

“儿童厨具”网上热销， 这些问题需要关注

新闻速览

50万门课免费 国家开放大学终身教育平台正式上线

近日,国家开放大学终身教育平台(le.ouchn.cn)正式上线,面向社会免费开放。截至目前,该平台已汇聚国家开放大学自建学习资源、338所知名高校的课程资源、10个头部平台的特色课程等共计50万门,致力于满足社会大众多元化、个性化学习需求,以数字技术赋能终身教育。 据新华社

大中小学教材编审选用等 将实行全链条责任管理

记者23日从教育部了解到,教育部、国家新闻出版署、中央网信办、文化和旅游部、市场监管总局近日联合印发《关于教材工作责任追究的指导意见》,针对大中小学教材编写、审核、出版、印制发行、选用使用等各环节存在的主要责任问题,明确追责情形和处理方式,实行全覆盖、全链条、规范化责任管理。 据新华社

这些城市要建立 步行15分钟核酸“采样圈”

国家卫生健康委新闻发言人米锋23日在国务院联防联控机制新闻发布会上介绍,我国现有本土确诊病例和无症状感染者连续下降,但又有新的本土聚集性疫情发生。疫情防控形势依然严峻复杂。要完善常态化监测机制,省会和千万级人口以上城市建立步行15分钟核酸“采样圈”。 据新华社

核酸采样机器人在上海问世

日前,核酸采样机器人现身上海街头,代替人力完成核酸采样全过程。研发人员表示,这款机器人装有“视觉+力控”传感器,能识别人脸位置和扁桃体,引导棉签采集分泌物,并将力量控制在安全范围内。 据人民日报

俄方表示乌方实际上 已经退出谈判进程

乌克兰最高拉达(议会)22日投票批准将国家战时状态和总动员延长3个月至8月23日。俄外长拉夫罗夫17日曾表示,乌方实际上已经退出谈判进程。同一天,乌总统办公室顾问波多利亚克证实,俄乌谈判进程已暂停。 据新华社

比利时出台猴痘确诊者 隔离21天政策

比利时卫生机构日前出台政策,要求猴痘感染者隔离21天;密切接触者无需隔离,但需密切监测健康状况。比利时《自由报》22日报道,鉴于猴痘潜伏期较长,保健与卫生局经与风险评估组织协商,决定出台上述政策。 据新华社

公 告

经本单位研究决定,解散菏泽市曹州艺术创作院(民办非企业单位统一社会信用代码:52371700MJF049265P),所有债权人请于公告之日起45日内到本公司办理清偿手续,到期将按法定程序予以注销。

联系人:尹献社 联系电话:15806776399
2022年5月24日

遗失声明

菏泽市牡丹区面家超市的食品经营许可证副本丢失,编号:JY13717020033560,声明作废。
苗爽毕业于德州学院的毕业证丢失,编号:104485201905101124,特此声明。



日前,教育部发布了《义务教育劳动课程标准(2022年版)》(简称《标准》),根据不同学段制定了“整理与收纳”“家庭清洁、烹饪、家居美化等日常生活劳动”等学段目标,从2022年秋季学期开始执行。课程内容包括十个“任务群”,其中一个就是“烹饪与营养”。

虽然距离《标准》执行还有一段时间,但不少家长已经开始给孩子张罗起“儿童厨具”。一些网店里,有的“儿童厨具”甚至月销超过4万件。这些“厨具”虽然尺寸小,却具备实操功能。那么,网上热销的“儿童厨具”安全吗?学习厨艺前,哪些食品安全知识要先行?



“儿童厨具”尺寸虽小,但安全要求并不少

某款在网店中单月销售量显示超过4万件的“儿童厨具”套餐,从电热炉到不粘锅,再到小刀、菜板等都有,甚至还包括一个包饺子器。

虽然商家表示商品在重金属、感官要求等方面符合食品安全相关国家标准,但是,在产品名称处商家还是比较含糊地标注了“儿童玩具,真实版可做饭厨具”。到底是玩具还是厨具?

还有的“儿童厨具”产品商家则只提供了一份

“液体加热器”产品的国家强制性产品认证证书,没有对厨具等用品所用材料的执行标准以及是否通过检测进行说明。

上海市食品安全研究会专家组成员刘少伟教授指出,厨具等厨具所用材料需达到食品级标准,各类材料也需注意是否适用高温等使用场景,“比如食品级的塑料有很多种。基本上,现在塑料的底部都会有1到7的三角形的回收标

准。要看各种锅的材质是否达到食品级的标准,比如里面一些重金属的含量是不是在国家的灶具标准之内。”

中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授吴晓蒙指出,一定要用合规器具,“满足我国标准的塑料制品是可以放心安全使用的。我们提到它的危害,怕的是不符合国家标准的不合格或滥用的一些材料。”

据了解,我国目前没有针对所谓“儿童厨具”

的标准。绝大多数的厨具都是遵循《食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品》、QB/T 2174-2006《不锈钢厨具》等标准。虽然“儿童厨具”尺寸上偏小,但对它的要求可一点不比厨具少。

对于儿童厨具,有教育专家指出,劳动的价值并不在于用具,而在于劳动本身。如果孩子不参与劳动,那用具也是摆设,不必跟风置办专有的儿童产品。

除了厨具安全,更需培养学生食品安全观念

刘少伟则指出,除了厨具安全外,家长和学校更需注重培养学生较为全面的食品安全观念,“如果做生食,小学生最好就做一些蔬菜、水果类,不要做生肉类。因为生肉类比较难控制食品安全,必须经过热加工。做一些凉菜,如果切制

肉,要保证案板、菜刀等食品安全。”

相关劳动课程标准显示,在烹饪方面,1至2年级学生要参与简单的家庭烹饪劳动,如择菜、洗菜等;3至4年级学生要学会做凉拌菜、拼盘,学会蒸、煮的方法,如加热馒头、包子,煮鸡蛋、水饺等;到了5至6年

级,则要做2到3道家常菜,如西红柿炒鸡蛋、煎鸡蛋、炖骨头汤等,还要会设计一顿营养食谱;7至9年级要能设计一日三餐的食谱,独立制作午餐或晚餐中的3到4道菜等。

在学习这些烹饪技能前,刘少伟建议,要先教给学生食品安全的相

关知识,“比如生熟分开,食材的中心温度至少要达到七八十度以上,避免冰箱的交叉感染,正确洗手等。是先切后洗还是先洗后切?筷子需要多长时间换?这些食品安全的知识都可以在劳动课上向小学生进行展示。”

据央视新闻