

2024年的 第一场雪

受寒潮天气影响,1月21日夜间至22日早晨,巴南区圣灯山、石滩等高海拔地区迎来今年第一场雪,漫天飞舞的雪花为大地披上了一层白色外衣,山间、田野处处银装素裹,宛如童话世界。不少市民纷纷走出家门,欣赏难得的雪景,堆雪人、打雪仗,尽情享受冬雪乐趣。

巴南日报记者 刘纪涓 袁启芳 摄影报道

据《巴南日报》



全市率先

沙坪坝试点医疗卫生行业“多证合一”改革

沙坪坝报讯(记者 杨飞)“特别省心!让我们减少了跑路,也方便了我们持证后的管理。”1月17日,沙坪坝区中西医结合医院工作人员何文秀在沙坪坝区政务服务中心卫生健康委窗口领取“多证合一”的《医疗机构执业许可证》时高兴地说。

为给群众带来更好的政务服务体验,沙坪坝区在全市率先开展了医疗卫生行业“多证合一”改革试点,实现了“一次申请、多项审批”“一证一码、多证合一”“一张指南、全区通用”。何文秀领取的是该项改革试点实施后颁发的首张许可证,该证“四证合一”,只保留了原来的《医疗机构执业许可证》,其他专项许可事项不再需要单独办证,而是全部体现在许可证副本中。

沙坪坝区卫生健康委行政审批科科长

长胡音介绍,过去,我国各级医疗机构在设置前,必须在卫生健康部门办理《医疗机构执业许可证》才能取得合法行医资质。同时,根据医疗机构开展业务的需要,还要分别办理《放射诊疗许可证》《母婴保健技术服务执业许可证》,或者《麻醉药品和第一类精神药品购用印鉴卡》等。不同的证件需要逐一申报,逐一配套印证资料,申办人需要反复跑路,费时费力。

“而且不同的证件有效期和校验期不同,医疗机构持证后的管理也比较难,甚至出现过多个许可证保存不完整,或过失未校验、未延续造成违法违规等问题。”胡音说。何文秀也表示,以前他们要保管厚厚一叠红本子,“每年都要为不同的证件进行校验或者延续,非常麻烦”。

“多证合一”改革试点实施后,以《医疗机构执业许可证》为主线,实行《医疗机构执业许可证》《放射诊疗许可证》《母婴保健技术服务执业许可证》《麻醉药品和第一类精神药品购用印鉴卡》等“四证合一”;以《医师(护士)执业证书》为主线,实行《医师(护士)执业证书》《母婴保健服务人员资格证书》《医疗美容主诊医师备案》等“三证合一”。专项许可事项不再单独办证,全部体现在许可证副本中,相关许可的校验或延续均按照“就前不就后”原则,调整至同步开展。

据了解,“多证合一”改革试点只是沙坪坝区创新优化医疗卫生行业行政审批的一个缩影。沙坪坝区卫生健康委通过“五入驻”政务服务大厅,打造清单化标准

审批流程,推出“零跑腿”全程网办,65个行政许可事项全部实现全程网上办理,法定总时限压缩了90%,45个事项立等可取。还跨部门推出《娱乐经营许可证》和《卫生许可证》两证联办、诊所备案视频核查全流程不见面等措施,方便了群众办事,推进了清亲政企关系。近5年来引进、新办医疗机构310余家,缩小了群众就医半径。

沙坪坝区卫生健康委党委委员、社区卫生服务管理中心主任黎军表示,沙坪坝区将持续做好医疗机构审批一件事应用,探索多部门综合审批模式,通过数字化思维打通业务数据,整合证照,科学监管,不断提升政务服务效能,为创新政府治理、优化营商环境提供有力支撑。

一“鉴”“中”情

25席“渝中味”即将“上桌”

渝中报讯(记者 李传芳)红油豆干香而不燥、坛子肉味型包容、特色火锅香味浓郁、古法鸡汤甘甜醇厚……1月20日,重庆旅游美食“渝味360碗”渝中区推荐菜品评选会现场,渝中美食江湖的各大商家端上一道道特色菜,竞争25席具有代表性的“渝中味”出征“渝味360碗”。不同行业老饕组成的评审团一“鉴”“中”情,从100多道参评美味中找出更具代表性的“渝中味”。

作为重庆“母城”文化的发源地,渝中有着厚重的人文底蕴和独特的“母城味道”,在鳞次栉比的高楼中、人来人往的街

巷里,飘散着“最重庆”、最地道的“山城香”。为在新旧融合、包容创新的文化“盛宴”中找出最地道的“渝中味”,渝中成立了由区委、区政府分管领导为组长的“渝味360碗”渝中区评选推荐工作小组,由区委宣传部、区文化旅游委、区商务委、区政府外办、区工商联、区融媒体中心、各街道办事处、渝商发、母城文化公司负责人为组员的协作体系。

评选会现场,丘二馆炖鸡汤、山城羊肉馆粉蒸羊肉、九园包子等本地“老资格”和渝中公馆坛子肉、巴县衙门社区食堂番茄

肉末粥、东东杨记白砍鸡等“后起新秀”共100多道菜肴分为热菜、冷菜、小吃、汤四大类同桌竞技,争夺出征“渝味360碗”的25个席位。评委们根据评分细则,紧紧围绕色、香、味等标准,仔细品鉴上桌的“参赛选手”。最终,李子坝梁山鸡、老四川精毛牛肉、宽院子·渝中公馆锅巴海参、吴抄手、山城羊肉馆粉蒸羊肉等25道“渝中味”将代表渝中出征“渝味360碗”。

“我们在本次菜品评选的标准上也强调了传承与创新的融合,有不少菜品也引入了近几年来新产的调味品,以及从外地

引入比较流行的食材,体现了‘渝中味’在传承中的创新性。”渝中区“渝味360碗”评审专家组长、市渝菜烹饪研究院秘书长石自彬介绍,渝中作为美食资源丰富的大区,“参赛选手”实力强劲、竞争激烈,初评中集聚了众多具有渝中本土风味和较大知名度的品牌菜肴。对于游客而言,这些“老资格”代表着渝中“母城”的味道,也是重庆地方风味的代表,通过“渝味360碗”品牌打造后,将会被更多的游客所认识、接受和喜爱,也将带动餐饮全产业链发展。

遗失启事

▲陈月尧遗失中华人民共和国残疾人证,证件编号:50011820120924875153;声明作废。