

椰城市民云 APP 上线“医保电子凭证”服务

# 就医问诊, 无需带卡一“码”搞定



商报全媒体讯(椰网/海拔手机端记者 王辉) 市民朋友是否有过这样的遭遇:大清早去医院排队挂号, 轮到自己却发现忘带身份证。或者是, 满心着急出门看病, 却翻箱倒柜找不到医保卡……随着“互联网+”模式在医疗服务领域的快速应用, 曾经阻拦在市民和医疗机构之间的门槛正在被一个个拆除。

## 医保服务新体验 扫码刷脸更方便

近日, 在海南省医保局的大力支持下, 城市“大脑”椰城市民云 APP 正式接入“医保电子凭证”。医保电子凭证是国家医疗保障局推出的全国医保线上业务唯一身份凭证, 它的出现意味着今后海南参保人可享受扫码刷脸的医保服务新体验。

椰城市民云 APP 医保电子凭证功能界面由电子凭证码和服务大厅两部分组成。其中, 电子凭证码可应用于入院登记、出院结算等各类就医场景。服务大厅则包括了医保账户、定点机构、诊疗项目、药品目录等查询服务, 以及居民缴费等办事服务。

## 入驻椰城市民云可以发挥四大优势

今年 2 月, 国家医疗保障局办公室印发《关于全面推广应用医保电子凭证的通知》, 对医保电子凭证在全国范围实现全覆盖, 提出了明确的时间节点和工作目标。随着医保电子凭证的不断完善, 包括跨区域使用在内的各类应用场景将向市民逐步开放。

今后, 医保电子凭证将是市民和医疗机构开展所有医保线上服务的金钥匙。而与其他渠道相

比, 医保电子凭证入驻椰城市民云可以充分发挥以下平台优势:  
一是方便快捷。市民不用携带实体卡, 也不用登录多套账号密码, 只需打开椰城市民云 APP 即可使用医保码就医问诊。

二是应用丰富。医保电子凭证广泛应用于医保查询、参保登记、居民缴费等医保各业务场景。

三是全国通用。椰城市民云上线的医保电子凭证由国家医保信息平台统一生成。随着医保

电子凭证推广工作在全国范围的持续开展, 跨区域互认将在不久的将来与市民见面。届时, 参保人可以凭证在全国办理有关医保业务, 可以说“一码在手, 医保无忧”。

四是安全可靠。椰城市民云医保电子凭证由官方授权, 通过实名认证和实名认证, 结合数据加密传输、动态二维码展示等技术, 确保个人信息和医保基金使用安全。

## 今后将逐步增加更多医保便民服务

医保电子凭证入驻城市大脑椰城市民云 APP, 对进一步提升自贸港公共服务能力, 促进海口市医保治理现代化、科学化、精细化水平具有重要意义。后续, 医保电子凭证将会逐步增加更多医保便民服务。随着服务的不断完善,

长期困扰市民的异地就医医保支付等痛点将被逐一解决, 医保业务的办理和支付将更加便捷, 自贸区的医保管理和服务也将走向更高水平。

截至目前, 城市“大脑”椰城市民云 APP 已接入省、市单位 63

家, 整合服务 478 项, 注册用户数突破 181 万, 服务人次超过 1 亿, 成为海口市市民不可或缺的全市公共服务掌上总入口。广大市民游客可按照以下步骤下载使用, 即刻开启“全城网办、掌上通办”的智慧海口新生活。



### 操作指南 看这里

1. 扫描下方二维码下载安装 APP, 也可打开手机应用商店搜索“椰城市民云”。
2. 打开椰城市民云 APP, 点击首页“医保电子凭证”服务, 按系统指引领取凭证。



## 20 日起海南实施公筷公勺服务规范 共建文明餐桌 让公筷公勺成为餐桌“标配”新“食”尚

商报全媒体讯(椰网/海拔手机端记者 徐明锋) 9 月 14 日, 国际旅游岛商报记者了解到, 由海南省酒店与餐饮行业协会、省质量技术监督标准与信息网、省标准化协会起草发布的《公筷公勺服务规范》(以下简称《规范》)将于 9 月 20 日起实施, 推动公筷公勺使用标准化、规范化。

### 为每道菜品摆放一公筷或一公勺

据介绍, 使用公筷公勺分餐, 既能促成文明用餐的良好氛围, 更能为打包剩饭菜、进一步节约粮食提供便利。自去年年底以来, 海南省市场监督管理局联合省卫健委、省文明办在全省开展“公筷行动”, 引导人们在用餐时使用公筷公勺取餐。此次发布的《规范》适用于各类餐饮服务单位、集体聚餐使用公筷公勺服务要求, 除规定了公筷公勺在配置、使用、消毒卫生、宣传推广、管理、推广考核等方面的要求外, 还为公筷公勺的不同配备形式设计了相应图示, 提供了公筷公勺参考提示牌卡和宣传标语。

《规范》提出, 在配置要求方面, 公筷、公勺材质应符合食品安全国家标准要求, 款式或颜色、大小明显不同于自用筷、自用勺。在符合安全要求下, 有条件的单位宜于公筷粗端印(烫)醒目的“公筷”标识字样, 宜于勺柄处印(烫)醒目的“公勺”标识字样。大型或高档以上餐饮服务单位,

应为每道菜品摆放一公筷(或一公勺), 同时还应实行“双筷双勺”(即为每位用餐者同时配备一副公用筷勺和一副自用筷勺)。其他餐饮服务单位, 应为每道菜品摆放一公筷(或一公勺), 也可根据就餐人数摆放相应数量的公筷公勺。火锅店、烧烤店或须在餐桌上摆放熟制菜品的餐饮单位, 还应提供与自用筷、普通公筷相区分的生料专用公筷。自助餐厅或由用餐者自行取食的餐厅, 应为每道菜品摆放一公筷(或一公勺)。用餐者有需求时, 应为其提供公筷公勺。

《规范》明确, 公筷应摆放在自用筷右侧或菜品右侧, 公勺应与公筷摆放在一起或摆放在菜品容器内。公筷公勺摆放在专用的筷(勺)架上, 手抓(握)端朝使用者。公筷公勺应在就餐前半小时之内或与菜品同时摆放。备餐台应设置公筷公勺专用存放区域, 并张贴相应标识, 方便用餐者识别取用。

### 餐厅应引导用餐者使用公筷公勺

餐饮服务单位应引导用餐者使用公筷公勺做到举止文明, 每次使用公筷公勺后应放回原处, 并做到轻拿轻放。用餐者如误将公筷公勺作为自用筷勺使用, 或用餐者将自用公筷公勺放在公用骨碟上, 服务人员应及时更换。若用餐者提出分餐要求, 服务人员应重新使用干净的公筷公勺进行分餐。食品打包应重新使用干净的公筷公勺。遇有特殊口味菜品要及时更换自用公筷公勺。

用餐结束后应按要求对公筷公勺进行清洗消毒。公筷公勺与自用筷勺应分开存放并保持清洁卫生。公筷公勺容器或套袋应符合卫生标准要求, 应定期清洗或更换。

《规范》表示, 各相关单位应充分利用各种宣传媒体, 广泛开展公筷公勺宣传推广, 倡导健康文明就餐理念。在每张餐桌上摆放文明用餐、倡导使用公筷公勺的提示牌卡。餐饮服务单位应在就餐醒目处张贴

提倡使用公筷公勺的宣传标语或宣传图, 有条件的可利用电视、电子屏等循环播放进行宣传。用餐前, 服务人员应主动宣传和引导顾客使用公筷公勺, 介绍公筷公勺的摆放位置和使用方法。用餐过程应随时提示使用公筷公勺。

餐饮服务单位应将公筷公勺配置纳入日常备餐流程、摆台标准、上菜流程、上菜流程、引导流程与清洗流程等, 并制定相应管理制度; 应明确负责公筷公勺相关岗位的基本职责, 加强员工日常专题实操培训; 应就公筷公勺配置要求和使用的要求等内容对服务人员进行培训; 宜建立相应台账制度, 记录公筷公勺清洗、消毒、使用情况。

各类餐饮服务单位应承担社会责任, 积极推行使用公筷公勺, 推动卫生、文明就餐活动开展。加强行业自律, 应将公筷公勺使用情况列入餐饮服务单位评比标准中。

