

今年高考安排:低风险地区考生入考场后自主决定是否戴口罩 中高风险地区考生全程戴口罩

本报北京今日电 (驻京记者潘子璇)今天上午,教育部就2020年高考防疫及组织实施等工作安排举行新闻发布会。今年高考国家教育统一考试部际联席会议增补国家卫生健康委为成员单位,严格防疫措施。国家卫生健康委疾病预防控制局一级巡视员贺青华表示,高考期间,低风险地区的考生在进入考场前要佩戴口罩,进入考场就座后,可以自主决定是否佩戴,中高风险地区的考生,要全程佩戴口罩。

据介绍,今年高考报名人数1071万人,比去年增加40万。全国将设考点7000余个、考场40万个,安排监考及考务人员94.5万人。今年高考是新冠肺炎疫情发生以来,全国范围内规模最大的一次

有组织的集体性活动。

今年高考工作以“安全、平稳、科学”为目标,坚持最高标准、最严要求。参与组考、监考环节的工作人员和考生,要求提前14天进行日常体温测量和身体健康状况监测,做到每天体温测量并记录。针对考试过程中学生出现发热、咳嗽等症状,贺青华表示,今年高考每10个普通考场设1个备用隔离考场,此类情况应由当地的卫生健康部门、疾控机构、医疗机构、专业人员按照事先的预案进行个案研判。具备继续考试、完成考试的这些学生,按照安排将由普通考场转移到备用隔离考场考试,该考生因转移考场耽误的时间也会相应地补回来。

北京疫情已控制住,会有拖尾现象

在昨天召开的北京市新型冠状病毒肺炎疫情防控工作第125场新闻发布会上,中国疾控中心流行病学首席专家吴尊友会上表示,疾控人员对确诊病例、特别是来自新发地市场工作人员,按照职业统计,卖水产的感染人数相比其他的人要多,其次是销售牛羊肉相关人员。此外水产类工作人员的发病时间较其他人要早。初步分析,低温、湿度大的环境比较适合新冠病毒存活。

吴尊友表示,北京疾控和国家疾控联合调查组对市场很多地方环境采样,不同的地面、物品等,采样结果和病例结果一起分析,污染严

重的地方在水产类和牛羊肉的大厅。在去年年底,当时不明原因肺炎在武汉华南海鲜市场出现,当时也怀疑野生动物,北京的结果联系到武汉的结果,对解开这个谜提供了新的方向。初步分析,海鲜涉及水、冰冻产品,温度低,适合病毒存活,湿度大,为什么这些地方成为传播中心,还需要进一步分析。

生吃蔬果会有病毒残留风险吗?吴尊友表示,首先要看产地是不是安全的;第二,供应市场是不是安全。他表示,北京蔬菜瓜果主要来自山东、河北,这些地方都是较为安全的。水果生吃没问题,蔬菜能不吃

就不生吃。

吴尊友表示,北京疫情已经控制住。每天新诊断的报告病例不等于新感染的。专家对17日报告的21例病例的发病时间分析,大部分是几天以前就出现发病症状。从感染到发病还有一段时间。这21个人基本上都是在12日以前发生的感染。他说,如果把病人发病时间再作一个曲线,和每天报告的曲线就不一样的,高峰就会往前移。尽管说现在控制住了,但是明天可能还是会有,但不是新感染。曲线会延一段时间,会有零星感染,有拖尾现象。

本报驻京记者 潘子璇

防疫又逢黄梅天,在家如何处理生鲜食品?专家指出

生肉最好浸洗 家中备两三块砧板

昨天,国家卫健委发布《低风险地区夏季重点地区重点单位重点场所新冠肺炎疫情常态化防控相关防护指南》,增加食品消费者、食品从业人员等人群的保护要求,提出食品消费者在处理生的肉、禽、水产品等之后,要使用肥皂和流动水洗手至少20秒。不要在水龙头下直接冲洗生的肉制品,防止溅洒污染。那么,肉还能放心吃吗?在家应该如何处理生食?记者找到专家进行解读。

不用水冲防溅洒污染

市疾控中心危害控制所食品安全科主任刘弘表示,不用大水流从高处冲洗生肉是怕水花四溅。假如肉类已被细菌、病毒等微生物污染,这些微生物就可能污染周边环境,比如案板、台面、餐具、其他食材等。市民可将肉放在一个固定的容器里浸洗,至于肉上面的细菌、病毒等微生物,烹饪时大多可通过高温消灭,不用过度焦虑。此外,洗完肉或者手接触过肉类食品后,要用肥皂和流动水将手彻底洗干净。否则,肉类中细菌、病毒等微生物等危险因素可能随着手转移到其他食物和环境中,造成交叉污染。

刘弘进一步解释,目前上海已进行采样检测,未有肉类被污染报道。肉还是可以继续吃的,只是出于安全和健康考虑,应当注意手部卫生,生熟分开,烧熟煮透。发出这个建议还有一个原因是目前处于夏季,我国多地又进入了“黄梅天”,因食源性疾病而就医的人增多,提醒大家规范处理生熟食物,可以有效减少感染风险。此外,购买、制作过程接触生鲜食材时避免用手直接揉眼鼻。生的肉、水产品等食物在放入冷冻层之前最好先分割成小块、单独包装,包装袋要完整无破损,生、熟食物分层存放。

家庭至少备2-3块砧板

上海新华医院儿感染科副主任医师黄丽素也提醒,夏天天热适宜细菌繁殖,加上梅雨季节潮湿,案板切过肉类和海鲜后,相当于肉汤培养基,为细菌生长提供了“丰富的营养”,因此尤其要注意砧板卫生。在上海,5-9月是食源性腹泻高发季。除了细菌,病毒和寄生虫也是很重要的食源性疾病源头,比如诺如病毒近年来一直稳居致病病原的榜首。

黄丽素说,很多家庭只有一块砧板,不管生、熟,都将食物放在一个砧板上切。

而且一块砧板用了好多年也不换。在2020年广东的一项调查中发现,生熟食不分开砧板的调查者竟高达60.5%,而在上海的调查中则有47.5%。广东与上海为经济较为发达地区,不发达地区与农村地区则比例更高。生的菜上有较多的细菌和寄生虫卵,砧板不可避免地要受到污染,如果再切熟食,会导致熟食也被污染。

黄丽素建议,家里砧板至少要有两块:生熟食分离。如果更考究一些,那就准备三块:一块切生食,一块切熟食,还有一块切水果。如果有宝宝的,还应当多准备一块小砧板,用来专门给宝宝制作辅食。同时不要两面都使用。“大多人对砧板的清洗并不注意,只是热水烫一遍,这样做远远不够!”黄丽素说,水冲洗只能简单清洗食物的残留,对消毒灭菌起不到任何作用,建议用硬板刷和清水刷洗。如果留有鱼、肉等腥味,可用溶有食盐的洗米水或洗涤灵洗擦。然后再用温水洗净,不要用开水烫,因为肉里的蛋白质残留在砧板上,遇热就凝固起来,不易洗净。最后,砧板要竖起来晾干,不要随意平放在灶台上。一般来说,木质砧板哪怕没有发霉的状况,使用年限也不能太久,最好2-3年要换一次。首席记者 左妍

食品消费之“防护指南”

- 保持良好卫生习惯。购物或就餐时做好个人防护,戴好口罩,保持社交距离,咳嗽或打喷嚏时掩盖口鼻,购物回家要洗手
- 使用清洁的水和食材。购买食用新鲜的肉、水产品等食材,清洗加工食物、清洁烹饪用具和餐具以及洗手均应使用清洁的水
- 家庭制备食物注意关键环节卫生。特别是处理生的肉、禽、水产品等之后,要使用肥皂和流动水洗手至少20秒。不要在水龙头下直接冲洗生的肉制品,防止溅洒污染。购买、制作过程接触生鲜食材时避免用手直接揉眼鼻
- 生熟分开。生熟食品分开加工和存放,尤其在处理生肉、水产品等食品时应格外小心,避免交叉污染。尽量不吃生的水产品等
- 煮熟烧透食物。加工肉、水产品等食物时要煮熟、烧透
- 分别包装、分层存放食物。生的肉、水产品等食物在放入冷冻层之前最好先分割成小块、单独包装,包装袋要完整无破损,生、熟食物分层存放
- 提倡分餐、使用公勺公筷

昨增确诊病例32例,其中北京25例

据新华社今日电 据国家卫生健康委员会19日通报,6月18日0-24时,31个省(自治区、直辖市)和新疆生产建设兵团报告新增新冠肺炎确诊病例32例,其中境外输入病例4例(广东3例,甘肃1例),本土病例28例(北京25例,河北2例,辽宁1例);无新增死亡病例;新增疑似

病例2例,均为本土病例(均在北京)。

当日新增治愈出院病例4例,解除医学观察的密切接触者227人,重症病例增加4例。

境外输入现有确诊病例91例(无重症病例),无现有疑似病例。累计确诊病例1864例,累计治愈出院病例1773例,无死亡病例。

上海

昨天无新增确诊病例

本报讯(记者左妍)6月18日0-24时,上海无新增境外输入性新冠肺炎确诊病例和本地新冠肺炎确诊病例。

截至18日24时,累计报告境外输入性确诊病例356例,治愈出院334例,在院治疗22例。现有待排查的

疑似病例0例。

截至18日24时,累计报告本地确诊病例341例,治愈出院334例,死亡7例。现有待排查的疑似病例0例。

截至18日24时,尚在医学观察中的无症状感染者0例。



今日论语

生鲜食物还能进家门吗?这是当下许多上海人特别关心的问题。专家提醒,生鲜选购要有正规渠道,谨慎选择海外生鲜,洗净、煮熟、煮透食用。事实上,只要小心处理,正确食用,市民不必谈生色变。

不必谈生色变,有一个大前提,就是疫情防控期间上海的食品安全监管工作一直抓得很紧很细,近日市市场监管局还针对性地加强对农产品批发市场和农贸市场食品安全的监管工作。来自疫情防控发布会的消息,6月12日至15日,全市场监管部门共出动执法人员9273人次,检查各类农贸市场、商场、超市、餐饮单位等经营户6831家,经营者(线上线下)22133个,其中,农贸市场2821个(次),检查活禽交易点453个(次),发现并下线涉野生动物交易信息13518条。检查食品生产经营单位4472个(次),学校684个,食堂692个。在北京农产品批发市场出现新冠肺炎聚集疫情这一突发情况后,上海更是加强了食品安全方面的综合整治。

这些数据背后的艰辛工作,辅之以现代智能化检测手段,可以说为大家的食品安铺下一道安全网。事实上这样的安全网又何止一道?全国各地有关部门都加强食品安全监管,排查隐患、完善防控应急预案。海关边检也在安全保障上采取各种措施,确保万无一失。

常态化管控生鲜安全,这是我们一边防疫,一边正常生活的必须和选择。防疫走到今天,在全球疫情未能根本扭转的情况下,病例零星散发本在预料之中,成为传染载体或者宿主的,也有多种可能。不仅是生鲜,还有更多的食品,市民们每天都要接触,这一方面需要有关部门的专业工作和专业指导,另一方面也需要消费者用更为科学理性的态度,对待食品,包括处理他们的方式。

不必谈生色变

秦丹