

# 国新办吹风会解读国家人权行动计划

新华社北京9月14日电(记者王子铭)国务院新闻办公室14日举行吹风会,对近日发布的《国家人权行动计划(2021—2025年)》进行解读,并回答了记者提问。

## 回应百姓所思所盼

行动计划针对新阶段、新需求,提出新目标、新任务,着力解决民生关切问题。

“人民幸福生活是最大的人权。”国务院新闻办公室人权事务局宣传处处长、二级巡视员李晓军在吹风会上介绍,行动计划重点解决群众的急难愁盼问题,致力于让全体人民享有更好的教育、更稳定的工作、更满意的收入、更可靠的社会保障、更高水平的医疗服务、更舒适的居住条件、更切实的民主政治权利,不断满足人民对美好生活的向往。

行动计划在关注普通人群的同时,进一步完善对特定群体权益的平等保障和特殊保护。

南开大学人权研究中心主任常健表示,行动计划强调不得对未成年人实施体罚,防范和制止对未成年人的网络欺凌和校园欺凌;围绕老年人权益保障,行动计划提出更好满足高龄失能失智老年人护理服务需求,开展适老化改造,提供适老智慧服务,促进所有人平等分享发展成果。

如何充分保障残疾人权益?行动计划在残疾人平等参与、福利保障、康复服务、教育、就业、无障碍建设、辅助器具生产等方面都提出具体的目标和任务。如城镇新增就业残疾人达到50万人,建成康复大学等。”李晓军说。

## 突出生态环境权利保障

与此前三期不同,本期国家人权行动计划将“环境权利”单独成章,彰显着我国对于该项权利的重视程度。

“环境权利的保护是中国人权保障的一

大亮点。”生态环境部法规与标准司司长别涛表示,我国通过推动应对气候变化、控制生态恶化、防治环境污染,不断改善生态环境质量,保障公众环境权利,有力提升了人民群众在生态环境方面的获得感、幸福感、安全感。

针对环境破坏、公众权利受损的状况,行动计划专门强调完善生态环境损害赔偿制度。

围绕这一重要举措,别涛表示,在如今已初步构建生态环境损害赔偿制度框架基础上,下一步将研究起草关于生态环境损害赔偿的统一规范性文件,继续加大对重大典型案例的筛选、评估、发布和推荐指导,加强生态环境损害鉴定评估的基础研究,强化部门之间的协同配合,推动改革落地见效。

## 积极参与全球人权治理

行动计划从履行国际人权条约义务、深度参与联合国人权机构工作、开展建设性人

权对话与合作、为全球人权事业作出中国贡献四方面,提出我国在促进本国和国际人权事业发展方面的目标和承诺。

“办好自己的事,是中国参与全球人权治理的最大底气。”外交部人权事务特别代表李笑梅在吹风会上说,中国全面建成小康社会,历史性解决绝对贫困问题,这是最好的人权实践,也为解决人类问题贡献了中国智慧和中国方案。

推动国际人权事业的健康发展,是中国的使命担当。

“展望未来五年新一期国家人权行动计划,中国将在国际人权交流合作领域开启新的篇章。”李笑梅表示,中国将继续推动各方恪守联合国宪章宗旨和原则,尊重各国人民根据国情自主选择人权发展道路的权利。继续积极参与国际人权规则制定和议程设置,推动构建公平正义、合理有效的国际人权体系。

吃得安全、吃得营养是美好生活需求的重要内容。

14日,国家卫生健康委员会就健康中国行动合理膳食行动实施两年来进展成效举行发布会。国家卫生健康委员会食品安全标准与监测评估司司长刘金峰表示,合理膳食行动实施两年多来,通过抓行动合力、政策规范、标准引领、试点示范、知识普及,政府动员引导社会共建共享、人人参与与践行的局面初步形成。

## 完善预包装食品营养标签

食品营养标签是消费者了解食品中的营养信息、营养特点,从而合理选择食品的重要参考。

国家食品安全风险评估中心主任李宁介绍,国家卫生健康委员会正在组织对预包装食品营养标签通则进行修订,修订后新的标准将增加对饱和脂肪和糖的强制性标识要求,消费者通过看标签可以了解食品中的油、盐、糖的营养信息。

据了解,目前的通则强制性要求标识的内容包括能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物以及钠,对其他的营养素可选择性标识。

“消费者购买预包装食品或者点餐的时候一定要养成看标签的习惯,通过看标签了解食品中的营养特性。”李宁提示,血压高的消费者可更多关注钠的标识,血糖高的消费者可更多关注糖的标识,控制体重的消费者可更多关注能量的标识,通过看标签可以选择适合自己的食品,不断提升自己的营养健康水平。

## 丰富餐饮内涵 推广营养健康食堂、餐厅建设

“我们发现,传统的食堂和餐厅里高盐、高油、高糖烹饪的菜肴普遍较多,就餐者荤菜点得多、素菜点得少,存在营养搭配不合理的现象。”中国疾病预防控制中心营养与健康所所长丁钢强说,2020年,国家卫生健康委员会印发了《营养健康食堂建设指南》《营养健康餐厅建设指南》,科学指导餐饮业提升营养健康服务水平。

丁钢强表示,营养健康食堂、餐厅建设融入了众多营养元素和科学就餐的指导。如要求配备专兼职营养指导人员,定期对食堂和餐厅负责人、服务员和厨师开展营养健康相关培训和考核;要求菜品供应更多样、更符合营养均衡的要求;菜品低盐、低油、低糖,突出健康烹饪理念等。

此外,丁钢强介绍,营养健康餐厅鼓励营养健康菜品创新,要求服务员对消费者给出合理点餐建议,推荐“三减”(减盐、减油、减糖)菜品。同时,鉴于网络餐饮交易平台点餐日益普遍,鼓励在网络订餐时或在外卖容器上标注营养信息,推动营养健康工作落地。

“营养健康食堂、餐厅建设丰富了餐饮的内涵,也改变了传统食堂和餐厅仅作为餐饮提供场所的局限,突出了营养为公众健康护航的作用。”丁钢强说。

## 用1300多项标准守护老百姓“舌尖上的安全”

民以食为天,食以安为先。刘金峰说,我国食品安全标准是强制性的,从程序上要规范、透明,从指标上要科学适用,要以食品安全风险监测和风险评估为依据,要符合中国国情和国际通行做法。

“截至目前,我国已经公布食品安全标准1366项,涉及2万多项指标。”刘金峰介绍,这些标准有机衔接、相辅相成,从不同的角度管控食品安全风险,涵盖我国居民消费的主要食品类别、主要健康危害因素、重点人群的营养需求。

“总体来讲,我们已经构建起从农田到餐桌,与国际接轨的食品安全国家标准体系。”刘金峰说。

(徐鹏航、邱冰清)

新华社北京9月14日电

集采「国家队」再出手  
人工关节平均降价82%

新华社天津9月14日电(记者彭韵佳、栗雅婷)国家医疗保障局组织开展人工关节集中带量采购14日在天津产生拟中选结果。本次集采拟中选髋关节平均价格从3.5万元下降至7000元左右,膝关节平均价格从3.2万元下降至5000元左右,平均降价82%。

人工关节置换是治疗外伤、运动损伤、退变老化等原因导致的股骨头坏死、关节损伤、骨性关节炎等疾病的有效手段之一。由于骨科耗材技术分类和组合复杂,难以直接竞争,长期以来是集中采购的难点,价格虚高明显,患者负担较重。

这次人工关节集中带量采购首次意向采购量共54万套,占全国医疗机构总需求量的90%。按2020年采购价计算,公立医疗机构人工髋、膝关节采购金额约200亿元,占高值医用耗材市场的10%以上。

在总结冠脉支架集采成功经验基础上,本次集采着眼于尊重临床需求和关节类产品特点,对采购规则进一步探索创新。一是按产品系统实施采购。根据临床使用特点,将临床完整手术所需的多个主要部件组合为产品系统实施采购,避免部分必要的部件因未中标而短缺,以及部分部件因未被纳入集采而涨价,确保临床治疗的整体性和安全性。二是充分考虑临床伴随服务。关节类手术需要企业提供“跟台”等临床伴随服务,本次集采企业报价时单列伴随服务费用,确保产品稳定供应和使用,有利于中选结果顺利落地。

本次集采共有48家企业参与,44家中选,中选率92%。内外资企业均有产品拟中选,既包括医疗机构常用知名的企业,也包括新兴企业,兼顾市场稳定性和活力。

国家医疗保障局医药价格和招标采购司司长丁一磊表示,人工关节类骨科耗材集采的成功开标,体现出深化高值医用耗材治理的决心,为推动集采制度框架更完善、规则更成熟做出有益探索,对深入推进集中带量采购改革具有重要意义。

据了解,预计2022年3月至4月,患者可以用上降价后的人工关节集采产品。

# 香港各界期盼选举开启良政善治新篇章

新华社香港9月14日电 2021年选举委员会界别分组一般选举将于9月19日举行,这是香港完善选举制度后的首场重要选举,备受各界关注。香港社会各界人士普遍认为,此次选举对于落实“爱国者治港”原则、开启良政善治新篇章、保障“一国两制”实践行稳致远具有重要意义。

全国人大常委会委员谭耀宗近日表示,担任选委会第五界别当然委员,一定会严谨履行职责、把好关,身体力行,团结各界,坚信能选出真正为国为港、有能力、有理想、做实事的人,组成治港团队。

全国政协常委、香港友好协进会会长唐英年表示,落实香港国安法、完善选举制度后,香港迎来由乱及治的重大转变。新选制下新一轮选委会即将产生,这是通过选举落实“爱国者治港”的重要一步,为接下来的立法会和行政长官选举奠定重要选民基础。身为当然选委的他表示,将忠诚、严肃、认真地履行好职责,确保“爱国者治港”原则得到落实,推动香港实现良政善治。

## 新版全员核酸检测组织实施指南出台

# 以风险为导向,精准划定核酸检测范围

新华社北京9月14日电(记者沐铁城、邱冰清)为有效应对新冠病毒德尔塔变异株可能引起的疫情,进一步提升全员核酸检测组织实施能力,国务院联防联控机制综合组近日印发《全员新型冠状病毒核酸检测组织实施指南(第二版)》。

核酸检测是新冠病毒感染防控的重要手段。据悉,本指南旨在为各地做好大规模人群新冠病毒核酸检测各项准备工作提供指导,确保在规定时间内保质保量完成划定区域范围内全员核酸检测任务,实现“早发现、早隔离、早诊断、早治疗”。

指南提出,要根据疫情传播趋势,以风险为



9月14日,在厦门市思明区筼筜街道金桥社区检测点,医务人员为市民进行核酸检测采样。

人、孕妇、残障等弱势群体应设置绿色通道独立采样。

此外,指南明确,检测结果应当及时上报,重点地区重点人群6小时、其他人群12小时,原则上不得超过24小时。

## 最新版医疗机构内新冠病毒感染防控技术指南来了

# 医院重点科室工作人员实行闭环管理

新华社北京9月14日电(徐鹏航、邱冰清)为进一步做好医疗机构内新型冠状病毒感染预防与控制工作,最大限度降低感染发生,国务院联防联控机制综合组近日印发《医疗机构内新型冠状病毒感染预防与控制技术指南(第三版)》,要求对部分重点科室、部门工作人员实行闭环管理。

指南要求,对参与相关诊疗工作人员要加强管理,必要时,可集中封闭管理,并根据疫情流行情况和防控要求进行核酸检测,需要时可合理开展胸部CT、血常规、抗体检测

等检验检查。收治新冠病毒感染者的隔离病区工作人员实行闭环管理。

针对发热门诊,指南明确,接诊入境、国内中高风险地区以及集中隔离点发热患者等高风险人群的发热门诊,所有工作人员要严格闭环管理。

对于收治新冠病毒感染者的定点医院及病区,指南要求,定点医院隔离病区所有工作人员(包括医务、管理、安保、保洁、餐饮、医疗废物收集转运等人员)及其他直接或间接接触新冠病毒感染者的工作人员(包括专门为新冠病毒

感染者提供服务的影像学检查等医务人员、闭环管理人员的通勤车司机等)应当严格实行闭环管理,工作期间安排单人单间集中居住,所有人员在驻地与定点医院间两点一线出行,固定通勤车辆,不得在定点医院内安排驻地。

指南表示,医疗机构应当合理调配人力资源和安排班次,优先保障隔离病区、发热门诊及核酸检测等重点部门的诊疗需求,医务人员相对固定,缩短可能暴露的时间,避免医务人员过度疲劳,提供营养膳食,保障医务人员充分休息。

起内斗撕裂社会。毫无疑问,新选制对治港者提出了更高的标准要求。“能”的治港者要敢于为国家利益发声,敢于为香港发展作为,敢于为社会民生谋出路;既要是香港拨乱反正的捍卫者,也要是解决香港深层次问题的推动者,最终成为变革香港进程的书写者。

香港市民对选委会界别分组一般选举非常期待。紫荆研究院于9月6日至12日以电话形式随机访问了1508名市民,了解受访者对选举情况的看法。紫荆研究院13日公布的调查结果显示,68.7%受访市民认为此次选举能选出真正为业界发声、代表香港整体利益的选委;82.5%受访者认为此次选举加入候选人资格审查的安排,能有效确保“爱国者治港”原则得以落实。

“香港应该落实融入大湾区及国家‘十四五’规划的各种政策,与国家发展互补共融。”市民曾先生说,因为“修例风波”,香港近年的民生政策难以推行,希望未来能高效率推动经济民生发展。

吃得安全、吃得营养是美好生活需求的重要内容。

14日,国家卫生健康委员会就健康中国行动合理膳食行动实施两年来进展成效举行发布会。

国家卫生健康委员会食品安全标准与监测评估司司长刘金峰表示,合理膳食行动实施两年多来,

通过抓行动合力、政策规范、标准引领、试点示范、知识普及,政府动员引导社会共建共享、人人参与与践行的局面初步形成。

## 完善预包装

### 食品营养标签

食品营养标签是消费者了解食品中的营养信息、营养特点,从而合理选择食品的重要参考。

国家食品安全风险评估中心主任李宁介绍,国家卫生健康委员会正在组织对预包装食品营养标签通则进行修定,修定后新的标准将增加对饱和脂肪和糖的强制性标识要求,消费者通过看标签可以了解食品中的油、盐、糖的营养信息。

据了解,目前的通则强制性要求标识的内

容包括能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物以及钠,对其他的营养素可选择性标识。

“消费者购买预包装食品或者点餐的时

候一定要养成看标签的习惯,通过看标签了解食

品中的营养特性。”李宁提示,血压高的消费

者可更多关注钠的标识,血糖高的消费者可

更多关注糖的标识,控制体重的消费者可更

多关注能量的标识,通过看标签可以选择适

合自己的食品,不断提升自己的营养健康水

平。

## 丰富餐饮内涵 推广营养健康

### 食堂、餐厅建设

“我们发现,传统的食堂和餐厅里高盐、

高油、高糖烹饪的菜肴普遍较多,就餐者荤菜点得多、素菜点得少,存在营养搭配不合理

的现象。”中国疾病预防控制中心营养与健康所长丁钢强说,2020年,国家卫生健康委员会

印发了《营养健康食堂建设指南》《营养健康

餐厅建设指南》,科学指导餐饮业提升营养健

康服务的供给能力。

丁钢强表示,营养健康食堂、餐厅建设融

入了众多营养元素和科学就餐的指导。如要

求配备专兼职营养指导人员,定期对食堂和

餐厅负责人、服务员和厨师开展营养健康相

关培训和考核;要求菜品供应更多样、更符合

营养均衡的要求;菜品低盐、低油、低糖,突

出健康烹饪理念等。

此外,丁钢强介绍,营养健康餐厅鼓励营

养健康菜品创新,要求服务员对消费者给

出合理点餐建议,推荐“三减”(减盐、减油、减糖)

菜品。同时,鉴于网络餐饮交易平台点餐日

益普遍,鼓励在网络订餐时或在外卖容器上标注

营养信息,推动营养健康工作落地。

“营养健康食堂、餐厅建设丰富了餐饮的

内涵,也改变了传统食堂和餐厅仅作为餐饮提

供场所的局限,突出了营养为公众健康护航的

作用。”丁钢强说。

## 用1300多项标准守护老百姓

### “舌尖上的安全”

民以食为天,食以安为先。刘金峰说,我国食品安全标准是强制性的,从程序上要规范、透明,从指标上要科学适用,要以食品安全风险监测和风险评估为依据,要符合中国国情和国际通行做法。

“截至目前,我国已经公布食品安全标准1366项,涉及2万多项指标。”刘金峰介绍,这些标准有机衔接、相辅相成,从不同的角度管