

玩游戏学知识 全民参与登革热防控

“拼手速,清积水——狮山罗村防控登革热有奖大通关”游戏吸引近万名市民积极参与



防控登革热,罗村全员在行动。近日,罗村卫生和计划生育办推出“拼手速,清积水——狮山罗村防控登革热有奖大通关”游戏,吸引了辖区近万名市民积极参与,大家一起清除积水,共防登革热。

“水桶里的积水要清理,还有这个有水的花盆托盘,也很容易孳生蚊虫。”通关游戏中,参与者需要在60秒内找出图中6处蚊虫孳生的积水隐患,并上传自己或亲朋清除积水的照片,即可参与抽奖赢取礼品。

“轮胎里面也藏着不少积水、废弃空瓶倒干水再扔进垃圾桶、水缸要盖上盖子……”9岁的宗仔一边念着“口诀”,一边用“火眼金睛”寻找家里的积



市民清除花盆底积水。

水隐患点,并和妈妈毛晓琦一起清理。“以前都是我跟儿子讲预防登革热的知识,现在他主动问我哪里容易孳生蚊虫,还

拉着我们一起清积水,这个通关小游戏帮了大忙。”拍下宗仔清理积水的照片,毛晓琦不仅将照片上传到游戏上,还分享到



小朋友主动清倒积水,预防登革热。

朋友圈,获得大批好友点赞。

防控登革热通关游戏上线数天,吸引了辖区近万名市民积极参与,大家身体力行参与

到登革热防控中。“相比宣传单张,小游戏富有趣味性,且更形象生动。希望通过这样活泼的形式,吸引更多市民和小朋友主动了解登革热防控,并通过上传照片鼓励市民积极清倒家中积水。”罗村卫生和计划生育办工作人员李启镜说。

为全面深化爱国卫生运动,今年以来,罗村卫生和计划生育办广泛发动辖区各单位全力参与防控,全面组织开展“地毯式”全覆盖清理卫生死角、清积水和灭杀成蚊行动,并积极走访入户做好登革热指引性宣传,做到家喻户晓,努力营造全社会参与防蚊灭蚊的良好氛围。“登革热可防可控,若发现登革热相似病症,要及时到医院诊治。”李启镜表示,市民应勤清家中房屋周边积水,水生植物最好5-7天换一次水,并避免在白纹伊蚊出没频繁的清晨和傍晚在树荫、草丛、凉亭等户外阴暗处逗留。

撰文/卢敏莹 通讯员 李启镜
图片由通讯员提供

鸡精味精同样都安全 “好看”的油条可能有毒

品质南海,食安先行。当前,佛山市正在全力开展国家食品安全城市示范创建工作,南海区正在创建广东省食品安全示范区,狮山镇也正在创建佛山市食品安全示范镇。为此,狮山镇市场监督管理局罗村工作办联手《罗村孝德周讯》开设《罗村食安,为民安康》专栏,为广大市民宣传普及日常饮食健康知识。本期带来味精和毒油条的小知识——



油条好吃,但要分辨清楚千万不要被毒到。(资料图)

从本质上讲,鸡精与味精的安全性是一致的,鸡精中也含有味精。美国FDA、美国医学协会、联合国粮农组织和世卫组织的食品添加剂联合专家组(JECFA)、欧盟委员会食品科学委员会(EFSA)都承认了味精的安全性,表示在食品中使用,基本上是“没有限制”。

简单分辨毒油条

毒油条是指在原料中违规加入大量有毒化工原料,生产出来的有害物质超标的油条,比如滥用明矾等,甚至还有一些无良小贩在炸油条用的面团中加入洗衣粉,据说这样炸出的油条个大、光鲜、漂亮、好卖。

明矾里含有大量的铝成分,是有害人体健康的食品

污染物。油条里面添加洗衣粉危害更大:洗衣粉里面含有阴离子表面活性剂、非离子表面活性剂、聚磷酸盐软水剂、漂白剂、增艳剂等成分,人一旦长时间、过量食用含有洗衣粉的食物后会出现不同程度的中毒症状。

那应该怎样分辨毒油条呢?从色彩上看,油条太黑不行,色泽过于金黄也不行。加入洗衣粉的油条表面光滑,顺光时可见亮晶晶的颗粒,油条断面会出现大空洞,而正常的油条断面呈海绵状,气孔细密均匀;明矾过量的油条,有种湿湿的感觉,而加了洗衣粉的油条吃起来口感平淡,没有油炸香味。

撰文/整理 杨世聪
通讯员/陈新华

南海区全面推动各界参与食安示范区创建 今年1-8月 开展食品安全活动176场



近年来,在创建国家食品安全示范城市和南海创建广东省食品安全示范区进程中,南海区始终坚持把社会认可、群众满意作为创建宣传工作的一个主要目标,大力调动社会各界参与创建。

今年,南海充分发挥了学校、社区、协会、义工联、媒体等力量,发动学生、社区协管员、协会企业、义工志愿者等各界力量,全面开展各类形式多样的食品安全“五进”普法或科普活动,例如徒步、企业游、知识讲座、科普巡展、真假鉴别、市民讲坛、知识竞赛、免费送检、企业人员培训、宣传周等。

其中,在团区委、义工联的指导下,区食药监局在全区建

立食品药品安全志愿者队伍,队伍覆盖区、镇街、社区、志愿者V站四级。各级选取热心食品药品安全的社会各界公益人士加入食品药品安全志愿者队伍,开展志愿服务活动,今年1-8月,已开展176场。

此外,区食药监局还与华南农业大学食品学院签订合作框架协议,双方在科普宣传、食品安全讲师团讲师宣讲、实习基地建设、“南海食安”微信科普专栏等方面达成合作。

当前,区食药监局正与佛山科技学院在食品安全满意度调查、食品安全调研、食品检测机构绩效评价方面开展合作,9月起,将对全区7各镇街抽取42个社区,开展2100个样本量的满意度调查,并借此入户机会同步开展创城宣传。同时,该部门还与区教育局合作,推动布置全区小学生暑假作业,撰写食品安全作文。

撰文/欧林菊 通讯员 罗嘉莉



亲子家庭参与南海食品企业品牌游活动。

味精 VS 鸡精

味精是调味料的一种,是单一的谷氨酸钠。谷氨酸是组成蛋白质的20种氨基酸之一,只有游离的谷氨酸才会呈现谷氨酸盐的状态。产生“鲜”味的鸡精是一种复合调味料,谷氨酸钠含量在40%左右。鸡精中除了味精之外,还有淀粉(用来形成颗粒)、增味核苷酸(增加味精的味道)、糖和其他香料。