

中央和国家机关工委向中央和国家机关干部职工发出公开信倡议 带头制止餐饮浪费 培养节约习惯



据新华社电 近日,中央和国家机关工委发出公开信,倡议中央和国家机关广大干部职工迅速行动起来,坚决贯彻落实习近平总书记关于制止餐饮浪费行为的重要指示精神,坚持党员领导干部率先垂范,在厉行节约、反对浪费特别是餐饮浪费上走在前、作表率。

公开信指出,中央和国家机

关作为践行“两个维护”的第一方阵,各部门广大干部职工要带头增强厉行勤俭节约、反对餐饮浪费的政治自觉,深入学习贯彻习近平总书记重要指示精神,始终牢记“两个务必”,自觉把勤俭节约、艰苦奋斗的理念内化于心、外化于行,从现在开始,从自身做起,珍惜每一餐饭,节约每一粒粮,以良好的机关作风引领社会风尚,建设让党中央放心、让人民群众满意的模范机关。带头在单位落实餐饮节约的各项措施,积极投身节约型机关创建,把节约理念贯穿食堂就餐、公务活动用餐等各个方面,最大限度减少粮

食浪费。带头在家庭传承勤俭节约的传统美德,树立良好家教家风,带动督促每名家庭成员树立浪费可耻、节约为荣的观念,从节约一粒米、一滴油等做起,教育引导子女亲属珍惜来之不易的粮食,自觉养成艰苦朴素习惯。带头在全社会倡导健康文明节俭的餐饮消费方式,在外就餐聚餐时,做到科学点餐、理性消费、文明用餐,自觉践行“光盘行动”,自觉抵制婚丧喜庆事宜大操大办,坚决破除讲排场、比阔气、搞攀比等陋习,切实防止“舌尖上的浪费”,以自身的示范行动带动更多人践行节俭节约新风尚。

相关链接

中消协倡议:适量饮食更有益健康

中国消费者协会16日向广大消费者发出倡议:崇尚节约为荣,向餐饮浪费说“不”,争做绿色节约消费的实践者、传播者、监督者。

中国消费者协会倡议广大消费者,适量饮食更有利于身体健康,无论在家吃饭,外出聚餐,还是取自助、点外卖,把够吃就好作为一种习惯,把“光盘行动”作为一种时尚。合理膳食,拒绝野味,不浪费、不攀比、不炫耀,争做绿色节约消费的实践者。为节约用餐的行为点赞,对铺张浪费现象提醒、规劝,争做绿色节约消费的传播者。对不良消费行为进行监督是消费者的权利,更是一份沉甸甸的社会责任。无论是餐饮企业的行为失范、政府部门的疏于监管,还是消费中存在的陈规陋习,对违背法律规范和公序良俗的餐饮浪费行为要敢于投诉监督、批评纠正,争做绿色节约消费的监督者。

中消协呼吁广大餐饮企业,全面、客观、准确提供餐饮信息,为消费者按需配餐提供便利,引导消费者节约点餐、杜绝浪费。 据新华社

接连检出新冠病毒,进口冷冻生鲜还能吃吗

主要出现在食品外包装,尚无证据显示可通过食物传播

“海鲜”“低温”“冷链”成了当下国内疫情的关键词。据不完全统计,自7月以来,国内至少已有9地10起食品外包装新冠病毒检测呈阳性事件,均与进口冷冻生鲜相关。

新冠病毒为何总在进口冷冻品检出

8月13日,陕西省疾控中心报告称在对西安市莲湖区方欣海鲜市场海鲜产品采样核酸检测中,发现一个批次的进口厄瓜多尔冻白虾外包装新冠病毒核酸检测结果呈阳性。据公开报道不完全统计,这是7月以来,我国第10次报告在进口冷冻食品外包装及表面样本上检出新冠病毒(详见右表)。

自检测情况可见,检出新冠病毒的无论是厄瓜多尔冻白虾还是巴西冻鸡翅等进口冷冻食品,其来源大多为南美洲,专家指出,这与当地疫情严重、冷冻海鲜等食品加工过程较容易污染有关。

据世界卫生组织最新数据,截至8月13日16时,南美洲累计确诊病例超过560万例,仅次于北美洲。截至15日,厄瓜多尔累计确诊病例已近10万例。

四川大学华西医院呼吸与危重症医学科主任梁宗安认为,冷冻海鲜产品通常储存在低温环境,而环境温度越低,病毒存活的时间越长,所以容易在冷冻海鲜产品中或者其包装上发现新冠病毒。

新冠病毒漂洋过海为什么还活着

冷冻食品及外包装的新冠病毒可能是怎么来的?江南大学教授、博导,食品安全与质量控制研究所所长姚卫蓉表示,“食品生产设备、工具、加工台面、手、手套、空气、食品加工用水、加工区域的害虫等存在新冠病毒,甚至在销售交易的拆箱分销过程,若交易人员感染了新冠病毒,呼吸中存在的新冠病毒也会随着呼吸或飞沫飘浮在空气中,进而沉积在冷冻食品外包装表面。”

姚卫蓉指出,冷冻产品加工、贮藏、运输、分销和零售等环节,始终处于产品所必需的特定低温环境下,包装后的运输、零售,温度一般都需要控制在-18℃左右。在此冷链过程中,病毒等微生物不会被冻死也不会生长繁殖,能一直保持存活状态。

记者了解到,新冠病毒直接的冷冻研究尚未出现,但它所属的冠状病毒家族普遍不怕冻,低温下生物结构不被破坏。

此外,新冠病毒能附着在各

种材质表面,并持续较长一段时间。比如此轮疫情早期,有研究发现,常温条件下,无论新冠病毒还是非典病毒,在空气中只能存活三小时,在塑料上需要三天左右,才会下降到感染力水平以下。

正是低温与冷冻进口食品多使用塑料包装,利于新冠病毒保存。“类似于冷冻保藏菌种,冷链产品在解冻到室温后,病毒就能恢复活性。”姚卫蓉说。

外包装检出新冠病毒 疫情传播风险大吗

很多人将“食品或食品外包装检测出新冠病毒”与“吃了会感染新冠病毒”画上等号,这其实属于过于恐慌。

首先,根据世界卫生组织和美国CDC、美国FDA、欧盟CDC等机构研究表明,新冠肺炎不是食源性疾病,不会通过食品传播。

在7月28日全国公共卫生学科发展院长论坛上,中国工程院院士、国家食品安全风险评估中心研究员陈君石称,想要证明病毒通过食品感染,需要拿到活的病毒,但还没有从食品表面阳性样品分离培养出活的病毒。“预防新冠病毒感染,特别是疑似食品来源的病毒感染,需要基于科学的角度出发。加强食品安全预防意识的同时,不要过于恐慌。”陈君石说。

世卫组织回应 食品会否传播新冠病毒

针对深圳冻鸡翅检测出新冠病毒事件,8月13日,世卫组织卫生紧急项目技术主管玛丽亚·范·科霍夫指出,中国卫生部门是通过对数千种冷冻食品的抽检,才从“极少数”样本上检测出了新冠病毒。

没有证据显示新冠病毒可以通过食物进行传播,也没有发生人因食用某种食品从而感染新冠病毒的案例,因此不必过度恐慌。即便病毒能够存在于食物中,也可通过烹饪的方式杀灭。

可能有人认为,既然不时从冷冻食品中检测出新冠病毒,不如干脆暂停进口它们,这样的提议可行吗?一方面,进口食品已经成为我国消费者重要的食品来源;另一方面,尽管不时有进口冷冻食品检测出新冠病毒,但从实际情况看,冷冻食品检出新冠病毒核酸阳性的概率仍然极低。 据科技日报

近期冷冻食品外包装多次检出新冠病毒	
7月3日	福建厦门,3批厄瓜多尔进口的冻南美白虾集装箱内壁和外包装样本检测出新冠病毒。
7月3日	辽宁大连,3批厄瓜多尔进口的冻南美白虾集装箱内壁和外包装样本检测出新冠病毒。
7月14日	江西萍乡,厄瓜多尔进口的冻南美白虾集装箱内壁和外包装检测出新冠病毒。
7月14日	重庆沙坪坝区,厄瓜多尔进口冻南美白虾外包装检测出新冠病毒。
7月16日	云南,3份冻南美白虾包装箱外表面样本检测出新冠病毒。
7月23日	辽宁大连,凯洋海鲜冷库食品、加工车间、宿舍、食堂等食品和环境的多份样本检测出新冠病毒。
8月11日	山东烟台,3家企业进口同一外籍货船的冷冻海鲜产品外包装样本检测出新冠病毒。
8月12日	安徽芜湖,1家餐饮店进口的厄瓜多尔冻虾外包装样本检测出新冠病毒。
8月12日	深圳龙岗,经省市疾控部门复核,1份巴西进口的冻鸡翅表面样品检测出新冠病毒。
8月13日	陕西西安,方欣海鲜市场1份厄瓜多尔进口的冻白虾外包装样本检测出新冠病毒。

相关新闻

广东排查全省盒马鲜生门店及关联企业

广东陆丰近日发现1例新冠肺炎确诊病例,患者为深圳盒马鲜生水贝店品牌推销员。广东省市场监督管理局局长麦教猛16日表示,广东省农贸市场疫情防控工作专班立即组织各相关地市第一时间对全省36家盒马鲜生门店、12家关联仓库和加工企业,共计48家(其中广州17家、深圳24家、佛山2家、东莞5家)单位开展排查。

在广东省人民政府新闻办公室16日举行的新闻发布会上,麦教猛介绍,广东全面组织对辖区内的盒马鲜生门店、仓库和加工企业开展核酸抽样检测,检测范围覆盖从业人员、产品和场所环境,特别突出

进口冷冻肉和水产品的检测。同时,现场检查企业疫情防控工作的落实情况。

截至16日8时,广东省共采集样本9989份,其中人员6645份、环境1770份、产品1574份,已出结果9713份,除深圳盒马鲜生水贝店的2名人员样本为阳性外,其余均为阴性。

此外,记者获悉,8月16日下午,广州冷链行业协会发布紧急通知:暂停进口来自疫区的冷冻肉制品和水产品。对所有接触冷冻肉食、水产品的从业人员马上进行新冠病毒核酸检测并坚持做到每周一次。

综合新华社、广州发布等

我国首个!陈薇院士团队新冠疫苗获专利

据国家知识产权局消息,由军科院军事医学研究院陈薇院士团队及康希诺生物联合申报的新冠疫苗专利申请,已被授予专利权,这是我国首个新冠疫苗专利。

该疫苗的申请名称为“一种以人复制缺陷腺病毒为载体的重组新型冠状病毒疫苗”,就是此前陈薇院士团队开发的腺病毒载体疫苗(Ad5-nCoV疫苗)。根据专利摘要,该发明提供一种以人5型复制缺陷腺病毒为载体的新型冠状病毒疫苗。

该疫苗在小鼠和豚鼠模型上均具有良好的免疫原性,能在短时间内诱导机体产生强烈的细胞及体液免疫反应。

此外,该疫苗制备快速简便,可在短期内实现大规模生产用于应对突发疫情。

为抗击疫情,陈薇院士带领团队研发重组新冠疫苗,在国内和国际分别率先进入I期、II期临床试验,验证了疫苗的安全性和免疫原性。该疫苗III期国际临床试验正在有序推进。 据北京晚报

安全防 护请 这样做

当前,在选购和处理进口冷冻食品方面,专家提醒消费者也要做好自我安全防护。

江南大学教授、博导,食品安全与质量控制研究所所长姚卫蓉提醒,选购冷冻食品时要戴好一次性手套,尽量避免用手直接接触;到家后,可以先放入具有杀菌功能的家电内进行杀菌,或者将冷冻食品用75%酒精消毒晾干后,独立封闭包装,再放入冰箱冷藏;在接触和处理完进口冷冻食品后,立即洗手消毒。

其次,在处理食物时,国家食品安全风险评估中心副主任、研究员李宁建议,牢记世界卫生组织推荐的几个要点:

1.食物在加工之前一定要认真清洗,清洗过程中要防止水花飞溅;

2.食物一定要烧熟煮透,一般烹调温度即可杀灭新冠病毒;

3.生的熟的食品分开;

4.在烹调加工结束以后,对台面、容器、厨具等进行清洗和消毒。

综合