员李如表示:提醒旅客朋友,尤其是老年旅客和家属,不要轻信网上流传的所谓“车票打折”虚假信息。

记者了解到,目前铁

路售票系统面向不同的旅客,有常态化的车票折扣优惠机制。普速列车票价最大优惠可达2折,动车组票价最低4折。近年来新开通线路,普遍推行了折扣和浮动票价机制。(摘编自央视网)



一碗唆螺好下酒

掌勺人 毕政,湖南长沙,75岁

菜品特色 脆嫩鲜美,香辣开胃

湖南有一道菜叫喝螺,也叫唆螺,味道鲜美,虽工序复杂,但不妨一试。

首先,选野生田螺放入清水养三五日,最好还放点金属及生姜,每日换水,促其更快吐出体内泥沙污物。接着,将田螺外壳洗刷干净,先焯水,再

倒清水冷却,除去盖板及尾部——预防体内滞留排泄物,也便于入味及食用。处理完毕,再次用大火煮,建议不少于15分钟,彻底清除寄生虫隐患。

捞出沥干后,拌入油盐及辣椒、紫苏、生姜葱蒜、酱醋料酒等,待其入味,即可端上桌。

本栏目投稿邮箱
735476186@qq.com