

北京要打造中医药“五大中心”

3月20日,北京市中医管理局局长屠志涛在谈到2015年的中医药工作会议中指出,北京应对新常态,要有新战略,“我们要启动实施‘五大中心’战略,即把首都打造成全国中医药技术发展中心、中医药文化中心、中医药科技创新中心、中医药人才培养中心、中医药国际交往中心”。

中医药发展进入新常态

屠志涛指出,首都经济社会发展进入新常态,中医药发展也进入新常态。从消费需求看,人们对中医药服务的量和质都有了井喷式需求,多元化、个性化发展特征日益明显;从服务领域来看,中医药服务正由提供医疗服务向提供融医疗、预防、保健、

养生、康复于一体、全链条服务方向发展;从服务供给看,中医药服务从政府举办向政府和市场主体共同举办发展;从服务模式看,中医药服务正以疾病为中心向以健康为中心发展等;从发展态势看,要形成“行业、产业、事业”系统治理的新格局,改变中医药治理体系和治理能力落后于时代要求的现状;从改革任务上看,首都中医药矛盾凸显交织,发展不协调的顽瘴痼疾很多;从国际上看,越来越多的国家和地区重视开发和利用中医药,对国内发展形成倒逼等。

五大中心为北京新定位

屠志涛表示:“应对新常态,要有新战略、新定位,我们要启

动‘五大中心’的战略。”

北京打造中医药技术发展中心,首都中医药应该是一个开放系统融入现代科技革命的大潮中,通过借鉴吸收新理念、新技术、新成果,以及重大关键技术的突破,建立跨领域、跨产业、跨学科的中医药技术发展平台。打造中医药文化中心,充分整合首都丰富的文化资源,将中医药文化和首都中医药科研、教育、医疗工作相融合,与旅游、教育、健康管理、中医药服务贸易等行业形成产业链,达到新的社会经济增长点。目前北京市中医管理局与北京市旅游委联合发布中医药旅游战略,新政中医药文化旅游示范基地16家,使基地总数达到21家。

打造中医药科技创新中心要借力于首都中医药的独特优势和深厚资源,在正确处理创新与继承,尊重中医药自身发展规律的创新。打造中医药人才培养中心,构建继续教育培训服务体系,开办品牌中医药人才培养项目等,打造中医药国际交流中心,要利用在京教育、社团、医疗机构等,开展中医药民间与政府之间多种形式的合作等。

中医药规范将密集出台

“要实现中医药‘五大中心’的定位目标,需要实现中医药从‘管理’向‘治理’的转变。”屠志涛说。

屠志涛表示,2015年将出台《北京市完善中医药发挥政策与

机制的若干意见》,构建京津冀一体化背景下的中医跨区域协调机制,搭建与天津、河北相关部门的沟通协作平台。制定《北京市促进区县中医药事业发展考核奖励办法》,建立对区县中医药工作的考核奖励机制。

制定并落实北京市中医药健康服务业实施方案,指导北京养生保健协会等发展行业自律作用,通过建立联盟、发布养生保健服务规范等,引导中医药养生保健服务规范发展。加快推进《北京市发展中医条例》的修订进程,建立中医医院巡查制度和治理组织,制定中医医院综合评价的意见和指标体系,完善中医医疗机构监管和评价体系。

北京商报记者 刘亚力

· 行业资讯 ·

数说2014年北京中医药服务工作

在日前举行的2015年北京市中医药工作会议上,北京市中医管理局局长屠志涛对2014年的北京市中医药工作做了总结。

■ 截至2014年底,全市共有中医类机构**985**个,占全市医疗机构总数的9.76%。

■ 全市二级以上公立综合医院均设置了中医临床科室和中药方,**46**家综合医院(其中含部队医院12家),成为“市级综合医院中医药示范单位”,24家成为国家级示范单位。

■ 全市**100%**社区卫生服务中心设置了中医科,100%社区卫生服务站能提供中医药适宜技术服务。

■ 全市中医类别医师共计**1.6万**人,占全市医师总人数的18.6%;中医实有床位18780张,占全市总量的18.26%。

■ 2014年中医门急诊服务总量为**5049.26万**人次,占全市门急诊服务总量的26.45%。

■ 落实京津冀协同发展战略部署,北京中医药旅游品牌拓展至河北,**4**家河北中医药单位被纳入北京市21家中医药文化旅游示范基地中。

■ 全面实施中医药“一老一小”基本公共卫生服务项目,完成**58万**65岁以上和**23万**0-36个月常住人口的中医药健康管理,目标人群覆盖率分别达到31.6%和42.5%,均超过国家规定的30%的目标。

■ 推进房山、密云等7个山区半山区中医流动医院建设。截至2014年底,流动中医院共计巡诊**1675**次,覆盖149个乡镇,727个村,行程17.353万公里,总诊疗人次达5.1万人,健康检查4.9万人次,开展健康讲座487次,培训乡村医生351人次。

■ 与北京市旅游委联合发布中医药旅游线路7条,新增中医药文化旅游示范基地**16**家,基地达到21家;参加市文化局开展的第四批市级“非遗”代表性项目评选工作,3个中医药项目入选这批“非遗”传统医药代表性项目目录。

■ 成功举办第三届京交会中医药板块,接待来宾约4.5万人次,签订合作协议18项,签约额**2.8亿**元人民币,较上届增长33.3%。

北京商报记者 刘亚力

健康书苑

纳豆预防肠道病 起源于中国豆豉

多年来关于纳豆的起源众说纷纭,有中国起源说,也有日本起源说。一些说法过于牵强难以让人折服,很大程度上影响并制约着纳豆的普及和发展。

我国著名营养学者郑折民介绍,纳豆是源于中国民间的一种发酵食品,其制作原料只有黄豆和纳豆菌,不用添加任何添加剂,从安全角度来说是一种纯“绿色天然”的健康食品。纳豆中富含多种营养素,常吃可以预防便秘、腹泻等肠道疾病,提高骨密度,预防骨质疏松,还可以双向调节血压,溶解陈旧血栓斑块,调节血脂,能消除疲劳,综合提高人体免疫力。纳豆起源于中国,是有史料记载的。

据日本人真人元开撰写的《唐大和尚东正传》叙述中国唐代高僧鉴真和尚东渡日本时,所备物资曰

“备办海粮,红绿米、苓脂一百石,甜豉三十石……”这里的甜豉即豆豉,是一种干燥制法的纳豆,约创制于我国春秋、战国之时。《楚辞·招魂》中有“大苦咸酸”的说法,根据注释,大苦即为豆豉。豆豉古称幽菽,是中国特色发酵豆制品调味料,其种类较多,按加工原料分为黑豆豉和黄豆豉,按口味可分为咸豆豉和淡豆豉。豆豉传入日本后,根据日本的风土发展成了纳豆,分为咸纳豆和拉丝纳豆,深受日本人的喜爱。

日本为什么称中国的豆豉为纳豆呢?“纳豆”一词最早出现于日本平安时代(794-1185年)藤原明衡所著的描写当时生活风俗的《新猿乐记》一书中。当时寺庙的厨房都称做“纳所”,纳豆来自僧人的素食。佛教禁止食肉,纳豆就成为了僧侣们膳食中蛋白质的来源。但是当时的纳

豆与现在的拉丝纳豆有点不一样。当时的纳豆没有黏丝,被叫做“寺纳豆”。《新猿乐记》中记载的就是这种纳豆。因日本纳豆的制法源自中国,所以又称为“唐纳豆”。

再则,正德二年(1712年)出版的日本百科全书《和汉三才图会》也有提及。编纂者是大坂的医生寺岛良安,著作的构思来自中国的《三才图会》。《和汉三才图会》记载:“纳豆自中国秦汉(公元前221年-公元220年)以来开始制作。”

多本古籍显示纳豆来源于中国,而近年出版的石毛直道的《食品文化·新鲜市场》一书亦介绍,无论是“寺纳豆”还是“拉丝纳豆”,都与中国有缘。日本也曾称纳豆为“豉”,平城京出土的木简中也有“豉”字,与现代中国人食用的豆豉相同。

北京商报记者 夏姗姗/整理

智能机器人首次用于三叉神经痛临床

北京商报讯(记者 夏姗姗)我国著名疼痛医学专家、全国三叉神经痛研究中心主任彭胜3月22日在京宣布,其领衔开展的国家863计划项目“智能机器人三叉神经3D导航技术”已通过了国家医疗器械监管部门批准,正式应用于临床。这是全球首个将智能机器人应用于临床治疗三叉神经痛的创新医疗技术,标志着我国临床治疗三叉神经痛的学科水平已经迈入“机器人时代”。

据了解,“智能机器人三叉神经3D导航技术”是由北京彭胜医院专家团队基于计算机辅助外科机器人CASR系统,与国内多所科研机构联合研发的、专门应用于三叉神经痛临床治疗的先进技术,历时12年。

我国神经外科专家田增民教授时表示:“医用机器人是近几年在多学科交叉领域中兴起,并且越来越受到关注的前沿课题。它通常是指基于三维CT或MRI建立的三维医

学模型,对医疗外科手术进行规划与虚拟操作,实现机器人的辅助定位和操作。北京彭胜医院将目前最新一代机器人技术应用于三叉神经痛的治疗,在国际医疗界尚属首家。”据悉,这项创新技术在将治疗方案的技术参数从治疗规划导航系统传送给机器人控制器,由机器人按预先确定的治疗方案完成指定的辅助治疗操作,避免了人为因素导致的治疗失误。

同仁堂登陆京东发力线上销售

北京商报讯(记者 刘亚力)3月18日,同仁堂在北京宣布推出首款为互联网而订制的养生茶,并于3月20日在京东商城开始众筹,随后将在天猫、1号店、京东、亚马逊等各大电商平台全网销售。

“同仁堂希望依靠互联网来改造产品的形态和服务,并利用互联网思维改造企业的生产经营活动。考虑到物流成本和运输方便,我们

设计的养生茶的包装非常简单轻便。”北京同仁堂诚安药材有限公司总监李锦全表示。

据了解,北京同仁堂集团于2013年8月成立北京同仁堂诚安药材有限公司,专注于打造第一款具有互联网基因的养生茶。首批养生茶为大麦茶、苦荞茶、黑苦荞茶与玫瑰花茶等四款单方茶,主要针对互联网消费人群,未来还将推出契合

特有人群的复方茶。为保证产品质量,打造放心的养生茶,同仁堂率先执行代用茶国家行业标准GH/T 1091(2014年10月1日正式实施)。

北京同仁堂诚安药材有限公司市场总监王雅妍表示,目前市场对品牌养生茶需求极大,仅在天猫平台玫瑰花茶一类全年销售额就达到8000万元左右,今年还会推出秋冬季养生茶品。