

# 上海市“大病医保”使用指南

当我们遭遇重大疾病需要支付高额医疗费用的时候,如果已经享受了基本医疗保险待遇,对于符合条件的费用,大病保险将提供额外的补充待遇。

## 上海市职工医保门诊大病(门慢门特)

### 1. 疾病范围

包括重症尿毒症3项(血透、腹透、肾移植术后抗排斥治疗),恶性肿瘤治疗5项(放疗、化疗、同位素治疗、介入治疗、中药治疗),精神病治疗。

### 2. 享受待遇

参保人员在办理大病登记手续后,在门诊做相关治疗项目,可享受门诊大病(门慢门特)待遇,即享受住院标准的支付比例(在职人员个人支付15%,退休人员个人支付8%),不用支付起付线、不使用个人当年账户资金(可使用历年账户资金)。

### 3. 注意事项

只有在门诊进行化疗、放疗等上述规定的相关项目的治疗时才需要办理门诊大病(门慢门特)登记。

登记医疗机构以2所为限,同一治疗项目限于在1所定点医疗机构登记。

恶性肿瘤患者享受待遇的期限为自肿瘤首次确诊或复发之日起18个月,期满后因病情需要可酌情延长。恶性肿瘤病人进行中医药抗肿瘤治疗项目的待遇期限为5年。

每次登记的有效期为6个月,超过期限需要继续治疗的,可按规定到大病治疗的医疗机构重新办理登记。

## 上海市城乡居民大病保险

### 1. 疾病范围

包括重症尿毒症透析治疗(血透、腹透)、肾移植抗排斥治疗、恶性肿瘤治疗(化学治疗、内分泌特异治疗、放射治疗、同位素治疗、介入治疗、中医药治疗)、部分精神病种治疗(精神分裂症、中重度抑郁症、躁狂症、强迫症、精神发育迟缓伴发精神障碍、癫痫伴发精神障碍、偏执性精神病)。

本市高等院校在校学生患血友病、再生障碍性贫血所发生的医疗费用,一并纳入居民大病保险范围。

### 2. 享受待遇

参保人员患上列疾病,经基本医疗保险结算后,在基本医疗保险政策范围内个人自付的费用,由居民大病保险资金报销60%,本市低保、低收入家庭成员报销65%。

参加本市中小学生的、婴幼儿住院医疗互助基金的,在享受居民基本医疗保险待遇后,先扣除少儿基金支付部分,剩余的个人自付费用,再由居民大病保险资金报销。

参保人使用家庭共济资金支付的费用,不纳入大病保险减负范围。

居民大病保险的支付范围、审核管理等参照本市职工基本医疗保险门诊大病的有关规定。

### 3. 注意事项

根据我国政策规定,所有缴费参加城乡居民基本医疗保险的人群,均被视为大病保险的参保人,并不需要单独申请参保或者额外缴费。

如需了解更多医保政策,可拨打电话12393详细咨询。

来源:区医保局



## 健康

### 冬令膏方门诊预约开启

又是一年膏方进补季,膏方作为中医特色疗法之一,已成为秋冬养生的不二选择。嘉定区中医医院膏方门诊预约已经开启。

膏方,又叫“膏滋”,是一种具有较好滋补作用,同时兼具预防和治疗作用的中药剂型。嘉定区中医医院中医内科主任医师蔡浙毅介绍,膏方能够广泛地适用于内、外、妇、儿、伤骨、眼耳鼻喉等科患者及大病后体虚者。

目前,嘉定区中医医院的膏方共有3种包装,供不同需求的人群选择。中老年朋友家中最常见的是瓷罐装和桶装膏方,嘉定区中医医院中药房负责人表示,近年来,中医养生在年轻人群中成为热潮,越来越多的年轻人开始高度关注并重视身体保养。所以推出了符合年轻人需求的小包装膏方,一包大概在25克,平时上班、出门也可以随身携带。

据了解,嘉定区中医医院开设膏方门诊已有20余年,除了现场预约膏方门诊外,市民也可以通过电话和微信平台进行预约。

门诊时间:即日起—12月31日

### 预约方式

1. 微信预约:关注“上海市嘉定区中医医院”微信公众号,进入服务大厅—预约挂号—膏方门诊,即可在线预约

2. 电话预约:021-39921721

3. 现场预约:门诊大厅便民服务中心

预约时间:即日起8:00—11:30、13:30—16:45,节假日除外

诊疗地点:嘉定区中医医院(博乐路222号)

来源:“上海嘉定”微信公众号

## 消费

### 嘉定非遗黄酒荣获银奖

近日,2024中国旅游商品大赛获奖名单公布,来自嘉定的“仙鹤”牌郁

金香青花瓷礼盒获得银奖,是上海入选此次大赛的2项酒类银奖之一。

上海郁金香酿造有限公司第15代传承人金惠国介绍,郁金香黄酒创始于清代康熙年间,距今已有300多年的历史,与普通黄酒相比,郁金香黄酒的工艺更为复杂和讲究。

郁金香酒最独特的地方就是坚持古法酿造,30多道工序全部手工完成。郁金香酒的原料简单,只有嘉定原产白元糯米、秘制酒曲以及从宜兴竹海运来的山泉水3种,剩下的全部交给工艺和时间。发酵后的黄酒原料被封入陶土坛,在原酒仓库历经长达3至20年的沉淀,因而香气馥郁、酒味也更协调。

黄酒稍微加热,再加点姜丝和白糖,是很多老嘉定人吃蟹的经典搭配。随着品蟹季的到来,“仙鹤牌”郁金香黄酒迎来销售高峰。在灌装车间,酒液经过过滤、灭菌等环节进行分装,灌装产线每小时可灌装6000瓶郁金香黄酒。

据了解,上海郁金香酿造有限公司生产有近30款黄酒产品,年生产能力达万吨以上,郁金香酒酿造技艺被列入上海市第二批非物质文化遗产代表性项目名录,旗下品牌“仙鹤”牌郁金香黄酒被认定为“上海老字号”。

目前,郁金香黄酒在环城路、州桥老街、南翔老街等线下门店,以及东方购物线上平台均有销售。

来源:“上海嘉定”微信公众号

## 办事

### 异地驾驶证办理小贴士

异地驾驶证办理有哪些相关要求?驾驶证快要到期了会不会有影响,办理的手续又是怎样的?需要准备哪些材料?

根据新实施的《机动车驾驶证申领和使用规定》(公安部第162号令)中有关规定:机动车驾驶人户籍迁出原车辆管理所管辖区的,应当向迁入地车辆管理所申请换证。机动车驾驶人在核发地车辆管理所管辖区以外居住的,可以向居住地车辆管理所申请换证。申请时应当确认申请信息,提交机动车驾驶人的身份证明和机动车驾驶证,并申报身体条件情况。如果在办理转入换证时,距机动车驾驶证有效期满不足九十日的,驾驶人可以同时办理有效期满换证业务。若有意向更换本市驾驶证的话,建议可办理机动车驾驶证转入换证手续,转入成功后一并办理期满换证等业务。

如条件允许在线下办理的驾驶员提交申请时,需带好以下几类材料:

1. 申请人身份证明;

2. 《机动车驾驶证申请表》(由受理窗口打印,申请人签名);

3. 原机动车驾驶证,同时申请补证的不需提交;

4. 机动车驾驶证照片;

5. 《机动车驾驶人身体情况申报表》原件(由受理窗口打印,申请人签名)。但属于同时申请有效期满换证、达到规定年龄换证和因身体条件变化降低准驾车型换证的,不提交《机动车驾驶人身体情况申报表》;《医疗机构体检信息》与交警部门已联网核实的,则无需提交纸质身体条件证明;

6. 因入伍、退役、更换护照、身份证号码变更等原因造成机动车驾驶证身份证明的种类、号码等信息发生变化,且与全国公安交通管理信息系统记载的信息不符的,应同时提供入伍、退役、更换护照、身份证号码变更等相关证明,但姓名、性别、出生日期和国籍信息不可更改。

机动车驾驶人携带所需材料到车辆管理所二分局(闵行区沁春路179号3号门)、三分所(浦东新区沪南公路2638号)、四分所(宝山区安汾路299号)受理窗口或各区交警支队驾驶人管理窗口办理机动车驾驶证转入换证手续,同时接受审验。此外,需线上委托办理的,申请人可登录“交管12123”App办理。线上委托办理业务的,代理人需出示电子委托书,经核验有效后办理相关业务。

此外,《规定》也有明确表示,在办理转入换证时,需要办理转入换证的驾驶证应当符合当时的机动车驾驶证不具有记满12分、逾期未审验、被扣押、扣留、暂扣、注销、吊销、撤销机动车驾驶证或者道路交通安全违法行为、交通事故未处理完毕,已处理过的记分则并不影响申请办理手续。也就是说,驾驶证如具有道路交通安全违法行为、交通事故未处理完毕的情形则无法办理转入及期满换证业务。车管所无法处理道路交通安全违法行为及交通事故,建议先至交警支队或通过互联网处理完毕后再至车管所办理换证业务。

来源:市公安局交警总队

## 出游

### 打卡汽车文旅特色线路

近日,第七届中国国际进口博览

会在国家会展中心举行,嘉定同时位于虹桥国际开放枢纽“一核”和“北向拓展带”的特殊区位优势,文旅线路丰富,上海汽车博物馆就是其中的一个必玩点。

### 上海汽车博物馆

上海汽车博物馆位于上海汽车博览公园内,是中国首家专业汽车博物馆、上海市开展汽车科普教育的重要项目之一,为研究汽车发展历程起到了引领作用,也是各大汽车品牌进行文化交流的平台。

展馆建筑面积2.8万平方米,展区面积逾1万平方米,有超过130辆经典藏品,涵盖全球50多个品牌,并展出汽车解剖模型。逛完博物馆,还可以去此生必驾318上海汽车博物馆打卡点打卡。

地址:嘉定区安亭镇博园路7565号

开放时间:周二至周日 9:30—16:30,16:00停止入内,4楼儿童乐园15:30停止入场(周一闭馆)

门票:成人价60元、儿童价40元,单馆(不含4楼乐园),专业讲解100元/场,需提前预约,接待组团和散客,散客可直接在“上海汽车博物馆”公众号购票

联系电话:021-69550055

来源:区文旅局

## 美食

### 火山肥牛

肥牛嫩滑、豆芽脆爽、菌菇鲜美,谁能抵挡一道色香味俱全的快手菜——火山肥牛的美味呢?

食材:绿豆芽、金针菇、洋葱、蒜



末、葱花、肥牛、照烧汁。

做法:1.将绿豆芽、金针菇、洋葱或其他喜欢的蔬菜洗净放入锅中,铺成山状。2.均匀盖上肥牛片,撒上一把蒜末、一把葱花。3.淋上适量的照烧汁(照烧汁也可用以下调料按比例调匀后替代,生抽3勺、蚝油1勺、老抽1勺、黑胡椒碎、白糖若干、玉米淀粉1勺、清水200毫升)。4.所有食材中小火焖3分钟,待牛肉变色后,翻拌均匀出锅即可。

来源:“上海嘉定”微信公众号

### 蟹粉狮子头

秋天的餐桌上,总有一抹螃蟹的鲜香。淮扬菜中典型的传统名菜——蟹粉狮子头,一起在家复刻吧。

食材:五花肉、蟹粉、蟹黄、甜豆粒。

做法:1.将猪五花肉切成肉糜。2.把肉糜放入盆中,加少许调味料、葱姜水,顺时针搅拌上劲。3.上劲后加入手拆蟹粉拌匀,将拌匀的肉糜做成约70克的肉丸,并在肉丸上拍少许湿淀粉。4.将肉丸放入煮开的排骨高汤中,打去浮沫,转文火煨煮2小时。5.待肉松软入味后捞出装盘,淋入原汁原味的高汤,在其上镶入蟹黄,撒少许甜豆粒装饰即可上桌。

来源:“上海嘉定”微信公众号

