

北京：新学年严查学校食品安全

北京市教委近日会同市市场监管局、市卫健委发布《关于切实做好学校食品安全和传染病防控工作的通知》，全市范围内各级各类学校食堂、为学校供餐的集体用餐配送单位、校园周边餐饮单位和食品流通环节(含食品市场)、学校生活饮用水及传染病防控等方面均是重点。

《通知》明确，各区教育行政部门、各级各类学校要对照食品安全状况自查自评制度，全力防控食品安全风险。学校要严格落实食品安全校长(园长)负责制；建立科学完备的学校食品安全责任体系；食堂要建立从业人员健康管理制度和健康档案；接触直接入口食品的操作人员100%具有健康体检证明；学校食

堂不得违规加工四季豆、发芽土豆等高风险食品，不得违规制作冷食类、生食类菜品；严格按照要求进行食品留样。学校要建立畅通有效的家校沟通渠道和工作机制；中小学、幼儿园要建立并落实集中用餐陪餐制度，每餐有学校相关负责人与学生共同用餐，并做好陪餐记录；鼓励有条件的中小学、幼儿园建立家长陪餐制度。

校园周边餐饮单位的食品经营和餐饮服务许可资质情况、从业人员健康状况、原材料进货查验情况、食品加工制作过程、冷食类和生食类食品制作条件以及食品库房使用等情况必须符合要求。针对销售“辣条”类“五毛食品”、冷冻饮品、自制饮品及其他类儿童食品的小超市、

小食杂店、批发市场、零售市场进行重点检查，并将预包装奶茶、冷冻饮品、糕点、肉制品等容易出现问题和社会关注度较高的产品纳入抽检范围。

又讯 北京市教委、市市场监管局、市卫健委3部门联合下发了《关于切实做好学校食品安全和传染病防控工作的通知》，决定从8月底至10月中，开展为期一个半月的学校食品安全和传染病防控专项检查，全面排查、整治校园内及校园周边的食品和传染病风险隐患。9月3日上午，北京市市场监管局、北京市教委、北京市卫健委组成的联合检查组，采取突然检查的方式，对位于海淀区的中国人民大学附属小学食

堂，以及周边的老家肉饼蓝靛厂店、便利蜂超市(蓝靛厂路观山园5号楼店)的食品安全开展现场检查。

在人大附小食堂，检查人员检查了学校是否落实食品安全负责制情况；是否建立科学完备的学校食品安全责任体系；是否建立食品安全管理机构，配备食品安全专(兼)职管理人员；是否建立健全食品安全管理制度和责任制度；是否建立健全食品安全事故应急处置预案等。同时，检查了学校食堂食品加工制作情况。在老家肉饼店和便利蜂超市，主要检查了食品经营资质、从业人员健康管理、进货查验记录、食品贮存、标签和说明书等是否符合规定。从当天的检查情况来看，学校食堂及周边

总体运营情况正常，食品安全状况良好。

此次专项检查范围为：全市范围内各级各类学校食堂、为学校供餐的集体用餐配送单位、校园周边餐饮单位和食品流通环节(含食品市场)、学校生活饮用水及传染病防控等方面。

此次专项检查的重点包括学校落实主体责任情况、学校食堂加工制作情况、外送餐加工和运输情况、校内传染病防控情况以及校园周边食品经营情况。

北京市市场监管局有关负责人表示，保障学生食品安全是市场监管部门工作的重中之重，将继续加强对校园食品安全的监管力度和抽检力度，将不合格的食品清除出校园市场，切实维护学生的身体健康。

5家饭店被取消五星级资格

本报讯 日前，全国旅游星级饭店评定委员会发布公告称，在近期文化和旅游部组织开展的暗访检查中发现，部分五星级饭店卫生和消防安全问题严重，服务不规范问题突出。

根据《旅游饭店星级的划分与评定》及相关规定，全国旅游星级饭店评定委员会经研究决定，对5家饭店予以取消五星级旅游饭店资格的处理，对11家饭店予以限期整改12个月的处理。

这已不是文化和旅游部第一次暗访检查。在今年1月到7月三轮对10个重点省份的部分五星级饭店暗访检查中，20家五星级饭店已被作出取消星级的处理。

中国旅游研究院博士韩元军表示，此举具有示范意义。首先，更好呼应了广大游客对于高品质住宿设施和服务的需求，能引导高星级饭店持续提升质量。其次，完善了高星级饭店的进入退出机制，有助于星级饭店品质提升。再次，有利于以饭店业为样本，不断提升大旅游产业的产品供给质量。

饭店星级评定是住宿行业区分等级的一种技术手段，也是消费者身处陌生环境选择住宿的重要参考。据了解，我国饭店星级评定制度始于30年前。目前，我国星级评定工作的依据是国家标准《旅游饭店星级的划分与评定》，星级标准颁布实施至今，经历了1993年、1997年、2003年和2010年4次修订。星级饭店的评定要遵守严格的程序，要获评五星级饭店，除了要经过逐级申请、推荐、审查与公示、宾客满意度调查等程序，还要经过国家级星评委以明查或暗访形式的评定检查。此外，星级饭店的评定也并非“一劳永逸”。按照规定，饭店开业1年后可申请评定星级，经相应星级评定机构评定后，星级标识有效期为3年。3年期满后应重新评定。

韩元军表示，应建立更加严格的进入退出机制，通过提升违法和违规处罚力度、建立黑名单和顾客监督机制等手段，不断提升星级饭店服务质量。同时，完善星级饭店标准。当前我国已进入大众旅游时代，游客行为和需求、旅游服务理念、技术水平等都发生了显著变化，及时修订现有标准，可以更好引导星级饭店产品的供给方向。

8月“科学”流言榜发布：空腹不能吃香蕉上榜

造谣！造谣！造谣！整天就知道造谣！

吃“狗药”芬苯达唑能抗癌？一滴血能检测阿尔茨海默症？空腹不能吃香蕉？这些健康传言通通不靠谱。近日，由北京市科学技术协会、北京市网信办、首都互联网协会指导，北京科技记者编辑协会、北京地区网站联合辟谣平台共同发布的“每月‘科学’流言榜”揭晓了8月份的流言榜单，其中涉及4个健康流言，快来看看你被忽悠没？

吃“狗药”芬苯达唑能抗癌

流言：患者吃“狗药”芬苯达唑，两个月肿瘤就消失。

真相：芬苯达唑(PanacurC)是一种用于狗和其他动物驱虫的药物，目前没有临床研究支持该药能治疗癌症，现有的一些支持或反对证据均来自动物实验。

动物实验距离临床试验，乃至成为药物还有很长的距离。通过动物实验却没有通过临床试验的药物不胜枚举。芬苯达唑是一种未经过临床试验的兽药，人吃兽药本身就存在很大风险。

任何一款抗癌药的上市必须经过动物实验、药代动力学研究、临床1-3期研究等多方面的试验，来充分了解药物的安全性、有效剂量、疗效等。从动物实验来看，芬苯达唑的抗癌机制与当前的化疗机制并没有太大区别，所以仅仅凭借极少数特殊案例得出所谓治疗有效的结论，是缺乏科学依据的。

一滴血就能检测阿尔茨海默症

流言：现在出现一种新技术，只要检测一种血液标志物，就可以检测阿尔茨海默症。

真相：现代病理学研究已证实β淀粉样蛋白(即Aβ)和tau蛋白的异常沉积，是阿尔茨海默症的经典病理表现，并且在患者出现临床症状之前就已经存在。

最新研究显示，抽血检查Aβ40、Aβ42和tau蛋白，能80%预测脑脊液异常，而脑脊液异常的患者是阿尔茨海默症的高危人群。所以，Aβ40、Aβ42和tau蛋白有作为阿尔茨海默症血液标志物的潜质。

但能够预测脑脊液异常并不代表就可以早期诊断阿尔茨海默症，而且血液标志物检测也没有在现实临床中使用，依然还处于人体临床试验的阶段，有待科学家们展开更多试验来进行验证。

总之，临床确诊阿尔茨海默症依然是非常复杂的，需要经过多种检查手段综合评估判断。目前说通过血液标志物来筛查阿尔茨海默症还为时尚早。

空腹不能吃香蕉

流言：香蕉里含有大量的镁，空腹吃香蕉会导致血液中镁含量骤然升高，造成人体血液内镁、钙比例失调，从而对心血管产生抑制作用，不利于健康。

真相：香蕉的镁含量确实不低，但香蕉中的镁是一点一点地缓慢进入体内，而且吸收量有限，不会像打针一样瞬间全部进入血液。

而且，镁是人体必需的元素之一，人体有一套调节镁浓度的机制。如果人体内的镁浓度不够，肾脏会加大对原尿的吸收力度，尽量回收原尿中的镁。反过来，如果镁浓度过高，



肾脏的重吸收就会减少。对于肾脏健康的人来说，一般不会出现镁缺乏、镁过量的问题，所以空腹可以吃香蕉。

甲状腺结节是癌症前兆

流言：检查出有甲状腺结节就是患上甲状腺癌的前兆。

真相：总的来说，大部分甲状腺结节是良性病变，真正的甲状腺恶性肿瘤只占很少一部分，甲状腺结节患者不必过度担心。

甲状腺癌的诊断，主要依靠触诊、超声、穿刺和术中病理。随着现代超声技术分辨率的不断提高，越来越多隐匿性很强的甲状腺乳头状微小癌都能被发现，大部分甲状腺癌经过科学规范的治疗可以被治愈。不过，甲状腺结节虽不用过度担心，但也不可掉以轻心，需要尽早到正规医院进行明确诊断，以免延误病情，错过治疗的“黄金时间”。

另外，专家提醒，由于甲状腺癌早期通常无明显症状，很难被觉察，如果出现结节突然增大、吞咽困难、结节附近组织发生粘连等症状，应进行全面的甲状腺功能检测，对结节进行判断，对难以辨别的结节，应每隔6到12个月定期检查一次。

(北青报)